

OSTRICHEVINO

BAR À HUÎTRES ET COQUILLAGES

VIALE GOL DI LANA 5 MILANO - 02 58 100 259





LE NOSTRE OSTRICHE

<i>Fine de claire Fointaneau</i>	3,00€cad.
<i>Spéciale de claire Gilles Massé</i>	3,50€cad.
<i>Utah beach sélection</i>	3,50€cad.
<i>Irlandese selvaggia regal</i>	3,50€cad.
<i>Spéciale Ecaillé d'argent David hervé</i>	4,00€cad.
<i>Spéciale Papin Poget</i>	4,00€cad.
<i>Cristalda La Perla bianca del Gargano</i>	4.50€cad.

LE PLATEAU ROYAL

Bulots Lumache di mare (whelks) c.a.100 gr.	5,00€
Crevettes grises (steamed grey shrimp) c.a. 50gr	4,00€
Tourteau Granciporro (whole crab) c.a.500gr *	25,00€
Homard Astice (whole steamed lobster) c.a. 500gr*	35,00€
Gamberi rossi di Mazara del Vallo * (red prawns)	4,00€ cad.
Scampi* (prawns)	3,00€ cad.
Coquilles Saint Jacques * (scallops)	4,00€ cad.
Crevettes roses (steamed medium-size prawns)	3,00 cad.
Salicornia (glasswort) c.a. 100 gr.	5,00€
Tartare di tonno, salmone, orata, branzino c.a.50 gr (servita all'interno del Plateau su un guscio di Capesanta)	€ 7.50

LE SPECIALITA'

Carpaccio di branzino e orata* 100 gr. Carpaccio of sea bass and sea bream	15,00€
Carpaccio di salmone al naturale* 100 gr. Carpaccio of raw salmon	15,00€
Tartare di tonno*, branzino, salmone, orata 100 gr. Tuna tartare	15,00€
Misto crudo (tris di carpaccio con tartare di tonno)* 200 gr. Mixed raw plate (three carpaccios with tuna tartare)	30,00€
4 Tartare 200 gr.	30,00€
Acciughe del Cantabrico Anchovies of Cantabrico	15,00€
Caviale 10 gr.	25,00€
Astice alla Catalana* Lobster alla Catalana	35,00€

- I nostri prodotti sono soggetti a possibili variazioni ed assenze a seconda della provenienza e della qualità....e se il mercato non ce lo consentisse, saremo obbligati ad usare materie prime congelate a bordo o surgelate
- Nel nostro ristorante il pesce fresco viene precedentemente sottoposto a congelamento secondo il regolamento europeo 853/2004
- ° Depending on their origin and quality, our products are subject to possible variations of availability: if they are not to be found at the market, we are sometimes obliged to use frozen raw ingredients
- °The fresh fish in our restaurant undergoes a freezing process in compliance with European Regulation 853/2004

I NOSTRI DOLCI OUR DESSERTS

Tarte tatin Warm tarte tatin	6,00€
Tortino di cioccolato individual chocolate cake with French vanilla ice-cream	6,00€