

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>Cristalda La Perla bianca del Gargano</i>	4.50€cad.

LE PLATEAU ROYAL

Amandes de mer (dog cockles)	0,50€ cad.
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€

LE SPECIALITA'

Carpaccio di branzino e orata* Carpaccio of sea bass and sea bream	15,00€
Carpaccio di salmone al naturale* Carpaccio of raw salmon	15,00€
Tartare di tonno* Tuna tartare	15,00€
Misto crudo (tris di carpaccio con tartare di tonno)* Mixed raw plate (three carpaccios with tuna tartare)	20,00€
Polpo tiepido con patate* Warm octopus with potatoes	12,00€
Alici in frittura Fried Anchovies	15,00€
Acciughe del Cantabrico Anchovies of Cantabrico	15,00€
Capessante flambé al Calvados* Scallops flambéed with calvados	16,00€
Squaletto alla bretonese con i pomodorini di Pachino* Baby shark with Pachino cherry tomatoes*	15,00€
Soupe de poisson con crostini Fish soup with croutons	14,00€
Tonno appena scottato in padella* Tuna, lightly pan-seared	16,00€
Frittura Mista di Pesce* Mixed Fried of Fish	20,00€
Astice alla Catalana* Lobster alla Catalana	35,00€
King Krab (Chele di Granchio reale dell'Alaska)* Pincers of King Krab	30,00€

- 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

LE COZZE MUSSELS

Le porzioni possono essere da 1Kg o da ½ Kg
You can choose between portions of 1Kg or ½ Kg

Impepata (prezzemolo,aglio,olio,pepe) Impepata (parsley, garlic, oil, pepper)	14,00€/7,00€
Marinara (prezzemolo,aglio,olio,vino bianco,peperoncino) Marinara (parsley, garlic, olive oil, white wine, chili pepper)	14,00€/7,00€
Gorgonzola Gorgonzola cheese	14,00€/8,00€
Mouclade (creme fraîche,scalogno,curry) Mouclade (crème fraîche, shallots, curry)	14,00€/8,00€
Cicciola (con ciccioli di pancetta croccante, cipolla) Cicciola (with crispy bacon bits, onion)	14,00€/8,00€

Le nostre cozze sono accompagnate da patatine fritte
Our mussel dishes are always served with French fries

I NOSTRI DOLCI OUR DESSERTS

Crema catalana Catalan cream (crème brûlée)	6,00€
Tarte tatin tiepida con gelato alla vaniglia Warm tarte tatin with vanilla ice-cream	6,00€
Tortino caldo di cioccolato con gelato di vaniglia francese Hot individual chocolate cake with French vanilla ice-cream	6,00€
Sorbetto di frutta Fruit sorbet	5,00€

Coperto € 2,50
Cover charge: € 2.50