



Fondato nel 2000
da Giorgio e Marina in via Muratori a Milano,
La Cozzeria è un ristorante specializzato in cozze, crudi, antipasti
e primi di pesce.

Dal 2022 La cozzeria è gestita da Milad, il cuoco storico che ha
deliziato, per più di vent'anni, i clienti
della sede di via Muratori.

PRE-DINNER



CALICE DI CHAMPAGNE CON OSTRICA FIN DE BRETAGNE N°3

Un calice di pregiato Champagne abbinato a un'ostrica Fin de Bretagne n°3, dal sapore intenso e iodato con leggere note di nocciola. Un'accoppiata perfetta per esaltare i sapori del mare e le bollicine.

13€

PASTIS RICARD CON OSTRICA GRATINATA

Un bicchiere di Pastis Ricard, il classico aperitivo francese all'anice, accompagnato da un'ostrica gratinata. Un abbinamento originale che unisce i sapori intensi del Mediterraneo con la delicatezza dell'ostrica al gratin.

13€



Siete pregati di riferire al personale eventuali allergie.

Lista allergeni: 1.Cereali contenuti nel glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachi, 6.soia, 7.Latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi, 15.Fave.

~ la ricetta potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

*Prodotto fresco bonificato tramite abbattimento

OSTRICHE

(2,4,14)

Francia

FINE BRETAGNE JAOUEN n°2 (Baia di Quiberon, Bretagna)

Ostrica prodotta nella baia di Quiberon, dove grazie ad una crescita lenta, alla qualità ed alla ricchezza delle acque che caratterizzano questa regione, acquisisce un sapore intenso e iodato con note di nocciola.

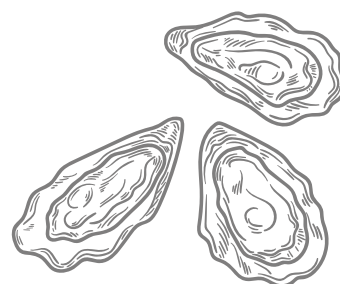
una: € 4 sei: € 22 la dozzina: € 44

SPÉCIALE DE CLAIRE n°3 (Marennes Oleron/Normandia)

Questa rinomata ostrica francese, plurimedagliata a Parigi, cresce per 24 mesi in Charente Maritime e un anno nelle acque ricche di Utah Beach, sviluppando le sue qualità uniche. Viene poi affinata in claire. La conchiglia è spessa e madreperlata, mentre al palato è croccante e compatta, con un perfetto equilibrio di sapidità, dolcezza e note marine persistenti.

una: € 5 sei: € 27 la dozzina: € 55

OSTRICHE ROYAL HERVÉ n°3 (Normandia)



Allevate nelle acque pure della Normandia, queste ostriche offrono un sapore elegante e complesso. La conchiglia spessa e madreperlata racchiude una polpa carnosa, con un perfetto equilibrio di sapidità e una leggera dolcezza, arricchita da sottili note minerali. Un'esperienza di mare pura e raffinata.

una: € 5 sei € 27 la dozzina: € 55

Siete pregati di riferire al personale eventuali allergie.

Lista allergeni: 1.Cereali contenuti nel glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachi, 6.soia, 7.Latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi, 15.Fave.

~ la ricetta potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

*Prodotto fresco bonificato tramite abbattimento

OSTRICHE

(2,4,14)

Irlanda

OSTRA REGAL, FAMILLE BOUTRAIS n°3

(Bannow bay - Dundrum bay)

Nasce per essere un prodotto di eccellenza. Il produttore bretone Pascal Boutrais ha selezionato le baie più adatte. L'ostrica viene allevata su tavole in poche, metodo che possiamo definire classico. La conchiglia ha una forma a goccia ed è molto solida e madreperlata, caratteristica delle grandi ostriche. Al palato è contrastante, iodato e dolcezza si fondono continuamente. Il territorio conferisce una mineralità che si esalta nella sua persistenza.

una: € 5 sei € 27 la dozzina: € 55

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE

2 Fin de Bretagne n°3, 2 Spéciale de Claire (Marennes Oleron) n°3, 2 Ostra Regal (Irlanda) n°3,
2 Ostriche Royal Hervé (Normandia) n°3

€ 35



Siete pregati di riferire al personale eventuali allergie.

Lista allergeni: 1.Cereali contenuti nel glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachi, 6.soia, 7.Latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi, 15.Fave.

~ la ricetta potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

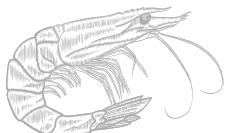
*Prodotto fresco bonificato tramite abbattimento

CRUDI DI MARE

CARPACCIO DI CAPASANTA (4)

Delicate fette di capasanta servite con sale nero vulcanico, che esalta la dolcezza naturale del mollusco. Un piatto raffinato e leggero.

€ 18



GAMBERI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO (2)

Gamberi rossi crudi, dolci e succulenti, provenienti dalle acque cristalline di Mazzara del Vallo.

uno: € 5 sei: € 27 la dozzina: € 55

SCAMPI DELLA NORMANDIA CRUDI (2)

Scampi crudi dalla Normandia, freschissimi e delicati, dal sapore dolce e raffinato.

uno: € 4 sei: € 22 la dozzina: € 44



TARTARE DI TONNO

Tonno freschissimo tagliato a mano, condito con senape antica e di Dijon, scorza di lime e un filo di olio extravergine d'oliva. Un equilibrio perfetto di freschezza e sapori decisi

€18

TARTARE DI SALMONE

Salmone crudo di alta qualità, arricchito con erba cipollina fresca, scorza di lime e un filo di olio extravergine d'oliva. Un piatto leggero e aromatico, perfetto per gli amanti dei sapori freschi e delicati

€18



MISTO CRUDO

Una selezione di prelibatezze crude per due: 2 gamberi rossi di Mazzara, 2 scampi della Normandia, 2 ostriche Fin de Bretagne n°3, tartare di tonno e tartare di salmone.

Un'esperienza di mare completa e irresistibile.

€ 35

Siete pregati di riferire al personale eventuali allergie.

Lista allergeni: 1.Cereali contenuti nel glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachi, 6.soia, 7.Latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi, 15.Fave.

~ la ricetta potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

*Prodotto fresco bonificato tramite abbattimento

PLATEAU

(2,4,14)

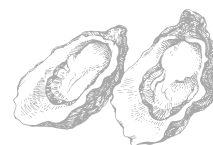


PLATEAU PICCOLO

Un assortimento perfetto per iniziare: 6 Fin de Bretagne n°3, 2 scampi crudi, 6 gamberi al vapore e 6 cozze marinate. Un mix equilibrato di sapori freschi e delicati.

€ 36

PLATEAU MEDIO



Un plateau ricco e variegato: 6 Special de Claire n°3, 2 scampi crudi, 2 gamberi rossi, carpaccio di capasanta, 6 cozze marinate e 6 gamberi al vapore. Un'ottima combinazione di crudi e cotti.

€ 55

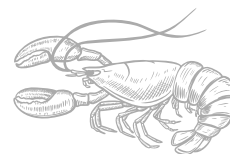


PLATEAU GRANDE

Un'esperienza completa del mare: 4 Fin de Bretagne n°3, 4 Special de Claire n°3, 4 Ostra Regal Irlanda n°3, 4 scampi crudi, 4 gamberi rossi di Mazzara, 6 gamberi al vapore, 6 cozze marinate e 2 carpacci di capasanta. Perfetto per chi vuole assaggiare tutto il meglio.

€ 88

FAI IL TUO PLATEAU



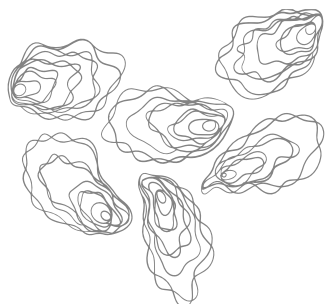
Crea il tuo plateau ideale scegliendo tra le migliori specialità di mare: ostriche Fin de Bretagne, Spéciale de Claire, Ostra Regal e Ostriche Royal Hervé, gamberi rossi di Mazzara del Vallo, scampi crudi della Normandia, carpaccio di capasanta, tartare di tonno o di salmone e i preziosi ricci di mare. Componi la combinazione perfetta per un'esperienza di mare su misura, ricca di sapori freschi e autentici.

Siete pregati di riferire al personale eventuali allergie.

Lista allergeni: 1.Cereali contenuti nel glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachi, 6.soia, 7.Latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi, 15.Fave.

~ la ricetta potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

*Prodotto fresco bonificato tramite abbattimento



OSTRICHE GRATINATE

(1,7,14)

ALLA BRETONE

Ostrica gratinata con burro ai porri, panure croccante, prezzemolo, aglio e un filo d'olio. Un classico saporito che esalta la freschezza del mare.

una: € 6 sei: € 30

AL FOÏE GRAS

Ostrica gratinata con burro ai porri, panure croccante e foie gras flambée. Un'esperienza gourmet che unisce sapori ricchi e decisi.

una: € 7 sei: € 35

katsuobushi

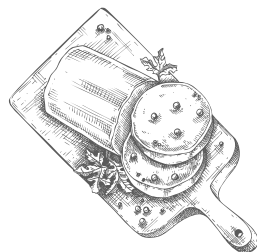
Ostrica gratinata con un tocco di fiocco di tonno, per un sapore affumicato e intenso che si sposa perfettamente con la delicatezza dell'ostrica.

una: 7€ sei: 35€

FOÏE GRAS FLAMBÉE

Il nostro foie gras fatto in casa è una vera delizia per il palato. Flambé al momento per esaltarne la morbidezza e il sapore avvolgente, viene servito con crostini croccanti e una marmellata di fichi. Un'esperienza gastronomica unica, dove l'eleganza incontra la tradizione.

€ 20



Siete pregati di riferire al personale eventuali allergie.

Lista allergeni: 1.Cereali contenuti nel glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachi, 6.soia, 7.Latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi, 15.Fave.

~ la ricetta potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

*Prodotto fresco bonificato tramite abbattimento

Le Cozze gratinate

TRADIZIONALI (1,14)

cozze gratinate alla maniera classica, con pane grattugiato, prezzemolo, aglio e un filo di olio extravergine d'oliva. Un gusto semplice e autentico.

€ 19

MEDITERRANEA (1,7,14)

cozze gratinate con panure tradizionale, arricchite da olive nere e grana padano, per un sapore intenso e sapido che evoca i profumi del Mediterraneo.

€ 20

ROCKEFELLER (1,7,14)

cozze gratinate con burro, panure tradizionale e un tocco di pastis "Ricard", per un piatto ricco e aromatico dal sapore unico.

€ 20

MISTO GRATINATO

Una selezione di delizie gratinate: 2 capesante, 2 scampi e 2 ostriche, per un mix perfetto di sapori di mare, croccanti e saporiti.

€ 27

PATATINE EXTRA

Patatine fresche, tagliate al momento e fritte alla perfezione per un risultato croccante e dorato.

4€



Siete pregati di riferire al personale eventuali allergie.

Lista allergeni: 1.Cereali contenuti nel glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachi, 6.soia, 7.Latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi, 15.Fave.

~ la ricetta potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

*Prodotto fresco bonificato tramite abbattimento

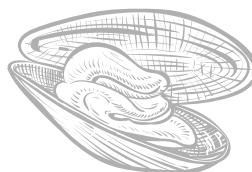
COTTI DI MARE

ALICI MARINATE (4)

Alici fresche marinate, arricchite con pepe rosa e condite con olio extravergine d'oliva. Un piatto semplice e delicato, dal sapore fresco e leggero.

€ 10

COZZE MARINATE (14)



Cozze fresche marinate con olio extravergine d'oliva, limone e prezzemolo. Un piatto dal sapore leggero e agrumato, perfetto per assaporare la freschezza del mare.

€ 9

ARINGA AFFUMICATA (4)

Filetti di aringa affumicata serviti con mela croccante, cipolla rossa e capperi. Un abbinamento di sapori contrastanti che esalta la delicatezza del pesce affumicato.

€ 10

BACCALÀ MANTECATO (4,7)

Baccalà mantecato alla maniera del ponente ligure, con patate, latte e olio extravergine d'oliva, servito con crostini di pâté di olive. Un piatto cremoso e saporito che unisce tradizione e gusto mediterraneo.

€ 15



GAMBERI AL VAPORE (2)

Gamberi al vapore, cotti alla perfezione per mantenere tutta la loro delicatezza, serviti con maionese preparata in casa. Un abbinamento semplice e gustoso.

€ 10

Siete pregati di riferire al personale eventuali allergie.

Lista allergeni: 1.Cereali contenuti nel glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachi, 6.soia, 7.Latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi, 15.Fave.

~ la ricetta potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

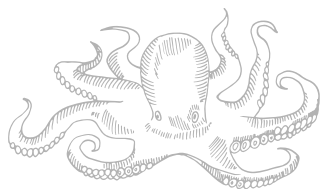
*Prodotto fresco bonificato tramite abbattimento

COTTI DI MARE

POLPO ALLA GRECA (4)

Polpo tenero servito con cetrioli, pomodori, cipolla rossa agrodolce, olive Kalamata, aceto balsamico e olio extravergine d'oliva. Un piatto fresco che richiama i sapori del Mediterraneo.

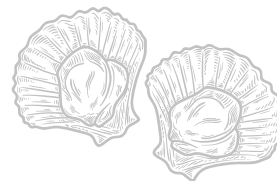
€ 18



TORTINO DI POLPO E PATATE (4)

Un delizioso tortino di polpo e patate, insaporito con olive verdi, capperi e acciughe. Un piatto ricco di sapori mediterranei, perfetto per chi ama le combinazioni classiche e gustose.

€ 18



CAPASANTA GRATINATA (1,7,14)

Capasanta gratinata con panure tradizionale e una delicata salsa ai porri. Un equilibrio perfetto tra croccantezza e cremosità, per un'esperienza raffinata e gustosa.

una: € 5 sei: € 27



ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (1,7)

Delicate lumache alla Bourguignonne, arricchite con burro, aglio, prezzemolo e panure tradizionale croccante. Un elegante classico della cucina francese.

sei: € 10 la dozzina: € 18

MISTO COTTO / MARINATO

Un'ampia selezione di specialità, perfetto per due. Delizia il palato con alici marinate, cozze marinate, baccalà mantecato, gamberi al vapore, tortino di polpo e aringa affumicata.

€ 32

Siete pregati di riferire al personale eventuali allergie.

Lista allergeni: 1.Cereali contenuti nel glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachi, 6.soia, 7.Latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi, 15.Fave.

~ la ricetta potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

*Prodotto fresco bonificato tramite abbattimento



MOULES ET FRITES

Cozze fresche accompagnate da patatine tagliate e fritte al momento.

Grande € 17

Media € 10

IMPEPATA (14)

Aglione, prezzemolo, pepe nero, olio e.v.o.

MARINARA (14)

Aglione, prezzemolo, vino bianco, peperoncino, olio e.v.o. a crudo

SCOPPIATA (14)

Fettine di limone, prezzemolo, olio e.v.o. a crudo

À LA POULETTE (7,14)

Burro, scalogno, panna fresca, vino bianco, prezzemolo

ALLA PROVENZALE (14)

Pomodorini freschi, aglio, prezzemolo, olio e.v.o. e peperoncino

ALL'ESCARGOT (7,14)

Aglione, prezzemolo, burro, pepe nero

ALLA SICILIANA (9,14)

Salsa di pomodoro, capperi, origano, aglio, peperoncino, olio e.v.o.

CON PEPERONI (14)

Peperoni, prezzemolo, pepe nero, olio e.v.o.

CON CIPOLLE (14)

Cipolle rosse, prezzemolo, pepe nero, olio e.v.o.



Siete pregati di riferire al personale eventuali allergie.

Lista allergeni: 1.Cereali contenuti nel glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachi, 6.soia, 7.Latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi, 15.Fave.

~ la ricetta potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

*Prodotto fresco bonificato tramite abbattimento



CON ROSMARINO (14)

Rosmarino, vino bianco, aglio, prezzemolo, pepe nero, olio e.v.o.

CON ARANCE E ZENZERO (14)

Fettina di arance, zenzero fresco grattugiato, prezzemolo, pepe nero, olio e.v.o.

CON FAGIOLI (14)

Fagioli borlotti, salvia, aglio, prezzemolo, pepe nero, olio e.v.o.

CON CECI (14)

Ceci, rosmarino, aglio, prezzemolo, pepe nero, olio e.v.o.

ALLA SENAPE (7,10,14)

Senape di Dijon, panna, cipolla bianca stufata

AL BASILICO (5,7,8,14)

Pesto di basilico (con aglio), panna

ZAFFERANO E RUCOLA (7,14)

Zafferano, panna, rucola fresca

AI PORRI (7,14)

Porri, panna, curcuma

AL GORGONZOLA (7,14)

Gorgonzola Novara D.O.P., vino bianco, panna

AL CURRY (7,14)

Curry mild, panna

ALLA CREMA DI PASTIS (7,14)

Pastis "Ricard", panna, curcuma



Siete pregati di riferire al personale eventuali allergie.

Lista allergeni: 1.Cereali contenuti nel glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachi, 6.soia, 7.Latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi, 15.Fave.

~ la ricetta potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

*Prodotto fresco bonificato tramite abbattimento

I PRIMI



LINGUINE ALLE COZZE (1,14)

Linguine con cozze fresche, insaporite da aglio, prezzemolo e peperoncino, condite con olio extravergine d'oliva.

€ 13

LINGUINE ALLA BOTTARGA (1,4)

Linguine con bottarga di tonno di Carloforte, arricchite da aglio, olio e peperoncino. Un sapore mediterraneo deciso.

€ 13

LINGUINE CALAMARO E BOTTARGA (1,2,4)

Linguine con calamari freschi, pomodori, aglio, olio, peperoncino e bottarga di tonno di Carloforte. Un piatto dal sapore intenso e mediterraneo.

€ 20

LINGUINE CON L'ACCIUGATA (1,4)

Linguine condite con acciughe, briciole di pane croccante, aglio, olio e peperoncino.

€ 13

PASTA E FAGIOLI CON COZZE E POLPO (1,4,14)



Un piatto ricco con pasta corta, fagioli, cozze e polpo, per chi ama i sapori intensi.

€ 18

LINGUINE AGLI SCAMPI (1,2,14)

Linguine con scampi freschi, per un piatto delicato che esalta i sapori del mare.

€ 20

Siete pregati di riferire al personale eventuali allergie.

Lista allergeni: 1.Cereali contenuti nel glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachi, 6.soia, 7.Latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi, 15.Fave.

~ la ricetta potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

*Prodotto fresco bonificato tramite abbattimento

I PRIMI



LINGUINE ALLO SCOGLIO VIVO (1,2,4)

Linguine servite con tartare di gamberi rossi e scampi freschi, condite con aglio e peperoncino.

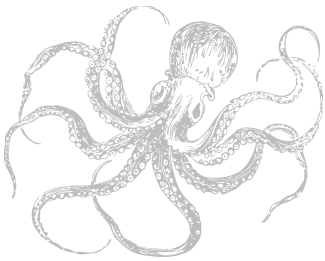
€ 20



STROZZAPRETI FRESCHI AL PESTO DI GATTOPARDO (1,4,7,8,9)

pesto di pesce spada affumicato, pistacchi, pomodori secchi e ricotta. Un mix di sapori intensi.

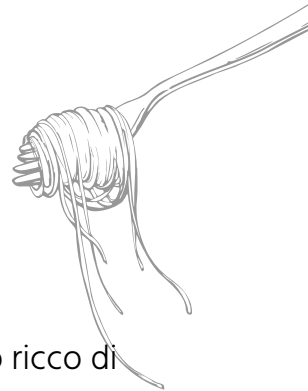
€ 18



TAGLIOLINI FRESCHI AL RAGÙ DI POLPO (1,4,9,14)

Tagliolini con ragù di polpo, dal sapore deciso e avvolgente.

€ 16



TAGLIOLINI FRESCHI AI FRUTTI DI MARE (1,2,4)

Tagliolini freschi serviti con scampi, gamberi, cozze, polpo e calamari. Un piatto ricco di sapori del mare, perfetto per gli amanti della cucina marinara.

€ 20

STROZZAPRETI FRESCHI CON POMODORINI FRESCHI, BASILICO E RICOTTA SALATA (1,7)



Un piatto leggero con pomodorini freschi, basilico e ricotta salata.

€ 12

Siete pregati di riferire al personale eventuali allergie.

Lista allergeni: 1.Cereali contenuti nel glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachi, 6.soia, 7.Latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi, 15.Fave.

~ la ricetta potrebbe contenere prodotti surgelati all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

*Prodotto fresco bonificato tramite abbattimento