

OYSTER BAR

La nostra selezione di ostriche

secondo stagione e disponibilità del prodotto

importo per unità

Spéciale Verneuil "la Veules les Roses" N. 2.....	7,00 €
Alta Normandia	
Fines " les Jardines de Tatihou " N. 2.....	6,00 €
Isola di Tatihou - Bassa Normandia	
Spéciale Tsarskaya Kerbert N. 2.....	9,00 €
Cancale - Bretagna	
Spéciale Ancelin N. 3.....	7,00 €
Marenne d'Oleron - Poitou-Charentes	
Spéciale Gillardeau N. 2.....	8,00 €
Marenne d'Oleron - Poitou-Charentes	
Spéciale "Perla Rosa" Tarbouriech N. 3.....	10,00 €
Mediterraneo	
Spéciale Tiamaraa N. 2.....	6,00 €
Irlanda	

In stagione

Fine de Claire Verdi "Label Rouge" Mureaue N. 2.....	6,00 €
Marennes-Oleron , Poitou-Charentes (<i>Ottobre-Maggio</i>)	
Pied de Cheval selvaggia (ostrica piatta) N. 0.....	a peso 8,00 €
Marennes-Oleron , Francia (<i>Settembre-Maggio</i>)	

Combinazioni

Plateau di Ostriche	40,00 €
(la vostra scelta di sei differenti ostriche dalla nostra selezione)	
Tre coppie di ostriche a vostra scelta.....	45,00 €

Champagne al bicchiere in carta dei vini



ANTIPASTI

Crudi:

Gran combinazione di crudi.....BD, a persona	40,00 €
Tris di Tartare **, Carpaccio **, Crostacei *** Secondo stagione e disponibilità dei prodotti	
Carpaccio di pescato del giorno **D	18,00 €
Tris di Tartare ** battuta al coltello.....D	20,00 €
Scampi*** e gamberi rossi***B, l'etto	15,00 €
Ricci nostrani.....N, l'unità	4,00 €
Secondo Stagione e disponibilità del prodotto	
Caviale Calvisius 10gCD	28,00 €
Battuta di gamberi rossi**B	25,00 €

Cotti:

Gazpacho di pomodoro.....GC	16,00 €
con ostrica al vapore, burrata e olive	
Insalata di granchio**B	40,00 €
Calamaro** ripieno di baccalà mantecatoDFGH	16,00 €
Polpo* alla catalana.....DI	22,00 €
Mini fritto di calamaretti*AD	16,00 €
Sauté di frutti di mare.....N	16,00 €
Gamberi rossi* e papayaB	25,00 €
Gamberi in pasta croccanteB	16,00 €



* = prodotto surgelato

** = prodotto abbattuto e congelato in loco

*** = Prodotto abbattuto e congelato a bordo

NB: Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - alle. III, sez.VIII, cap. 3, lettera D, punto 3 *prodotto abbattuto e congelato in loco

PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni di branzino con polpa di astice**	ABDGI	25,00 €
Spaghetti alle vongole	AN	18,00 €
Tagliolini alle vongole e bottarga	ANCD	20,00 €
Tagliolini Crab**	AB	23,00 €
Paccheri freschi ai crostacei**	AB	22,00 €
Fusillo con ragù di tonno..... crema di melanzane affumicate e polvere di oliva	AD	20,00 €
Linguine all'aragosta** 500g	AB per due persone	80,00 €
Padellata di risotto..... ai crostacei e frutti di mare	BN per due persone	60,00 €
Spaghettoni ai ricci..... Secondo stagione e disponibilità del prodotto	AN	25,00 €
Tagliolini con anemoni..... Secondo stagione e disponibilità del prodotto	AN	28,00 €
Tortelloni all'astice** con burratina e pistacchio....	ABCDGHI	28,00 €



* = prodotto surgelato

** = prodotto abbattuto e congelato in loco

*** = Prodotto abbattuto e congelato a bordo

NB: Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - alle. III, sez.VIII, cap. 3, lettera D, punto 3 *prodotto abbattuto e congelato in loco

SECONDI PIATTI

King Crab affumicato** con purea di agrumi	BIH	55,00 €
Astice** alla catalana	BI	50,00 €
Combinazione di crostacei*** al vapore	B per due persone	90,00 €
Tagliata di Tonno**	DFK	22,00 €
Grigliata di pesce e crostacei***	BND per due persone	80,00 €
Filetto di pescato del giorno con patate.....	AD	26,00 €
Fritto dello Chef.....	ADG	24,00 €
Pescato al guazzetto.....	D	25,00 €
Coda di astice** scottata	B	32,00 €
su acqua di prezzemolo		

Al peso:

Aragosta**	B l'etto	18,00 €
Astice blu**	B l'etto	15,00 €
Pescato del giorno	D l'etto	8,00 €
Al forno Alla griglia Al sale Al guazzetto		

CONTORNI

Tegamino di verdure gratinate.....	A	10,00 €
Verdure di stagione		8,00 €
Verdure grigliate.....		10,00 €
Insalata di campo.....		9,00 €



* = prodotto surgelato

** = prodotto abbattuto e congelato in loco

*** = Prodotto abbattuto e congelato a bordo

NB: Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - alle. III, sez.VIII, cap. 3, lettera D, punto 3 *prodotto abbattuto e congelato in loco

DESSERT

Tiramisù espresso.....	ACG 8,00 €
Cheesecake.....	AG 8,00 €
Semifreddo allo zabaione e croccante di nocciole.....	HCG 10,00 €
Tortino al cioccolato fondente	ACG 10,00 €
Tris di sorbetti.....	G 14,00 €
limone e basilico, pompelmo rosa, pera	
Tagliata di frutta di stagione	8,00 €
Crostatina con crema chantilly e fragole.....	10,00 €
Creme brulèe con gelato ai frutti di bosco	10,00 €
<i>Degustazione di formaggi</i>	20,00 €



Si avvisa la Gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE N. 1169/2011

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
B: Crostacei e prodotti a base di crostacei
C: Uova e prodotti a base di uova
D: Pesce e prodotti a base di pesce
E: Arachidi e prodotti a base di arachidi
F: Soia e prodotti a base di soia
G: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H: Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
I: Sedano e prodotti a base di sedano
J: Senape e prodotti a base di senape
K: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
L: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
M: Lupini e prodotti a base di lupini
N: Molluschi e prodotti a base di molluschi