

## OYSTER BAR

### La nostra selezione di ostriche *Secondo stagione e disponibilità del prodotto*

	<i>importo per unità</i>
Fines "Les Jardines de Tatihou" n. 2 .....	6,00 €
Isola di Tatihou - Bassa Normandia	
Speciale Tsarskaya Kerbert n. 2 .....	9,00 €
Cancale - Bretagna	
Speciale Ancelin n. 3.....	7,00 €
Marenne d'Oleron - Poitou-Charentes	
Speciale Gillardeau n. 2.....	8,00 €
Marenne d'Oleron - Poitou-Charentes	
Speciale Tiamaraa n. 2 .....	6,00 €
Irlanda	

### *Combinazioni*

Plateau di Ostriche.....	40,00 €
(La vostra scelta di sei differenti ostriche dalla nostra selezione)	
Tre coppie di ostriche differenti a vostra scelta .....	42,00 €

### Champagne al bicchiere in carta dei vini



## ANTIPASTI

### *Crudi*

Gran combinazione di crudi.....	BD, a persona	35,00 €
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		
Battuta di Gamberi Rossi *** .....	B	23,00 €

### *Cotti*

Insalata di Granchio .....	B	35,00 €
Calamaro * ripieno di baccalà * mantecato .....	DFGH	16,00 €
Polpo * alla catalana.....	DI	22,00 €
Mini fritto di Calamaretti * e zucchine.....	AD	16,00 €
Sauté di frutti di mare.....	N	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

Spaghetti alle vongole .....	AN	20,00 €
Tagliolini Crab.....	AB	23,00 €
Paccheri freschi ai crostacei*** .....	AB	22,00 €
Fusilli con ragù di Tonno.....	AD	20,00 €
crema di melanzane affumicate e polvere di oliva		
Linguine all'Aragosta 500g .....	AB per due persone	80,00 €
Spaghettoni ai ricci.....	AN	25,00 €
Secondo stagione e disponibilità del prodotto		
Tortelloni** all'Astice .....	ABCDGHI	28,00 €
con burratina e pistacchio		
Risotto acquarello con gamberi rossi, .....	ABCDGHI	28,00 €
zafferano e polvere di tè nero		



\* = 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

Astice alla catalana.....	BI	45,00 €
Tagliata di Tonno.....	DFK	23,00 €
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	22,00 €
Chela di king Crab* con purea di agrumi.....	BIH	50,00 €

### *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

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

## DOLCI

Tiramisù.....	ACG	8,00 €
Cheesecake.....	AG	8,00 €
Semifreddo allo zabaione e croccante di nocciole.....	HCG	10,00 €
Tris di sorbetti ..... limone e basilico, pompelmo rosa, pera	G	14,00 €
Tagliata di frutta di stagione .....		8,00 €
Crostatina con crema chantilly e fragole.....		10,00 €

..... servizio 8%



---

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