

OYSTER BAR

LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE

Secondo stagione e disponibilità del prodotto

OUR SELECTION OF OYSTERS

According to season and product availability

importo per unità

Speciale Veules les Roses Vernevil calibro 2 / size 2 6,00 €

Isola di Tatihou - Bassa Normandia

Di media sapidità, carnosa, deve il suo gusto alla miscela di acqua dolce e salata generata dal mare e dai fiumi sotterranei

Medium sapidity, fleshy, owes its taste to the mixture of fresh and salt water generated by the sea and underground rivers

Speciale Reserve Fonteneau calibro 2 / size 2 8,00 €

Cancale - Bretagna

Rivela un'aroma selvaggio che, a seconda del palato, lascerà in bocca un sapore di nocciola più o meno intenso

Reveals a wild taste which, depending on the palate, will leave a more or less intense nutty flavor in the mouth

Speciale Julina Fonteneau calibro 2 / size 2 8,00 €

Marenne d'Oleron - Poitou-Charentes

Elevato tasso di carnosità, di forma tondeggiante che all'apertura permette

di scoprire un'ostrica posata su madreperla bianchissima

High level of fleshiness, round in shape, which on opening allows you to discover

an oyster placed on very white mother-of-pearl

Speciale Gillardeau calibro 2 / size 2. 8,00 €

Marenne d'Oleron - Poitou-Charentes

Sono coltivate per quattro anni secondo rigide regole tramandate da quattro generazioni

They are grown for four years according to strict rules handed down for four generations

Speciale Josephine by Gillardeau calibro 2 / size 2 7,00 €

Portogallo

Allevate in mare aperto, ostrica soda dal gusto rotondo con salinità armoniosa, morbide con muscolatura croccante

Raised in the open sea, firm oyster with a round taste with harmonious salinity, soft with crunchy musculature

Speciale Tiamaraa calibro 2 / size 2 7,00 €

Irlanda

Ostrica carnosa, color crema, leggermente iodata dal sapore dolce di nocciola con una punta di zuccherino

Meaty, cream-colored, slightly iodized oyster with a sweet nutty flavor with a hint of sugar

Speciale Tsarskaya Kerber calibro 2 / size 2. 9,00 €

Cancale - Bretagna

Denominata l'ostrica degli Zar perché veniva importata in Russia in epoca zarista;

dal sapore eccezionale, carne polposa, quattro anni consecutivi Medaglia d'oro

Named the Tsar oyster because it was imported to Russia in the Tsarist Era;

with an exceptional flavor, pulpy meat, it has been awarded a Gold Medal four years in a row

Fines de Claire les Jardines de Tathiou calibro 2 / size 2 6,00 €

Isola di Tatihou - Bassa Normandia

Ostrica dal sapore delicato e retrogusto di nocciola, tipico delle ostriche della Normandia

Concave oyster with a delicate flavor and nutty aftertaste, typical of Normandy oysters



ANTIPASTI CRUDI

RAW APPETIZER

Plateau di Ostriche / Plateau of Oysters	40,00 €
Tre coppie di ostriche a vostra scelta <i>Three pairs of oysters of your choice</i>	
Grand Plateau	45,00 €
Quattro coppie di ostriche a vostra scelta <i>Four pairs of oysters of your choice</i>	
Ricci di mare / Sea urchins	ND per unità / each 4,00 €
Gran combinazione di crudi / Great combination of raw	BDN 35,00 €
Tris di Tartare**, 1 scampo**, 1 gambero rosso**, 1 ostrica <i>Trio of Tartare**, 1 langoustine, 1 red shrimp, 1 oyster</i>	
Tris di Tartare** battuta al coltello	D 24,00 €
<i>Trio of Tartare** beaten with a knife</i>	
Carpaccio di gamberi rossi***	B 26,00 €
<i>Red prawn carpaccio</i>	
Carpaccio di orata, spinacino, melograno e bottarga	D 24,00 €
<i>Carpaccio of sea bream, spinach, pomegranate and bottarga</i>	
Tartare di scampi**, limone e foie gras	BG 28,00 €
<i>Langoustine tartare, lemon and foie gras</i>	
Prosciutto di ricciola con puntarelle e maionese allo zenzero	ACD 26,00 €
<i>Amberjack ham with puntarelle and ginger mayo</i>	
Caviale Calvisius Prestige - 10 g.	ACDG 35,00 €
pan brioche, burro salato, vodka <i>Calvisius Prestige caviar, Brioche bread, salted butter, vodka - 10 gr.</i>	

Crudo di crostacei al peso

Raw shellfish by the weight

Scampi*** | Gamberi rossi*** | Mazzancolle***

Scampi | Red prawns | Shrimps

l'etto 13,00 €



ANTIPASTI COTTI

COOKED APPETIZER

- Tempura di Gamberi*** e maionese di lamponiABC 18,00 €
*Shrimp Tempura *** and raspberry mayonnaise*
- Seppiolino in farcia di gamberi,.BDGN 22,00 €
fonduta di bufala e cicoria
Stuffed Cuttlefish with prawns, buffalo cheese cream and chicory
- Polpo* alla catalanaDI 22,00 €
Octopus Catalan style*
- Roastbeef di tonno*** con puntarelle,GDHJ 22,00 €
burrata, nocciole e senape***
*Tuna Roast Beef with puntarelle salad, burrata,
hazelnuts and mustard***
- Capésante alla griglia con crema di zucca e guanciaieN 24,00 €
Grilled scallops with pumpkin cream and pork cheek
- Insalata di GranchioB 35,00 €
Crab Salad
- Chela di King Crab (100 g.)BCGD 45,00 €
al vapore con maionese al granchio e caviale
Steamed King Crab Claws (100gr.) with crab mayonnaise and caviar
- Degustazione di antipasti caldiABGDNH 32,00 €
5 tipologie, secondo disponibilita e pescato del giorno
*Our Selection of / 5 different types of cooked appetizers,
according to availability and catch of the day*



PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Spaghettone Pastificio Mancini alle vongole. AN 22,00 €
Spaghettone with clams

Tagliolini Crab Granciporro ABCI 24,00 €
e salsa di pomodoro datterino rosso
Crab and datterino tomato sauce

Tagliolini all'astice ABCI 30,00 €
Tagliolini with lobster

Spaghettone Pastificio Mancini ai ricci. AN 25,00 €
Secondo stagione e disponibilità del prodotto
Spaghettone with sea urchins / available on season

Risotto Carnaroli Riserva con astice, aglio nero e stracciatella AGIN 30,00 €
Risotto with lobster, stracciatella cheese and black garlic cream

Raviolini di spigola, ricci di mare e limone candito ACDGI 28,00 €
Seabass Ravioli, sea urchins and lemon zest

Linguine Pastificio Mancini aglio e olio ADI 25,00 €
con Ragu bianco di pescato del giorno,
peperone crusco e terra di olive
Linguine garlic and oil , with white fish Ragu , dry pepper and black olives

Primi piatti con crostacei al peso

pasta with shellfish by the weight

Aragosta / Spiny Lobster AB l'etto / hh 18,00 €

Astice blu / Blue lobster. AB l'etto / hh 15,00 €

King Crab / King Crab AB l'etto / hh 45,00 €



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di spigola alla griglia.	GDH	26,00 €
con purea di patate, carciofi e asparagi <i>Grilled sea bass fillet with mashed potatoes, artichokes and asparagus</i>		
Tagliata di tonno*** con scarola, olive e alici del Mar Cantabrico	D	27,00 €
<i>Tuna steak*** with escarole, olives and anchovies from the Cantabrian Sea</i>		
Trancio di baccalà CBT.	ADG	30,00 €
con broccoletti e crumble al nero di seppia <i>Cod fish low-temperature cooked with broccoli and cuttlefish ink crumble</i>		
Gran fritto dello Chef *	ABDG	24,00 €
<i>Great fried by the Chef *</i>		
Grigliata mista di pesce e crostacei***	BND	45,00 €
<i>Mixed grilled fish and shellfish***</i>		
Astice alla catalana / Catalan lobster	BI	60,00 €
Zuppa di pesce e crostacei	ABDIN	35,00 €
<i>Soup of fish and shellfish</i>		
Polpo scottato, crema di cannellini e scarola	DN	26,00 €
<i>Grilled Octopus, with white bean cream and escarole</i>		
Combinazione di crostacei al vapore	BND	90,00 €
3 scampi***, 3 gamberi***, 3 mazzancolle***, 1 astice, 1 granchio granciporro <i>Steamed shellfish combination: 3 scampi, 3 prawns, 3 shrimp, 1 canadian lobster, 1 granciporro crab</i>		

Al peso *by the weight*

Aragosta / Graw fish B l'etto / hh 18,00 €

Astice blu / Blue lobster. B l'etto / hh 15,00 €

Pescato del giorno / Catch of the day D l'etto / hh 9,00 €

— Al forno | Alla griglia | Al sale | Al guazzetto
per il tipo di cottura ideale del pescato rivolgersi al personale

— Baked | Grilled | Croasted salt | With tomato sauce
contact the staff for the ideal type of fish cooking



CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata di campo / <i>Mixed salad</i>	8,00 €
Cicoria ripassata / <i>Chicory</i>	8,00 €
Verdure grigliate / <i>Grilled vegetables</i>	8,00 €
Patate al forno / <i>Roast potatoes</i>	8,00 €
Scarola ripassata con acciughe e olive / <i>Sauteed escarole with anchoives and olives</i> . . .	8,00 €
Carciofi alla griglia / <i>Grilled Artichokes</i>	8,00 €

PIATTI VEGETARIANI

VEGETARIAN DISHES

Su richiesta lo chef prepara piatti vegetariani, seguendo la stagionalità dei prodotti
Upon request, the chef prepares vegetarian dishes, following the seasonality of the products

Antipasti vegetariani / <i>Vegetarian appetizer</i>	16,00 €
Primi piatti di pasta / <i>Pasta dishes</i>	18,00 €



* = prodotto surgelato

** = prodotto abbattuto e congelato in loco

*** = prodotto abbattuto e congelato a bordo

servizio 5 % | service 5 %

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

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.

We inform our customers that the food and drinks prepared and administered in this establishment may contain ingredients or adjuvants considered allergens.

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