

# OYSTER BAR

## LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE

*Secondo di stagione e disponibilità del prodotto*

### OUR SELECTION OF OYSTERS

According to season and product availability

importo per unità  
each

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 0 / size 0 ..... 10,00 €

France Marenne d'Oleron - Poitou-Charentes

Ostriche dal peso minimo garantito superiore a 200 grammi ciascuna  
*Oysters with a guaranteed minimum weight of over 200 grams each*

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 Roumegous calibro 2 / size 2 ..... 8,00 €

France / Marenne d'Oleron

Allevato in Francia, Marenne d'Oleron, si presenta con una marcata concavità della conchiglia e una quantità di carne superiore al 12% del suo peso totale  
*Bred in France, Marenne d'Oleron, it presents with a marked concavity of the shell and a quantity of meat greater than 12% of its total weight*

Fines de Claire Roumegous calibro 2 / size 2 ..... 6,00 €

France / Marenne d'Oleron

26/28 mesi allevati in mare e successivamente da 2 a 4 mesi in bacini argillosi che conferiscono una qualità del guscio superiore  
*26/28 months raised in the sea and subsequently from 2 to 4 months in clayey basins which give superior shell quality*



# ANTIPASTI CRUDI

## RAW APPETIZER

- Plateau di Ostriche / Plateau of Oysters ..... 40,00 €  
Tre coppie di ostriche a vostra scelta  
*Three pairs of oysters of your choice*
- Grand Plateau ..... 45,00 €  
Quattro coppie di ostriche a vostra scelta  
*Four pairs of oysters of your choice*
- Gran combinazione di crudi / Great combination of raw .....BDN 35,00 €  
Tris di Tartare\*\*, 1 scampo\*\*, 1 gambero rosso\*\*, 1 ostrica  
*Tris of Tartare\*\*, 1 langoustine\*\*, 1 red shrimp\*\*, 1 oyster*
- Tris di Tartare\*\* battuta al coltello .....D 24,00 €  
*Trio of Tartare\*\* beaten with a knife*
- Carpaccio di gamberi rossi\*\*\* con gel al lime e menta .....B 26,00 €  
*Red prawn carpaccio\*\*\* with lime gel and mint*
- Carpaccio di spigola, alla mediterranea  
con pomodori rossi e gialli, capperi e acqua di basilico .....D 24,00 €  
*Sea bass carpaccio "mediterranean style" with red and yellow tomatoes, capers and basil water)*
- Tartare di scampi\*\*, limone e foie gras .....BG 28,00 €  
*Langoustine tartare\*\*, lemon and foie gras*
- Prosciutto di ricciola con pan brioche,  
confettura di fichi e mousse al caprino .....ACDG 26,00 €  
*Amberjack ham with brioche bread, caprino cheese mousse and figs jam*
- Caviale Calvisius Prestige - 10 g, pan brioche, burro salato, vodka .....ACDG 35,00 €  
*Calvisius Prestige caviar, Brioche bread, salted butter, vodka - 10 g*

---

## 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 lamponi ..... ABC 18,00 €  
*Shrimp Tempura\*\*\* and raspberry mayonnaise*

Polpo\* alla catalana ..... DI 22,00 €  
*Octopus\* Catalan style*

Roastbeef di tonno\*\*\* con pomodorini secchi,  
fagiolini e stracciatella di bufala ..... GDHJ 22,00 €  
*Tuna Roast Beef\*\*\* with dry tomatoes, green beans and buffalo stracciatella cheese*

Capasante alla griglia con crema di piselli,  
guanciale e fonduta di pecorino ..... NG 26,00 €  
*Grilled scallops with pea cream, pork cheek and pecorino fondue*

Insalata di Granchio, acqua di pomodoro,  
spugna al basilico e avocado ..... B 35,00 €  
*Crab Salad with tomato water, basil sponge and avocado*

Chela di King Crab (100 g) al vapore  
con maionese al granchio e caviale ..... BGCDI 45,00 €  
*Steamed King Crab Claws (100 g) with crab mayonnaise and caviar*

Degustazione di antipasti caldi ..... ABGDNH 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*

Paccheri freschi con Granciporro e salsa di datterini rossi .....ABCI 25,00 €  
*Fresh "paccheri" with Crab and datterino tomato sauce*

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

Candele con ragù di pescato del giorno,  
pomodorini, gocce di pesto di basilico e aglio nero fermentato .....ADGI 26,00 €  
*"Candele" with catch of the day ragout, cherry tomatoes, basil pesto drops and black garlic cream*

Risotto Carnaroli Riserva alla crema di scampi (2.0.) .....AGIN 35,00 €  
*Risotto with scampi cream (2.0.)*

Raviolini di dentice con asparagi e latte di cocco .....ACDGI 28,00 €  
*Snapper Ravioli with asparagus and coconut milk*

Linguine Pastificio Mancini al nero di seppia  
con tagliatelle di seppie\*\*\* a crudo .....ADI 26,00 €  
*Linguine with raw cuttlefish julienne and their own ink*

---

### ***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 con patate croccanti,  
crema fresca di melanzane e pesto di pomodori ..... GDH 28,00 €  
*Sea bass fillet with crispy potatoes, fresh eggplant cream and tomatoes pesto*

Tagliata di tonno\*\*\* con salicornia, salsa teryaki e albicocche ..... DF 30,00 €  
*Tuna steak\*\*\* with glasswort apricots and teryaki sauce*

Saltimbocca di rombo con chips di patate croccanti ..... ADGIL 30,00 €  
*Turbot fish "saltimbocca" with crispy potatoes chips*

Gran fritto dello Chef\* ..... ABDG 26,00 €  
*Great fried by the Chef\**

Grigliata mista di pesce e crostacei\*\*\* ..... BND 46,00 €  
*Mixed grilled fish and shellfish\*\*\**

Astice alla catalana ..... BI 62,00 €  
*Canadian lobster "catalana style"*

Cotoletta di pesce spada con cavolo rosso,  
maionese alla paprica e panna acida ..... ACDGH 30,00 €  
*Swordfish cutlet with red cabbage, paprika mayonnaise and sour cream*

Combinazione di crostacei al vapore ..... BND 90,00 €  
3 scampi\*\*\*, 3 gamberi\*\*\*, 3 mazzancolle\*\*\*, 1 astice, 1 granchio granciporro  
*Steamed shellfish combination: 3 scampi, 3 prawns, 3 shrimp, 1 canadian lobster, 1 granciporro crab*

---

### *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 € |
| Fagiolini all'agro / <i>Green beans</i> .....       | 8,00 € |

---

\* = 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, - all. 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*

**Vi preghiamo di informare il personale in caso di allergie e intolleranze alimentari**

*Please inform the staff in case of food allergies and intolerances*

---

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



# DOLCI

## DESSERT

|   |      |         |
|---|------|---------|
| Tiramisù al tavolo con savoiardi fatti in casa .....                                      | ABE  | 13,00 € |
| <i>Tiramisù made at the table with homemade "savoiardi"</i>                               |      |         |
| Cheesecake al mirtillo e croccante alle mandorle .....                                    | EH   | 10,00 € |
| <i>Blueberry cheesecake with crunchy almonds</i>  |      |         |
| Semifreddo al cioccolato fondente e cocco .....   | ABE  | 12,00 € |
| <i>Dark chocolate parfait and coconut</i>   |      |         |
| Mousse al cioccolato bianco e lamponi .....   | ABE  | 10,00 € |
| <i>White chocolate mousse and raspberry sauce</i>   |      |         |
| Pavlova con amarene, crema al limone e dacquoise alle mandorle .....                      | ABEH | 10,00 € |
| <i>Blackberries pavlova, lemon cream and almond dacquoise</i>                             |      |         |
| Cremoso al limone, gelato al lampone,<br>streusel alle mandorle e gel al limoncello ..... | AEH  | 10,00 € |
| <i>Lemon creamy, raspberry ice-cream, almond streusel, limoncello gel</i>                 |      |         |
| Crostatina di pasta frolla, crema pasticcera, frutti di bosco .....                       | ABE  | 10,00 € |
| <i>Pastry tart with custard and berries</i>   |      |         |
| Tris di sorbetti: Limone, pompelmo rosa, lamponi .....                                    | ABE  | 10,00 € |
| <i>Tris sorbet: lemon, pink grapefruit, blueberries</i>                                   |      |         |
| Tagliata di frutta di stagione .....  | E    | 10,00 € |
| <i>Sliced mix seasonal fruit</i>  |      |         |

---

**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 kind customers that the foods and drinks prepared and administered in this establishment may contain ingredients or adjuvants considered allergens*

---

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

B: Uova e prodotti a base di uova

D: Arachidi e prodotti a base di arachidi

D: Soia e prodotti a base di soia

E: 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

L: Solfiti

