

FOOD & WINE RESTAURANT

L'Ostrica Ubriaca



IL MENU' DIGITALE CHE FASTIDIO

CERCHIAMO DI OFFRIRE I NOSTRI
PRODOTTI NELLA MANIERA PIU'
RISPETTOSA POSSIBILE PER L'AMBIENTE.

-L'INTERO LOCALE È ALIMENTATO AD
ENERGIA SOLARE

ABBIAMO SMESSO DI STAMPARE E
PLASTIFICARE MENÙ E CARTA VINI

SERVIAMO ACQUA POTABILE PURIFICATA
E ALTRO ANCORA...

...PERCHÉ LE FORESTE LE VOGLIAMO
SALVARE TUTTI, IDEM LE BALENE, IL
MARE, LE TARTARUGHE ECC ECC



FOOD & WINE RESTAURANT

L'Ostrica Ubriaca



PARLIAMONE PRIMA

Caro cliente, per servirti al meglio abbiamo creato una tabella allergeni facilmente consultabile.
non esitare a chiederla.

Se poi tra questi troverai anche il tuo, comunicacelo prima così da poterti consigliare al meglio o, se la ricetta lo consente, ometterlo dal piatto.

Acqua Purificata da 1 lt €2

Acqua Purificata da 0,5 lt €1

Coperto €4,00

Bere salutare e sostenibile.

L'ostrica ubriaca serve acqua Potabile, trattata e purificata. Il sistema di cui ci avvaliamo è in grado di eliminare più di 170 inquinanti senza modificare il naturale apporto di minerali.

tra le certificazioni:

NSF42 NSF53 NSF55 NSF401

Oyster Lover



Sauvage Binic - Carantec Bretagne



Allevata in mare aperto per 3 anni, viene affinata per due settimane nella baia di Carantec. Il termine "binic" spesso indica delle ostriche con pochissimo o zero affinamento, così da mantenere il gusto selvaggio e primitivo del frutto. Carne croccante, iodata con finale leggermente fruttato.

calibro 3 € 4,00

Kis - Marine



L'ostrica Kis è un'ostrica "Special", dalla Normandia, allevata con la tecnica delle sacche sospese a sfioro.

Il moto ondoso e la miscelazione stessa delle onde fa sì che l'ostrica lavori di più, crescendo in carnosità e guscio. Sviluppando sia note nocciolate sia marcatamente iodate, dolce e salata allo stesso tempo.

calibro 2 € 6,50



Oyster Lover



Tsaritsa - Bretagna

Allevata in Bretagna e affinata nel fiume Belon per un periodo di 8-10 mesi è considerata di categoria Super Special.

Molto carnosa, con bassa percezione di iodio e lievi note dolci che tendono allo zucchero.

Si potrebbe osare con pepe nero.

calibro 2 € 6,50

Perle Noire - Bretagna



Ostrica di categoria "Special" allevata nei migliori parchi francesi e successivamente affinata per 6 mesi nel fiume Belon.

Carnosa, croccante dal gusto fruttato, con lievi note di zucchero.

calibro 2 €6,50



Oyster Lover



Cocollos



E' allevata nel Nord-Ovest dell'Irlanda nella baia di Donegal.

Cocollos è un'ostrica "Special Reserve", ovvero altamente selezionata con un tasso di carne che supera il 14 per cento. Questa caratteristica dona al prodotto una particolare dolcezza e croccantezza. E' perfetta se ami le ostriche persistenti e non apprezzi il gusto forte e deciso del mare.

calibro 3 € 6,50



Oyster Lover



Cuore del Delta - Sacca degli Scardovari



La Cuore del Delta è un'ostrica eccezionale allevata con un metodo innovativo, unico e brevettato: la Marea Solare. un sistema innovativo e brevettato che consente un movimento delle maree in modo totalmente sostenibile.

Si ottiene così una conchiglia levigata, bianca, incredibilmente spessa e dura, con una madreperla interna che rasenta la perfezione. Al palato risulta dalle carni abbondanti, iodata, croccante. Lo iodio lascia posto al dolce sempre più prevalente con una persistenza vegetale lunga e complessa.

calibro 3 € 7,50



DAL MARE

Oyster Lover



Diomedea - Gargano/Tremiti



Frutto di un'attenta selezione e di una lavorazione interamente artigianale. Viene coltivata in mare aperto nel Gargano in acque di categoria A e questo le permette di non subire trattamenti post-raccolta garantendo così un prodotto di qualità superiore.

Carnosità inconfondibile, caratterizzata da perfetto equilibrio tra dolcezza e sapidità. Texture morbida, piacevolmente croccante e raffinata.

calibro 2 € 8,50



DAL MARE

Oyster Lover



OSTRICHE E....

Fin Dousset **BRODO FREDDO AL
LEMONGRASS E CEDRO
CANDITO**

€5,50

Fin Dousset, **MOSKOW MULE**

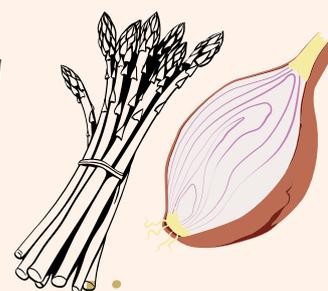
€5,50

Fin Dousset, **salsa ponzu**

€5,50

Tris con i 3 abbinamenti

€ 15,00



IL CIBO DEGLI DEI

Cibo degli Dei **CAVIALE**



Royal Food e i suoi prodotti di alta qualità sono il frutto di 30 anni di esperienza di professionisti che, con sacrificio e passione, hanno affinato, tra i primi nel mondo, la produzione in cattività dello storione.

*Gli storioni vengono accresciuti in un allevamento denominato **Acipenser srl**, significativa realtà in provincia di Brescia a Calvisano, importante polo produttivo nazionale che contribuisce a conferire all'Italia lo status di leader della produzione di caviale nel mondo (oltre 60 tonnellate).*

L'impianto, diretto da Carlo Dalla Rosa, uno dei massimi esperti di storionicoltura in Italia e all'estero, si estende su una superficie di oltre 10 ettari.



SERVITO CON PANE TOSTATO E BURRO



BELUGA - Il caviale degli Zar

E' uno dei caviali più pregiati e ricercati.
Raggiunge la maturità e la produzione dopo 20 anni.
Sapore sublime, cremoso, complesso e intenso.
La colorazione va dal grigio perla al grigio scuro.

Coming
Soon



SEVRUGA

Ottenuto dallo Storione Stellatus, fra i più piccoli della famiglia.
Le femmine maturano intorno ai 12 anni.
Assolutamente il più saporito tra i caviali. Le sue uova sono piccole di colore grigio lucente, dal guscio soffice e setoso con un particolare gusto aromatico intenso e deciso, sicuramente il caviale della tradizione preferito dai nostri antenati.

Coming
Soon



ASETRA - Oscietra

Estremamente raffinato dalla uova ambrate e consistenti.
Ottenuto dalla specie pura di storione Russo, Asetra è un caviale elegantissimo dal gusto molto delicato, delizioso e morbido, con una nota dolce che ricorda l'aragosta e il burro.

Coming
Soon



RUSSO - Oscietra

Caviale Oscietra proveniente dall'incrocio fra la femmina di storione Russo e il maschio di storione Siberiano, così come avviene normalmente in natura. Si distingue per il gusto intenso e sapido con fragranze aromatiche persistenti.

Coming
Soon



ALBINO

Un caviale raro e pregiato ottenuto dallo Storione Sterleto, nella sua eccezionale variante albina.
Il caviale Albino presenta uova piccole e di colore oro dalla texture vellutata.
Emergono note burrose, erbacee e speziate. .

€150,00
(gr 30)



IL CIBO DEGLI DEI

Cibo degli Dei



Tra i marchi gourmet, che si stanno affermando per qualità negli ultimi anni, vi è Conserve Catalina, produttore artigianale di Acciughe, Boquerones e Bonito del Norte, che ha la propria sede a Santoña in Cantabria.

Come tutti i migliori produttori anche Catalina utilizza un prodotto di base 100% cantabrico e pescato in primavera. Il processo di salatura segue le regole della procedura classica e dura da 6 a 9 mesi.

ACCIUGHE E CROSTINI

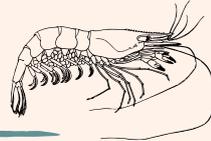
servite con -burro umami al nero di seppia e aglio fermentato 4 mesi.

€18,00



NUDI E CRUDI

Crudi



TRIS DI CRUDI

- Tartare di Tonno Rosso metodo ikejime con baba ganush
(melanzana, tahina, paprika, aglio e menta).
- Tartare di Ombrina affumicata e polvere di black lime
- Carpaccio di Centrofolo Viola con Kefir, mirtilli fermentati e pepe rosa.

€24,00

I CLASSICI

Scampo, cicala di mare, ostrica, capasanta, gambero viola sicilia, gambero rosso sicilia, mazzancolla adriatico, capalunga e mandorla di mare tutto al naturale

(piccole variazioni secondo pescato)

€28,00

DEGUSTAZIONE CRUDI

Percorso di tartar ,crostacei e bivalvi scelti da Irene

€42,00



HOT FISH

Caldi



GRAN GRATINATO

scampo, capalunga, mandorla di mare,
cozze, alici...gratinate

€26,00

"TONNO SHABU"

Tonno rosso Adriatico scottato in dashi con
salsa ponzu, sedano-rapa, sferificazione di
brodo di pesce e microgreens.

€18,00

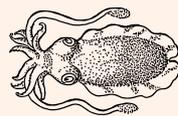
*CAPELANTE PORCINI E
TARTUFO*

Tris di capesante con Brandy, funghi
porcini e tartufo

€16,00



PASTA HOME MADE



Primi

BOTTONI

Bottoni home made ripieni di gamberi di Mazzara, patate e la loro bisque con pomodorini arrosto e cozze.

€20,00

ORECCHIETTE

Orecchiette con moscardini, capperi di Salina e olive taggiasche

€18,00

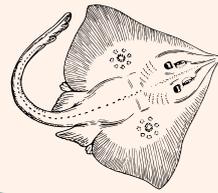
RISOTTO ALLA "NOSTRA MARINARA"

Risotto con frutti di mare e "sapori del mare"

€22,00



Secondi



DENTICE

.Dentice in acqua pazza con patate e fagiolini

€24,00

OMBRINA ALLA PARMIGIANA

...cotta alla piastra con melanzana fritta,
pomodoro, salsa di basilico e crema di
parmigiano

€26,00

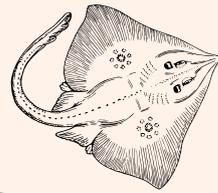
POLPO

Polpo rosticcato con il suo ristretto,
pomodori verdi, peperoni verdi, salsa
verde al prezzemolo e cipolla rossa.

€25,00



Secondi



DAL "BANCO" COME UNA VOLTA

ROMBO

Rombo al forno con patate, olive e
pomodorini

8,00€ / ht

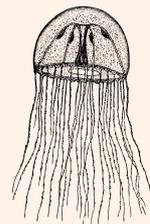
SAN PIETRO

San Pietro al forno con patate, olive e
pomodorini

8,50€ / ht



Secondi



*FRITTURA CALAMARI
SCAMPI*, GAMBERI ROSA
DEL GARGANO E CHIPS
DOLCI*

€26,00

*FRITTURA DELL'ADRIATICO
E CHIPS DOLCI*

*calamari, piccolo pescato e gamberi rosa del
Gargano*

€26,00



Contorni



Verdurine fritte con cremini

€ 6,00

Insalata verde o mista

€ 5,00

Patate al forno

€ 5,00



Mezze porzioni 30% in meno

Per la Vostra e la Nostra sicurezza i prodotti serviti crudi dopo mondatura e pulizia vengono immediatamente abbattuti ad una temperatura tra i -22 e i -24. Le ostriche vengono sempre servite vive, fresche e non abbattute.

Come prescritto dalla legge qui di seguito scriviamo:

IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI POTREBBERO ESSERE USATI PRODOTTI SURGELATI.

