

FOOD & WINE RESTAURANT

L'Ostrica Ubriaca



IL MENU' DIGITALE CHE FASTIDIO

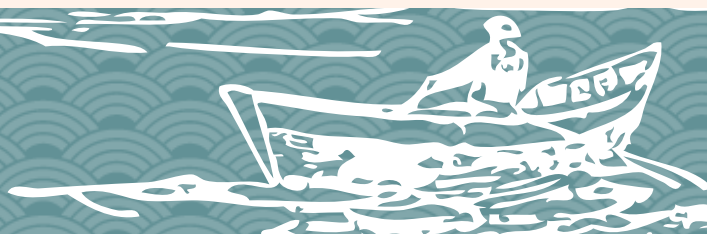
CERCHIAMO DI OFFRIRE I NOSTRI
PRODOTTI NELLA MANIERA PIU'
RISPETTOSA POSSIBILE PER L'AMBIENTE.

-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

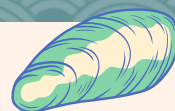
Bere salutare e sostenibile.

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



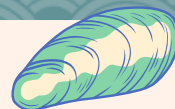
L'ostrica Kis è un ostrica "Special", dalla Normandia, allevata con la tecnica delle sacche sospese a sfioro.

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



Cocollos



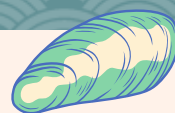
E' allevata nel Nord-Ovest dell'Irlanda nella baia di Donegal.

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



I gioielli di Lucrezia - Comacchio



Un ostrica cremosa ed elegante che si presenta vestita di sfumature viola con venature color avorio.

La carne chiara, "scultorea" conferisce eleganza al frutto che presenta sfumature color cioccolato sul mantello.

Il gusto è fresco, con leggere note marine iniziali subito seguite da frutta secca e sensazioni di burro salato.

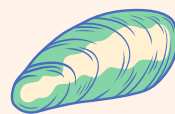
Viene spesso definita seducente come la donna a cui è dedicata.

calibro 2 € 6,80



DAL MARE

Oyster Lover



OSTRICHE E....

Fin Dousset con **MIGNONETTE AL
PASSION FRUIT**

€5,50



Fin Dousset con **BLOODY MARY**

€5,50



Fin Dousset con **SALSA PONZU**

€5,50



Tris con i 3 abbinamenti

€ 15,00



IL CIBO DEGLI DEI

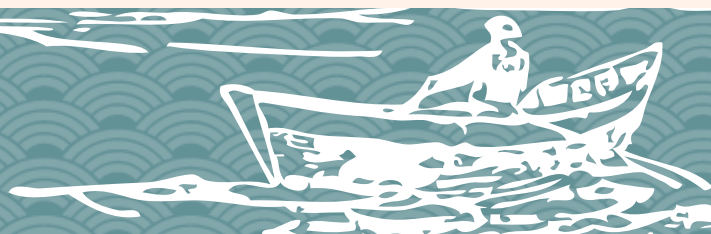
Cibo degli Dei *CAVIALE*



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.



IL CIBO DEGLI DEI

Cibo degli Dei



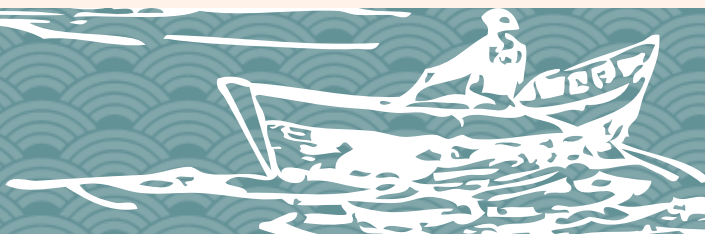
Tra i marchi gourmet, che si stanno affermando per qualità negli ultimi anni, vi è Conserve Catalina, produttore artigianale di Acciughe, Boquerones e Bonito del Norte, che ha la propria sede a Santoña in Cantabria.

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.

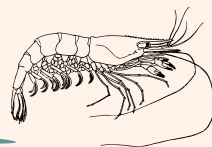
ACCIUGHE E CROSTINI

servite con burro UMAMI al nero di seppia, aglio fermentato e salsa soia

€18,00



Crudi



TRIS DI CRUDI

- Tartare di Tonno Rosso metodo ikejime con salsa miso e arancia yuzu
- Tartare di Ombrina affumicata e sale maldon
- Sashimi di ricciola con latte di cocco e limone fermentato

€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

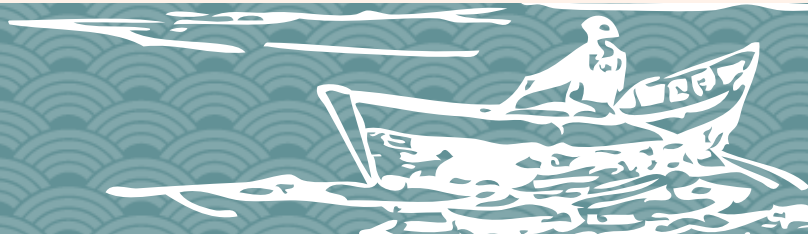
Percorso di tartar ,crostacei e bivalvi scelti da Irene

€42,00

SASHIMI DI RICCIOLA

con dressing di melagrana, mirin e daikon marinato

€16,00



HOT FISH

Caldi



GRAN GRATINATO

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

€26,00

"TONNO SHABU"

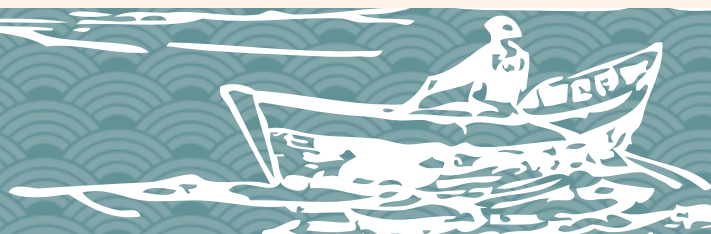
Tonno rosso Adriatico scottato in dashi con
salsa ponzu, sedano-rapa, ravanelli,
sferificazione di brodo di pesce e microgreens.

€18,00

*CAPELANTE PORCINI E
TARTUFO*

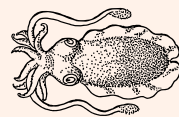
Tris di capesante con Brandy, burro ai
porcini e tartufo

€16,00



PASTA HOME MADE

Primi



TAGLIATELLE VERDI

Tagliatelle home made di erbette di campo e lattuga di mare con, vongole veraci e tartar di gobbetto dalle uova blu e zest di limone

€20,00

ORECCHIETTE

Orecchiette con moscardini, capperi di Salina (presidio slow food) e olive taggiasche

€18,00



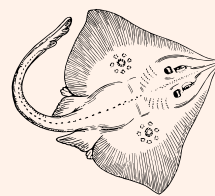
RISOTTO ALLA "NOSTRA MARINARA"

Risotto con frutti di mare e "sapori del mare"

€22,00



Secondi



PESCATO DEL GIORNO

.Trancio al burro chiarificato, con crema di topinambur, fondo bruno e uva al forno

€26,00

POLPO

Polpo rosticciato con salsa messicana
PICO DE GALLO, pomodori verdi,
peperoni verdi, salsa verde al
prezzemolo, cipolla rossa e lime.

€25,00

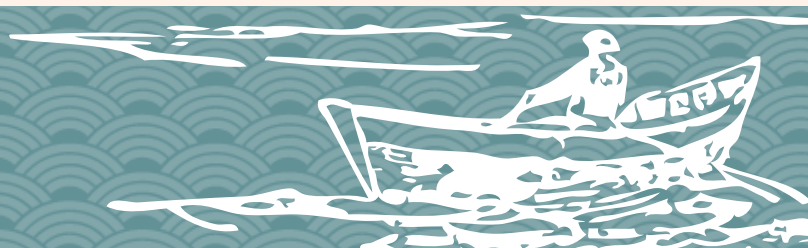
GRIGLIATA A LEGNA

Filetto di branzino, coda di rana
pescatrice, cappasanta, scampo,
gamberone e calamaro e contorno di
stagione.

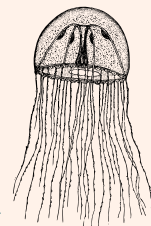
disponibile il

Venerdì sera, Sabato sera, Domenica pranzo

38,00€



Secondi



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

€26,00

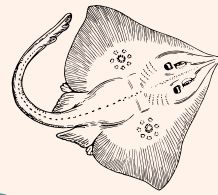
*FRITTURA DELL'ADRIATICO
E CHIPS DOLCI*

*calamari, piccolo pescato e gamberi rosa del
Gargano*

€26,00



Secondi



DAL "BANCO" COME UNA VOLTA

ROMBO

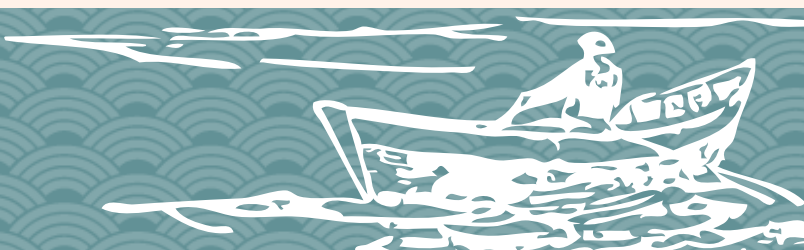
Rombo al forno con patate, olive e
pomodorini

8,00€ / ht

SAN PIETRO

San Pietro al forno con patate, olive e
pomodorini

8,50€ / ht



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.

