

# Menu Degustazione



## • ARAGOSTA •

*Tartare di Aragosta*  
*Paccheri all'Aragosta*  
*Aragosta Aragosta*  
€ 80

## • RICCI •

*Crema di Patate e Ricci*  
*Tonnarelli con Polpa di Ricci*  
*Baccalà in olio di cottura e Ricci*  
€ 65

## • CAVIALE •

*Caviale "Black Baerii" 10gr in purezza*  
*Salmone marinato/storione e Caviale*  
*Tartare di Orata Gamberi viola e caviale*  
*Spghettino Burro "Beppino Occelli" e*  
*Caviale*  
€ 90

with love  
AV

*Incluso coperto*

# Les Plateaux de Fruits de Mer



## • PLATEAU ROYAL •

9 Ostriche Special n 3, 1/2 Granchio, 1/2 Astice, 1 Belon 00, 1 Vongola grossa della Bretagna, 1 Clams, 1 Tartufo grosso, 1 Fasolaro, 3 Mandorle, 5 cuori di mare, 2 Cannolicchi, 1 Scampo, 1 Gambero rosso di Sicilia, 2 Gamberi Rosa cotti, 15 Gamberetti Grigi, 5 Bulots, 10 Lumachine di Mare, Cozze mar Mediterraneo, Cozze pelose. (Ricci e altri frutti di mare secondo la reperibilità stagionale)

€ 85

## • PLATEAU MARÉE BASSE •

4 Ostriche Special n.3, 1 Clam, 2 Mandorle, 5 Cuori di Mare, 3 Gamberi Rosa cotti, Gamberetti Grigi, 5 Bulots, Lumachine di Mare, Cozze Mediterraneo, Cozze pelose.

€ 30

## • PLATEAU MARÉE HAUTE •

8 Ostriche Special n.3, 2 Vongole della Bretagna, 2 Clams, 2 Mandorle, 5 Cuori di Mare.

€ 35

## • PLATEAU SAINT MALÒ •

7 Ostriche Special n.3, 2 Vongole della Bretagna, 2 Clams, 2 Tartufi grossi, 1 Fasolare, 3 Mandorle, 4 Cuori di Mare, Gamberetti Grigi.

€ 40

## • PLATEAU DE LA PLAGE •

6 Ostriche Special n 3, 2 Scampi, 2 Gamberi rossi di Sicilia 1 Vongola della Bretagna, 1 Clams, 1 Tartufo grande, 1 Fasolare, 3 Mandorle, 2 Cannolicchi, 5 Cuori di Mare,

€ 45

## • PLATEAU DE CRUSTACÉS •

1 Granchio. 5 Gamberi Rosa cotti, 2 Gamberi rossi di Sicilia, 2 Scampi, Gamberetti Grigi

€ 40

# Plateau degustation d'huitres speciales



6 Ostriche (1 per tipo)  
12 Ostriche (2 per tipo)

€ 20,00  
€ 39,00

GILLARDEAU	€ 4,50   6 x 25,00   12 x 50,00
BELON	€ 4,50   6 x 25,00   12 x 50,00
MAJESTIC	€ 3,50   6 x 20,00   12 x 39,00
AGATA	€ 3,50   6 x 20,00   12 x 39,00
UTAH BEACH	€ 3,50   6 x 20,00   12 x 39,00
MARIE MORGANE	€ 3,50   6 x 20,00   12 x 39,00
CAMARGUE	€ 3,50   6 x 20,00   12 x 39,00

## OSTRICHE PER PASSIONE

Oyster House nasce per portare finalmente sulle tavole degli italiani il vero mondo delle ostriche.

Oyster House è già leader nel settore della ristorazione di alta gamma ed ora si pone ai privati per portare in tutta Italia un'esperienza sensoriale incredibile.

I grand cru dell'ostricoltura mondiale direttamente sulle Vostre tavole.....

Oyster House importa direttamente ed in esclusiva dai maggiori produttori francesi e non. Tutti i prodotti sono certificati a livello sanitario con analisi di laboratorio giornaliera effettuate in Francia e negli altri Paesi. Ventiquattro ore prima del loro ingresso in Italia i prodotti vengono dichiarati al Ministero della Salute che provvede ai controlli sulla filiera.

Solo a questo punto essi saranno liberi di circolare in Italia ma sempre sotto stretto controllo.

Tutti i prodotti sono consegnati con il packaging originale del produttore per garantire la massima trasparenza.



## Zone di allevamento delle nostre ostriche speciales





# *Cruditee'*

*Tartare di Aragosta*  
€ 30

*Degustazione tris di tartare  
con gambero rosso tonno orata\**  
€ 20

*Carpaccio di tonno salmone ricciola  
olio evo e limone*  
€ 19

*Gamberi rossi di Sicilia in purezza (5 pz)*  
€ 25

*Scampi crudi al naturale\* (5 pz)*  
€ 20

*Ricci crudi Galizia e/o Islanda (stagionale)*  
€ 3/cad

*Percebes (100 gr.)*  
€ 15



# Antipasti

*Salmone marinato  
mandorle pomodoro e sedano  
€ 20*

*Tentacolo di polpo arrostito bietole  
mandorle e pomodoro confit  
€ 19*

*Calamaro ripieno di patate  
finocchietto  
pane nero e barbabietola  
€ 19*

*Battuta di Fassona Piemontese  
fonduta di grana  
prezzemolo e polvere di capperi  
€ 20*



# Primi

*Tonnarelli della casa all'astice*  
€ 25

*Tonnarelli della casa con polpa  
di riccio fresco della Galizia*  
€ 22

*Paccheri all'aragosta*  
€ 30

*Spaghetto, burro "Beppino Ocelli" e caviale "Baerii"*  
€ 28

*Tajarin tartufi di mare e cavolo viola*  
€ 24

*Ravioli del plin ripieni di baccalà mantecato  
aglio nero, basilico, pomodoro e  
brodetto di pesce\**  
€ 20

*Riso "Tarantola" Carnaroli tartare di  
gambero viola e limone*  
€ 22

*Cappelletti di pasta fresca ripiena di stracotto, verza e  
fondo di carne all'nduja*  
€ 24

# Secondi



*KING CRAB (secondo disponibilità)*  
€/hg 23/25

*ASTICE CANADESE alla Catalana*  
€/hg 8

*ASTICE BLU alla Catalana*  
€/hg 12

*ARAGOSTA alla Catalana*  
€/hg 18

*Baccalà in olio cottura, ricci e riduzione di gambero viola*  
€ 26

*Branzino su pelle croccante, cannellini e cozze*  
€ 22

*Fritto San Pietro (calamari, gamberi, scampi, alici)\**  
€ 25

*Aragosta, Aragosta, Aragosta*  
€ 45

*Guancia di vitello cbt, soffice di patate e fondo di vitello*  
€ 24



# Contorni

*Pomodoro camone e cipolla*

€ 5

*Purè di patate*

€ 5

*Patatine fritte*

€ 5

*Salicornia*

€ 5

# Bevande

*Acqua Minerale Surgiva 0,75l*

€ 2,50

*Birra*

€ 5

*Bibite*

€ 4



# *Caffè e Liqueuri*

*Caffè, caffè d'orzo, caffè decaffeinato*  
€ 2,50

*Amari, vodka, grappe*  
€ 5

*Grappe Riserva*  
€ 7

*Liquori e Rum*  
€ s.q

*Limoncello, Mirto Sardo, Liquirizia*  
€ 5

*Servizio e coperto*  
€ 3,50



# Allergeni

*Sappiamo che ogni alimento può essere causa di un'allergia o di un'intolleranza alimentare ma la normativa si riferisce esclusivamente all'elenco di quattordici ingredienti allergenici già indicati nella Direttiva 2003/89/CE e nei successivi aggiornamenti e riproposti nell'Allegato II dal regolamento FIAC.*

*Ogni ingrediente che appartenga all'elenco o sia da questo derivato, ove impiegato nella preparazione prodotti alimentari e residuo nel prodotto finito – anche se in forma alterata – dovrà essere indicato in modo chiaro.*

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*
- 2. Crostacei e prodotti derivati*
- 3. Uova e prodotti derivati*
- 4. Pesce e prodotti derivati*
- 5. Arachidi e prodotti derivati*
- 6. Soia e prodotti derivati*
- 7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)*
- 8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdaluscommunis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Caryaillinoiensis (Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletiaexcelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati*
- 9. Sedano e prodotti derivati*
- 10. Senape e prodotti derivati*
- 11. Semi di sesamo e prodotti derivati*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>*
- 13. Lupino e prodotti a base di lupino*
- 14. Molluschi e prodotti a base di mollusco*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato 3°, sezione 8^, capitolo 3, lettera D, punto 3*

*I prodotto contrassegnati con asterisco \* si intendono congelati a bordo*

*Si pregano i Sigg. Clienti di segnalare al responsabile di sala eventuali intolleranze alimentari.*