Les Plateaux de Fruits de Mer

PLATEAU ROYAL

8 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)

€ 85,00

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.

€ 30,00

PLATEAU MARÉE HAUTE

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

€ 35,00

PLATEAU SAINT MALÒ

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

€ 40,00

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,

€ 45,00

PLATEAU DE CRUSTACÉS

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

€ 40,00

Plateau degustation d'huitres speciales

6 Ostriche (1 per tipo)	*€ 20,00*
12 Ostriche (2 per tipo)	*€ 39,00*

GILLARDEAU	*€ 5,00*	*6 x 30,00*	*12 x 60,00*
TARBOURIECH	*€ 5,00*	*6 x 30,00*	*12 x 60,00*
BELL ISLE	*€ 3,50*	*6 x 20,00*	*12 x 39,00*
ETOILE	*€ 3,50*	*6 x 20,00*	*12 x 39,00*
PRIEUR	*€ 3,50*	*6 x 20,00*	*12 x 39,00*
BABY KYS	*€ 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'ostricultura 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 giornaliere 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'

Gamberi rossi di Sicilia in purezza (5 pz)
€ 25,00

Scampi crudi al naturale (5 pz)*
€ 20,00

Ricci crudi Galizia (stagionale)
€ 5,00 /cad

Ricci crudi Islanda (stagionale)
€ 4,00 /cad

Percebes (100 gr.)
€ 15,00

Antipasti

Tartare di Aragosta al naturale
€ 30,00

Tartare di Tonno Pinna Gialla, burrata, alici
gel al lime e capperi
€ 20,00

Carpaccio di Ricciola, chutney di Pesca
salsa allo yogurt greco e finocchietto
€ 20,00

Polpo alla brace, lattuga croccante, maionese al lime
crema di patate e ragù di polpo
€ 20,00

Merluzzo cbt, crema di topinambur
uova di salmone e gel di zenzero
€ 20,00

Tartare di scamone, senape, aceto balsamico, noci
€ 20,00

Primi

Bottoni di pasta fresca ripieni di baccalà mantecato, pomodoro, basilico, aglio nero, estratto di pesce
€ 22,00

Spaghetto alla chitarra con polpa di riccio
€ 22,00

Tagliatelle all'astice con crema di datterino rosso
€ 25,00

Pacchero all'aragosta, con la sua bisques e limone candito
€ 30,00

Risotto al gambero rosso, olio all'aneto, essenza di gin
€ 25,00

Risotto allo zafferano, ragù di stracotto e cioccolato
€ 22,00

Secondi

ASTICE CANADESE alla Catalana
€/hg 9,00

ASTICE BLU alla Catalana
€/hg 13,00

Branzino, crema di piselli, salsa Beurre Blanc
erba cipollina e cozze
€ 22,00

Gran fritto San Pietro
(calamari, gamberi rosa, alici, gamberi viola, zucchine, carote)
€ 26,00

Guancia di vitello brasata al vino rosso,
purè di patate, polvere caffè
€ 24,00

Tonno Tataki cotto sul carbone, crema peperoni gialli,
cipolla caramellata, asparagi e olio al prezzemolo
€ 22,00

Contorni

Insalata di pomodori e cipolla
€ 6,00

Verdure grigliate (secondo disponibilità)
€ 6,00

Patatine fritte
€ 6,00

Salicornia
€ 5,00

Bevande

Acqua Minerale Surgiva 0,75l
€ 3,00

Birra
€ 5,00

Bibite
€ 4,00

Caffè e Liquori

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

Amari, vodka, grappe
€ 5,00

Grappe Riserva
€ 7,00

Liquori e Rum
€ s.q

Limoncello, Mirto Sardo, Liquirizia
€ 5,00

Servizio e coperto
€ 4,00

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 residuato 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 SO2*
13. *Lupino e prodotti a base di lupino*
14. *Molluschi e prodotti a base di mollusco*

Il pesce destinato ed 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.