



San Pietro

ristorante

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



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 dégustation d'huîtres spéciales



6 Ostriche (1 per tipo) € 20,00
12 Ostriche (2 per tipo) € 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/PRIEUR	€ 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

Salvo disponibilità chiedere al personale

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



Crudités



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

Scampi crudi al naturale (5 pz)*
€ 20

Ricci crudi Galizia (stagionale)
€ 5/cad

Ricci crudi Islanda (stagionale)
€ 4/cad

Percebes (100 gr.)
€ 15



Antipasti

*Tartare di Tonno Pinna Gialla, Burrata, Alici
Gel al Lime e Capperi*
€ 20

*Carpaccio di Ricciola, Chutney di Pesca
Salsa allo Yogurt Greco e Finocchietto*
€ 20

*Merluzzo CBT, Crema di Topinambur
Uova di Salmone e Gel di Zenzero*
€ 20

*Polpo alla Brace, Lattuga Croccante, Maionese al Lime
Crema di Patate e Ragù di Polpo*
€ 20

Tartare di Scamone, Senape, Aceto Balsamico, Noci
€ 20

Tartare di Aragosta al Naturale
€ 30



Primi

*Bottoni di Pasta Fresca Ripieni di Baccalà Mantecato,
Pomodoro, Basilico, Aglio Nero, Estratto di Pesce*
€ 22

Risotto al Gambero Rosso, Olio all'Aneto, Essenza di Gin
€ 25

Tagliatelle all'Astice con Crema di Datterino Rosso
€ 25

Spaghetto alla Chitarra con Polpa di Riccio
€ 22

*Pacchero all'Aragosta, con la sua Bisques
e Limone Candito*
€ 30

Risotto allo Zafferano, Ragù di Stracotto e Cioccolato
€ 22

Secondi



*Gran Fritto San Pietro
Calamari, Alici, Gamberi Rosa
Gamberi Viola, Zucchine, Carote
€ 26*

*Branzino, Crema di Piselli, Salsa Beurre Blanc
Erba Cipollina e Cozze
€ 22*

*Tonno Tataki Cotto sul Carbone, Crema Peperoni Gialli,
Cipolla Caramellata, Asparagi e Olio al Prezzemolo
€ 22*

*Guancia di Vitello Brasata al Vino Rosso
Pure di Patate, Polvere Caffè
€ 24*

*ASTICE CANADESE alla Catalana
€/hg 9*

*ASTICE BLU alla Catalana
€/hg 13*



Contorni

Insalata di pomodori e cipolla

€ 6

Verdure Grigliate (secondo disponibilità)

€ 6

Patatine fritte

€ 6

Salicornia

€ 5

Bevande

Acqua Minerale Surgiva 0,75l

€ 3,00

Birra

€ 5

Bibite

€ 4



Caffè e Liquori

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
€ 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 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 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.