



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 speciali





Menu' Degustazione

• ARAGOSTA •

Tartare di Aragosta

Paccheri all'Aragosta

*Aragosta CBT Sedano Rapa ed il suo
fondo*

Lingo Star

€ 85

• RICCI •

Crema di Patate e Ricci

Tonnarelli con Polpa di Ricci

Rombo Chiodato, Bietola e Ricci

Gelato alla Crema

€ 65

• CAVIALE •

Caviale "Black Baerii" 10gr in purezza

Tartare di Orata e Caviale

*Spaghettoni Burro "Beppino Occelli" e
Caviale*

Uovo morbido 61 e Caviale Adamas

Dolce Notte

€ 90

with love
AV

Incluso coperto



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
Salsa alla Pizzaiola, Gel Limone, Caviale Adamas
€ 20*

*Carpaccio di Ricciola
Ricotta di Bufala, Alici, Mela Verde
€ 20*

*Rana Pescatrice CBT Ripassata alla Brace
Finferli, Fondo Verdure, Scampo Crudo
€ 22*

*Polpo alla Brace
Crema di Peperoni Rossi Affumicati
Flan di Pappa al Pomodoro, Polvere di Olive
€ 20*

*Tartare di Fassona
Fonduta Grana, Noci
€ 20*

*Tartare di Aragosta al Naturale
€ 30*



Primi

*Tortello di Pasta Fresca ripieno di Baccalà Mantecato
Basilico, Aglio Nero, Pomodoro Confit, Brodo di Pesce*
€ 22

*Risotto al Nero di Seppia
Gambero Rosso, riduzione di Picpoul de Pinet e Lime*
€ 25

Fusilloni all'Astice con Crema di Datterino
€ 25

Tonnarello ai Ricci di Galizia
€ 22

Ravioli del Plin ripieni di Stracotto e Brodo di Pollo
€ 23

Spaghettono Burro Ocelli e Caviale Adamas
€ 28

*Pacchero all'Aragosta
Bisque e Limone Candito*
€ 30



Secondi

Gran Fritto San Pietro
Calamari, Alici, Gamberi Rosa, Gamberi Viola
Zucchine, Carote
€ 25

Rombo, Salsa Pil Pil, Bietola
€ 24

Aragosta CBT, Sedano Rapa, Marmellata di Susine
€ 38

Branzino, Crema di Melanzane, Zucchine Scapece
€ 22

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

ASTICE CANADESE alla Catalana
€/hg 8

ASTICE BLU alla Catalana
€/hg 12



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 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
€ 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 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.