

# *L'OSTRICA*

---

*DAL 1953*

## *Per Cominciare...*

*Ostriche Ancelin*

*Marinated Anchovies, Burratina BIO, Confit Datterini Tomatoes,  
Green Sauce, Carasau Bread\**

*Fish Soup\**

*Shrimps from Porto Santo Spirito,  
Shellfish Bisque, Minestra, Mussles, Clumbs,  
Octopus ns, Pink Shrimps*

*Morone Ceviche ns\**

*(Coriander, Lime, Carrot, Celery and Fresh Onion)*

*Porchetta di Pesce,*

*Bitter-sweet Marinated Lattuga Salad Hearth*

*Red Tuna Tartare\**

*(Capers, Anchovies from Cantabrico)*

\*In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati all'origine o provenienti dalla congelazione tramite abbattitore di temperatura e indicati con l'asterisco

\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale i in servizio"

# *La Pasta...*

*Spaghettoni Verrigni with Sea Urchin\**

*Linguine Pastificio Cocco,  
Peas, Shrimps Bisque with 'Nduja, Red Shrimp Tartare*

*Gnocchetti di Patate, Bottarga, Lemon Marinated Datterino Tomatoes\**

*"La Carbonara"*

*Mezze Maniche Monograno Felicetti, Uovo Bio di Montagna, Guanciale Amatriciano,  
Pecorino Romano*

*Fusilloni Monograno Felicetti, Porcini Mushrooms, Pumpkin Soft Cream\**



Su richiesta è possibile rivisitare i nostri primi piatti in chiave gluten-free

*\*In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati all'origine o provenienti dalla congelazione tramite abbattitore di temperatura e indicati con l'asterisco*

## *Main Courses...*

*Tagliata di Ricciola, Beets and Black Cabbage Leaves,  
Fondo Bruno, Grapes Ketchup\**

*Morro di Baccalà, Curry Thai with Vegetables\**

*Filetto di Morone al Forno, Pumpkin Soft Cream  
Datterino Tomatoes, Romanesco Cauliflower\**

*Beef Steak with Potatoes Souffle\**

*Zucchini Parmigiana with Nuts Pesto*

*\*In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati all'origine o provenienti dalla congelazione tramite abbattitore di temperatura e indicati con l'asterisco*

## *Per Accompagnare*

*Vegetables Caponata*

*Fried Zucchini and Zucchini Flowers*

*From Our Garden*

*Mix of Lattuga and Iceberg Salad, Beets, Carrots and Datterino Tomatoes*

## *Per Finire in Dolcezza...*

*Cheese Degustation*

*Brie di Montereau, Blu di Bagnoli, Pecorino Pienza Riserva, Parmigiano 36 mesi,  
with a mix of jam*

*Homemade Cantuccini with Almonds and Nuts d.o.p.*

*Apple Pie with English Cream and Caramelized Orange*

*Tiramisù with Bronte Pistach*

*Chocolate Delizia, Lemon Tartare and Gelsomino jam*