

L'OSTRICA

DAL 1953

Per Cominciare...

Ostriche Ancelin

*Acciughe Marinate, Burratina Bio, Datterini Confit, Salsa Verde, Pane Carasau**

*Zuppetta di Mare**

*Mazzancolla di Porto Santo Spirito,
Bisque di Crostacei, Minestra, Cozze, Vongole, Calamari, Polpo ns,
Gamberi Rosa ns.*

*Ceviche di Morone ns**

(Coriandolo, Lime, Carota, Sedano e Cipollotto fresco)

Porchetta di Pesce,

Cuore di Lattuga ns. in Marinatura Agrodolce

*Tartare di Tonno rosso**

(Capperi, Acciughe del 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 al Riccio**

*Linguine Pastificio Cocco,
Piselli, Bisque di Gamberi alla 'Nduja, Tartare di Gambero Rosso*

*Gnocchetti di Patate, Bottarga, Datterino marinato al Limone**

"La Carbonara"

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

*Fusilloni Monograno Felicetti, Funghi Porcini e Vellutata di Zucca**



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, Bietole e Cavolo Nero ns, Fondo Bruno, Ketchup d'Uva**

*Morro di Baccalà, Curry Thai con Verdure**

*Filetto di Morone al Forno, Vellutata di Zucca
Pomodorino e Cavolo Romanesco**

*Tagliata di Manzo,
Souffle di Patate al Forno**

Parmigiana di Zucchine con Pesto di Noci

**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

Caponata di Verdure

Zucchini e Fiori di Zucca Fritti

Dal Nostro Orto
Insalatina Mista, Iceberg, Bietolina, Pomodoro Datterino

Per Finire in Dolcezza...

Degustazione di Formaggi
Brie di Montereau, Blu di Bagnoli, Pecorino Pienza Riserva, Parmigiano 36 mesi,
composte di frutta e verdura

Cantuccini fatti in casa, Mandorle e Nocciole d.o.p.

Tortino di Mele con Crema Pasticcera e Scorza d'Arancio Candita

Tiramisù al Pistacchio di Bronte

Delizia al Cioccolato, Tartare di Limone Marinato