



L'OSTRICA
DAL 1953

RISTORANTE - ART GALLERY

L'OSTRICA
DAL 1953

RISTORANTE - ART GALLERY

Per Cominciare...

Ostriche Gillardeau

Marinated Anchovies, Burratina Mozzarella Bio, Tropea Onion

Sea Soup*

Red Shimps From Porto Santo Spirito,
Crustaceans Bisque, Minestra, Mussels, Clums, Squids, Octopus Ns, Red Shrimps Ns.

Red Tuna Tartare*

(Capers, Cantabrico Anchovies)

Ceviche Di Morone*

(Fresh Coriander, Celery, Carrots, Spring Onion)

*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 Credo È Stato Sottoposto A Trattamento Di Bonifica Preventiva Conforme Alle Prescrizioni
Del Reg. Ce 853/2004, Allegato 3, Sezione 4, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3

La Pasta...

*Vitelotte Potatoes Gnocchetti,
Amberjack Fish*, Fresh Tomato e Taggiasche Olives*

*Spaghetti Verrigni with Sea Urchin**

*Linguine Pastificio Cocco,
Red Shrimps, Crustaceans Bisque, Zucchine Mousse, Red Shrimps Tartare**

"La Carbonara"
*Mezze Maniche Monograno Felicetti, Bio Egg di Montagna, Guanciale Amatriciano,
Pecorino Romano*

Tagliatelle, Porcini Mushrooms, Parmigiano Cream*

For all of our Pasta is possible to use a gluten free choice of Pasta

*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...

Sliced Amberjack,
Sauted Chards Ns, Red Beetroots Sauce, Bittersweet Turnip*

Mazzancolle Di Mazara Del Vallo Cbt,
Steamed Asparagus, Citrus Fruits And Basil Mayo*

Baked Morone Fillet,
Pumpkin Delica Cream, Crunchy Vegetables*

Sliced Beef,
Italian Omelette With Potatoes And Zucchini, Songino Salad, Grana Flakes.*

La Parmigiana
Violet Aubergines, Datterino Tomatoes Sauce, Parmigiano, Mozzarella, Basil*

*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

(9-10)

Fried Sage Leaves And Flower Of Zucchini

(1-10)

La Nostra Giardiniera

(Artichoke, Pepper, Zucchini, Aubergine, Rainbow Turnip, Romanesco Cabbage, Carrots)

Per Finire In Dolcezza...

Cheese Degustation

Brie Di Montereau, Monteverde Bio, Pecorino Pienza Riserva, Parmigiano 60 Mesi,

Fruits And Vegetables Jams

(7-8)

Cantuccini With Almonds And Nuts D.O.P.

(1-3-5-8)

Apple Pie With English Cream And Caramelized Orange Peel

(1-5-8)

Bronte's Pistacchio Tiramisu

(1-3-5-8)

Fiordilatte Ice Cream With Caramelized Fruits

(1-5-8)