

L'OSTRICA
DAL 1953

RISTORANTE - ART GALLERY

L'OSTRICA
DAL 1953
RISTORANTE - ART GALLERY

Per Cominciare...

Ostriche Gillardeau

Acciughe Marinate, Burratina Bio, Cipolla Di Tropea

Zuppetta Di Mare*

Gambero Rosso Di Porto Santo Spirito,
Bisque Di Crostacei, Minestra, Cozze, Vongole, Calamari, Polpo Ns, Gamberi Rosa Ns.

Tartare Di Tonno Rosso*

(Capperi, Acciughe Del Cantabrico)

Ceviche Di Morone*

(Coriandolo Fresco, Sedano, Carote, Cipollina)

*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...

*Gnocchetti di Patate Vitelotte,
Ricciola*, Pomodorino Fresco e Olive Taggiasche*

*Spaghetti Verrigni al Riccio**

*Linguine Pastificio Cocco,
Gamberi Rosa, Bisque di Crostacei, Mousse di Zucchine, Tartare di Gambero Rosso**

“La Carbonara”

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

Tagliatelle, Funghi Porcini, Crema di Parmigiano*

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 Ns. Saltate, Salsa Di Barbabietola, Rapa In Agrodolce*

Mazzancolle Di Mazara Del Vallo Cbt,
Asparagi Al Vapore, Maionese Al Basilico E Agrumi*

Filetto Di Morone Al Forno,
Vellutata Di Zucca Delica, Verdure Croccanti*

Tagliata Di Manzo,
Frittatina Di Patate E Zucchine, Songino, Scaglie Di Grana.*

La Parmigiana
Melanzane Viola, Salsa Di Datterino, Parmigiano, Mozzarella, Basilico*

*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

(9-10)

Fiori Di Zucca E Foglie Di Salvia Fritti

(1-10)

La Nostra Giardiniera

(Carciofino, Peperoni, Zucchine, Melanzane, Rapa Arcobaleno, Cavolo Romanesco, Carote)

Per Finire In Dolcezza...

Degustazione Di Formaggi

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

Composte Di Frutta E Verdura

(7-8)

Cantuccini Fatti In Casa, Mandorle E Nocciole D.O.P.

(1-3-5-8)

Tortino Di Mele Con Crema Pasticcera E Scorza D'arancio Candita

(1-5-8)

Tiramisù Al Pistacchio Di Bronte

(1-3-5-8)

Frutta Caramellata E Gelato Fiordilatte

(1-5-8)