

L'OSTRICA
DAL 1953

RISTORANTE - ART GALLERY

Menu 2024

Per Cominciare...

Trilogia Di Ostriche

Al Naturale, All'acqua Dell' Isla, Fruttata

Sarde In Saor, Burratina Bio, Cipolla Di Tropea

Salmorejo

Crema E Texture Di Pomodoro Fresco, Pomodorino Di Formaggio, Gelatina Di Olive Verdi

*Zuppetta Di Mare**

Gambero Rosso Ns,

Bisque Di Cicale Ns, Minestra, Cozze, Vongole, Calamari, Polpo Ns, Gamberi Rosa Ns.

*Tartare Di Gambero Rosa Ns.**

(Ajoblanco, Perle Di Pesca Bianca E Olio Alle Foglie Di Fico)

*Ceviche Di Ricciola**

(Latte Di Ghepardo, Crema Di Pesche Gialle, Chips Di Mais)

*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...

*Ravioli del Plin alle Erbette spontanee di Schiopparello
Robiola di Capra, aroma di Limone e Ginepro, Bottarga di Tonno*

Tagliolini fatti in casa ai Ricci di Mare
Crema di Pinoli Tostati, Essenza di Pino*

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

*Spaghetti Monograno Felicetti, Acciughe del Cantabrico,
Salsa di Pomodorini Datterini Freschi, Polvere di Capperi*

*“La Carbonara”
Spaghetti Monograno Felicetti, Uovo Bio, Guanciale Amatriciano,
Pecorino Romano*

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...

La Ricciola Ns,
Curry Verde Agli Asparagi, Kumquat, Insalata Belga Brasata*

Morro Di Baccalà Cbt,
Crema Di Topinanmbur, Spuma Di Siracha E Olive Nere*

Filetto Di Morone,
Salsa Delle Sue Spine, Squame Fritte, Finocchio Cbt Ai Profumi Di Casa*

Royale Di Manzo,
Carote In Escabeche, Romescu Di Pistacchio E Pomodoro, Demi-Glas Di Manzo E Sakè.*

La Parmigiana
Melanzane, Salsa Di Datterino, Parmigiano Reggiano,
Mozzarella Di Bufala, 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...

La Giardiniera Di Merli

Barbabietole Alle Spezie Andalusse, Hummus Di Ceci

Per Finire In Dolcezza...

Degustazione Di Formaggi

Blu Di Capra Bio, Pecorino Pienza Riserva, Brie Di Montereau, Parmigiano 72 Mesi,

Tortino Di Mele Con Crema Pasticcera

Piccola Pasticceria

Cremino Nocciola E Cioccolato Al Latte

Conchiglia Di Caffè Affogata Nel Liquore Di Caffè E Cioccolato Fondente

Lingotto Cremoso Al Pistacchio Salato

La Mia Prima Ostrica Dolce

Guscio Allo Yuzu, Ganache Allo Yuzu E Limone Nero,

Sorbetto Di Sedano E Limone Nero, Perle Di Limone E Zenczero

Il Viaggio Di Ambra Nelle Spezie

Gelato Al Cioccolato Al Latte E Cardamomo,

Panna Cotta Al Miso E Caramello

Spuma Alla Fava Tonka E Vaniglia

Struttura Di Cioccolato Alla Noce Moscata