

L'OSTRICA
DAL 1953

RISTORANTE - ART GALLERY

Per Cominciare...

Ostriche Ancelin

Sarde In Saor, Burratina Bio, Cipolla Di Tropea Caramellata

Zuppetta Di Mare

Bisque Di Crostacei Ns., Minestra, Cozze, Vongole, Calamari, Polpo Ns, Gambero Rosso

Ceviche Di Morone

(Lime, Coriandolo, Sedano, Cipolla, Peperoncino, Pura Di Zucca Delica)

*Tartare Di Gambero Rosa Ns.**

(Crema Di Mandorle, Gel E Tartare Di Mela Verde, Olio Alle Foglie Di Fico)

Cipollotto di Tropea

Pura di Peperoni, Polvere di Pane all'Origano, Crumble di Olio allo Scalogno Affumicat

*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...

*Tagliatelle ns. alle Vongole,
Salsa all'Aglio Nero di Voghera, Limone Candito*

*Ravioli del Plin ripieni di Ragù di Ricciola, Fondo Bruno di Pesce,
Dressing di Datterino arrosto, Polvere di Pomodoro*

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

Gnocchi di Patate fatti in casa con Salsa di Ricciola agli Agrumi

*"La Carbonara"
Mezze Maniche Monograno Felicetti, Uovo Bio di Montagna, 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...

Filetto Di Morone

Curry Verde Agli Asparagi, Salsa Delle Sue Spine, Cavolo Romanesco

Morro Di Baccalà Cbt,

Spuma Di Patate E Porri, Olive Nere, Datterino Confit

Polpo Croccante

Salsa Sriracha, Zenzero, Gel Di Mandorle, Patate Novelle Arrosto

Royale Di Manzo

Carote In Escabeche, Romescu Di Pistacchio E Pomodoro, Demi-Glas Di Manzo Con 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 Caponata

La Nostra Giardiniera

Per Finire In Dolcezza...

Degustazione Di Formaggi

Blu Di Capra Bio, Brie Di Montereau, Parmigiano 72 Mesi, Toma D'alpeggio, Pecorino Di Pienza Riserva

I Cantucci Di Merli

*Tortino Di Mele Con Crema Pasticcera**

Tiramisù Al Pistacchio Di Bronte

Frutta Caramellata E Gelato Fiordilatte