

OSTRICHERIA

Basic	Dugustazione di 6 ostriche di diversa provenienza, secondo diponibilità	24
Medium	Dugustazione di 12 ostriche	48
Large	Dugustazione di 24 ostriche	96

PROPOSTE DI CRUDITÉS

Tutto il pesce è servito AL NATURALE, per gustare appieno le caratteristiche di ogni prodotto, a parte vi verranno serviti i condimenti per assecondare i gusti di ognuno.

Mix di mare "Small"	Tartare di Tonno(b) ca.100gr, 8/10 Gamberi Rosa(b), Tagliatella di Seppia*(b) ca. 50gr	28
Mix di mare "Medium"	Mix di mare Small + 1 Gambero Rosso*, 1 Canocchia*(b)	38
Solo Crostacei	8/10 Gamberi Rosa(b), 2 Gamberi Rossi*, 2 Scampi*, 2 Canocchie(b)	45
Il "Petit Plateau"	2 Ostriche, 2 Cannolicchi. 4 Bulots*(a), 1 Gambero Rosso*, 5 Gamberi Rosa(b), 1 Scampo*, 1 Canocchia*(b), Tartare Tonno*(b) ca. 50gr, Tagliatella di Seppia*(b) ca. 50gr	55
Il "Grand Plateau" (per due persone, oppure piatto unico)	6 Ostriche, 6 Cannolicchi, 8 Bulots*(a), 2 Gamberi Rossi* 8/10 Gamberi Rosa(b), 2 Scampi*, 2 Canocchie*(b), Tagliatella di Seppia*(b) ca. 100gr, Tartare di Tonno*(b) ca. 100gr	120
Proposta di Tartare\Carpacci secondo disponibilità	prezzo soggetto a variazioni, chiedere al personale di sala	

Degustazione di Caviale

Abbiamo cercato e selezionato 3 tipologie di caviale, allevato da Caviar Import, azienda italiana.

Il caviale Italiano è oramai considerato il migliore al mondo. Degustatelo, dopo averlo appena scaldato in bocca, schiacciandolo tra lingua e palato. Un'esplosione di gusto indimenticabile

Royal

Gusto molto delicato e raffinato, colore a matrice grigia. Il suo sapore soave lo rende ideale per abbinamenti a cena o come primo approccio al caviale. Prodotto dallo storione bianco di origine americana. Le sue uova sono di dimensioni medio-grandi e possono raggiungere anche ø 3 mm. Adatto come inizio di una verticale di differenti selezioni di caviale.

Lattina da 10 gr 30

Classic

Gusto delicato e armonico, il suo colore varia dal grigio perla al noisette. Delicato, dal sapore burroso, si scioglie in bocca, lasciandosi alle spalle un'esperienza sublime. Le sue uova sono di dimensioni medio-grandi. Prodotto dallo storione siberiano.

Lattina da 10 gr 30

Master Select

E' una proposta di uova di storione, selezionate per dimensione gusto e colore dal Caviar Master, Renzo Zanin, in base alla migliore disponibilità. Può essere di storione siberiano o danubiano. Le uova saranno marroni o grigie. Sarà nostra premura illustrarvi di volta in volta ciò che andrete ad assaggiare.

Lattina da 10 gr 30

Degustazione delle tre tipologie 80

I PREZZI "AL PEZZO"

Ostriche Fines	Sia selvagge che affinate in Claires. Almeno 1 mese di affinamento (20 ostriche/mq)		4
Ostriche Superiori	Provenienti da Normandia (Utah Beach, Isigny) dalla Bretagna e dalla Sardegna. Almeno 2 mesi di affinamento (10 ostriche/mq)		6
Ostriche Pousse en Claire\Speciali	Provenienti da Bretagna, Cancale, Carantec e dalla zona di Marennes-Oleron, dalla Francia mediterranea, (Bouzigues), dall'Irlanda, dal Portogallo, da Goro, Scardovari e Caorle. Almeno 4-8 mesi di affinamento (5 ostriche/mq)		7-8
Ostriche Piatte di Belon o Marenne	Provenienti dalla foce del fiume Belon o dalla zona di Marenne-Oleron (a seconda della stagionalità)		8
Cannolicchi, Mandorle di mare, Fasolari, Tartufi,		al pezzo	2-3
Bulots*(a)	(cotte) porzione di ca.100gr		6
Gambero Rosso*(b)		al pezzo	9
Mazzancolle*(b),Scampo*(b)		al pezzo	9
Cicale di mare *(b)		al pezzo	8
Gamberi Rosa locali(b)	porzione di 8/10 pezzi		12
Tagliatella di Seppia*(b)	porzione di ca. 50 gr		10
Tartare di Tonno* (b)	porzione di ca. 100 gr		18

NOTA:Tutto il pesce proposto rispetta procedure di lavorazione e bonifica da parassiti con temperature che arrivano anche a – 60°, atte a garantire la massima sicurezza, si ricorda altresì, che tutti i frutti di mare, devono essere vivi al momento del consumo ed hanno pertanto dei rischi non eliminabili dovuti ai virus che sono nelle acque, che possono essere resistenti ai metodi di depurazione e possono pertanto provocare disturbi di vario livello. In seguito a controlli accurati, riusciamo a ridurre al minimo tali rischi, ma non possiamo garantirne la totale assenza.