

pw
PEPEVERG

Le nostre Ostriche

Ostriche Fine de Claire, ^{(4) (14)} cad € 3,50

Il distretto di Marennes-Oléron è il più importante luogo di affinamento delle ostriche in Francia, infatti questa regione dispone di condizioni naturali ottimali per l'ostricoltura. I produttori di questa regione hanno saputo nel corso dei secoli elevare ad arte l'ostricoltura utilizzando le antiche saline di argilla dette "claire" per affinare le ostriche dopo un processo di crescita che può avvenire su tutta la costa francese. Grazie a questo processo l'Ostrica Fine de Claire (affinata nei claire) può fregiarsi del riconoscimento europeo di Indicazione Geografica Protetta- IGP. L'affinamento rispetta un rigido capitolato, per minimo 28 giorni sono immerse nelle claire con una densità di 3 kg per metro quadrato, ciò dona all'ostrica un caratteristico gusto di nocciola.

Ostriche Regal Oro, ^{(4) (14)} cad € 6,00

Un'ostrica con 36 mesi di affinamento ricoperta da petali d'oro edibile 18 kt. Un'ostrica dolce, con retrogusto di nocciola ricavata da un'acqua di altissima qualità. L'ostrica Regal Or, è la regina della sua categoria, con un indice di carnosità molto elevato, dal gusto fortemente zuccherato e dalla consistenza cremosa. Ha un'alta persistenza minerale al palato che ne prolunga il piacere, mentre l'oro alimentare applicato ne certifica il grande valore.

Tsarskaya - L'ostrica degli Zar ^{(4) (14)} cad € 6,00

La Tsarskaya è un'ostrica concava molto prelibata e preziosa, autoctona della Francia del nord è allevata a Cancale nella famosa baia di Saint Michel in Normandia. Si tratta di un'ostrica molto carnosa dalla delicata essenza salmastra e dalla consistenza burrosa. Nella storia figurano come le preferite dagli Zar di Russia e importate dalla Francia a San Pietroburgo per degustarle con caviale e vodka.

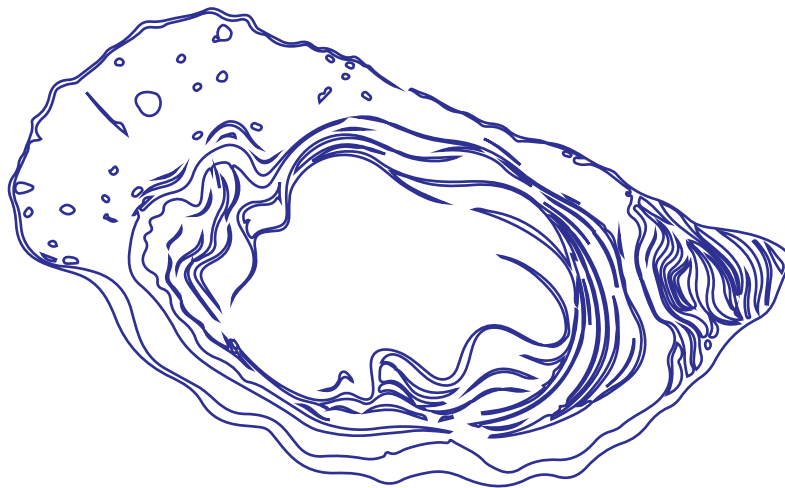


Ostriche special Gillardeau ^{(4) (14)} cad € 6,00

Questo prodotto è considerato il “Dom Perignon” delle ostriche.
La famiglia Gillardeau, azienda a conduzione familiare situata a Marennes Oléron, da 110 anni produce e seleziona una delle ostriche più richieste dagli chef di tutta Europa ed è divenuta un’istituzione nell’ostricoltura francese,
È facilmente riconoscibile in quanto su ogni ostrica è impressa a laser una “G”, simbolo di originalità e unicità del prodotto.
La carne si presenta color nocciola, polposa e succulenta.
Ogni sensazione è equilibrata e la leggera sapidità viene bilanciata da una dolcezza unica nel suo genere.
La carnosità sposa la tenerezza e l’elegante persistenza conclude un capolavoro dell’ostricoltura.

Ostriche Tarbouriech, Perla del Delta, ^{(4) (14)} cad € 7,00

La Perla del Delta è un’ostrica eccezionale allevata con un metodo unico e brevettato: la Marea Solare.
Con questo movimento naturale e totalmente sostenibile si ottiene una conchiglia levigata e priva di parassiti, bianca, incredibilmente spessa e dura, con una madreperla interna che rasenta la perfezione. Al palato risulta dalle carni abbondanti, iodata, croccante.
Lo iodio lascia posto al dolce sempre più prevalente con una persistenza vegetale lunga e complessa.



i Crudi

<i>Cruditè di mare</i> (per due persone)- Chiedi al cameriere ^{(4) (6) (9)}	€ 55,00
<i>Tris di tartare</i> tonno salmone e gambero rosso di Mazara ^{(4) (9)}	€ 25,00
<i>Tris di carpacci</i> tonno, spada e salmone ⁽⁴⁾	€ 15,00
<i>Tartare di tonno</i> carpaccio di zucchine e mango ⁽⁴⁾	€ 18,00
<i>Tartare di salmone</i> con carpaccio di finocchi e avocado ^{(4) (6) (9)}	€ 17,00
<i>Scampi porcupine</i> ^{(2) (4)}	cad € 4,50
<i>Gamberoni</i> ^{(2) (4)}	cad € 4,50
<i>Gambero rosso di Mazara</i> ^{(2) (4)}	cad € 6,00

Antipasti

<i>Insalata di polpo con patate</i> ⁽⁴⁾	€ 16,00
<i>Zuppa di cozze alla tarantina</i> ^{(1) (4) (12) (14)}	€ 12,00
<i>Capasante gratinate</i> (3 capesante)	€ 12,00
<i>Insalata di mare</i> ^{(1) (14)}	€ 16,00
<i>Degustazione di mare</i> tartare di salmone con avocado, polpo e patate, tartare di tonno con mango e carpaccio di zucchine, carpaccio di spada con peperosa, gamberi alla catalana	€ 17,00
<i>Degustazione di mare solo cotto</i> Capasanta gratinata, polpo e patate, gamberi alla catalana, trancetto di polpo con crema di patate viola, frittino misto	€ 19,00
<i>Crudo di Parma 30 mesi Giancarlo Tanara e bufala</i> ⁽⁷⁾	€ 14,00
<i>Tagliere di salumi e formaggi accompagnato da miele di acacia e marmellata di fichi</i>	€ 14,00
<i>Tagliere di salumi</i> con: lardo di Colonnata, salame di Felino IGP, mortadella tartufata, coppa piacentina, crudo di Parma 30 mesi Giancarlo Tanara, pancetta piacentina e formaggio zola, taleggio e grana	€ 16,00

Coperto

€ 3,00

Primi di Mare

Con la scelta di 4 primi differenti per tavolo, l'attesa potrà essere superiore a trenta minuti

<i>Spaghetti alle vongole veraci</i> ^{(1) (4) (12) (14)}	€ 18,00
<i>Spaghetti al cartoccio</i> ^{(1) (4) (14)}	€ 16,00
<i>Risotto ai frutti di mare</i> ^{(4) (14)}	€ 16,00
<i>Paccheri astice, vongole e gamberi</i> ^{(1) (2) (4) (14)}	€ 25,00
<i>Linguine all'astice</i> ^{(1) (2) (4) (12)}	€ 25,00
<i>Spaghetti con vongole veraci e bottarga di muggine</i> ^{(1) (4) (12) (14)}	€ 19,00

Primi di Terra

<i>Spaghetti datterino e basilico</i> ^{(1) (3)}	€ 14,00
<i>Spaghetti alla carbonara</i> ^{(1) (3) (7)}	€ 14,00
<i>Spaghettoni di Gragnano cacio e pepe con guanciale croccante</i>	€ 14,00

Se sei allergico ad uno di questi seguenti alimenti comunicacelo immediatamente, ti indicheremo quali nostri alimenti devi evitare.

Lista dei 14 allergeni

1. Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Legenda asterischi:

*prodotto surgelato all'origine

** prodotto è abbattuto a norma HACCP

*** olive denocciolate: potrebbero contenere tracce di nocciolo, si prega di prestare attenzione

i Secondi di Mare

<i>Tagliata di tonno con crema di patate viola e cipolla caramellata</i> ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 22,00
<i>Polpo alla griglia servito su crostone di pane fritto condito con pomodorini datterini, capperi di Pantelleria e olive taggiasche</i> ⁽¹⁾⁽⁴⁾	€ 22,00
<i>Orata/Branzino in crosta di patate o alla griglia o gratinata</i> 600/800g ⁽⁴⁾ ...	€ 18,00
<i>Grigliata mista di pesce</i> (per due persone) ⁽²⁾⁽⁴⁾	€ 50,00
<i>Grigliata mista di pesce</i> (per una persona) ⁽²⁾⁽⁴⁾	€ 25,00
<i>Fritto misto</i> ⁽²⁾⁽⁴⁾	€ 20,00
<i>Astice alla catalana</i> (per due persone) ⁽²⁾⁽⁴⁾	€ 50,00

i Secondi di Terra

<i>Filetto di Chianina 280g</i>	€ 25,00
<i>Costata di Scottona Bavarese 700/800g- frollatura 45 giorni</i>	€ 4,50/kg
<i>Fiorentina di Scottona</i>	€ 6,50/kg
<i>Tagliata di filetto con porcini</i>	€ 25,00
<i>Cotoletta alla Milanese ^{(1) (3)}</i>	€ 20,00

i Contorni

<i>Patate al forno</i>	€ 5,00
<i>Spinaci</i>	€ 5,00
<i>Patatine fritte</i>	€ 5,00
<i>Insalata, pomodorini, cipolla di tropea, cetrioli e olive</i>	€ 5,00
<i>Verdure alla griglia</i>	€ 5,00
<i>Puntarelle - secondo disponibilità</i>	€ 5,00



Bevande

Acqua naturale / gasata - 50 cl € 2,50

Bibite: Fanta / Sprite / Coca Cola / Cola Zero / The limone / The Pesca - 33 cl..... € 3,50

Birra alla spina:

Stella Artois..... piccola € 3,50 - media € 5,00

Leffe Rouge..... piccola € 3,50 - media € 5,00

per Finire

<i>Amari</i>	€ 4,00
<i>Grappe</i>	da € 4,00 a € 5,00
<i>Whisky</i>	da € 5,00 a € 8,00
<i>Rhum</i>	da € 5,00 a € 8,00
<i>Vodka</i>	da € 4,00 a € 8,00
<i>Zacapa xo</i>	€ 15,00
<i>Caffè, Caffè decaffeinato, Caffè d'orzo</i>	€ 2,00
<i>Caffè corretto</i>	€ 3,00
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Caffè Shakerato</i>	€ 3,50

