



OSTRICHE

Spéciale Poésie (Normandia) (14)

euro 4,00

L'ostrica Spéciale Poésie ha ottenuto la medaglia d'oro al concorso nazionale di Parigi ed è considerata una delle ostriche più raffinate. Si presenta con una forma armoniosa dal guscio lucido e perlato. Ha un gusto che alterna note leggermente iodiche a quelle più morbide e dolci.

Pascal Hamel (Francia) (14)

euro 5,00

La Spéciale Pascal Hamel presenta un gusto unico e particolare tipico delle migliori ostriche allevate a nord-ovest della Francia. Ha una carne corposa e croccante dal gusto leggermente acidulo.

Cocollos (Irlanda) (14)

euro 6,00

Cocollos è un'ostrica "réserve" tipica delle coste nord-occidentali dell'Irlanda. Si caratterizza per l'alto contenuto di polpa, soda e croccante. Al palato rilascia un profumo perfettamente bilanciato tra iodio e dolcezza.

I Gioielli di Lucrezia (Italia) (14)

euro 8,00

È un'ostrica coltivata nel Delta del Po e ispirata alla figura nobile di Lucrezia Borgia. Ha un sapore raffinato e il suo frutto si presenta chiaro, carnoso e scultoreo, con un gusto fine e leggero che ricorda le fresche acque della laguna.

Special Mamer (Italia) (14)

euro 7,00

La Special Mamer è originaria della Sardegna e più precisamente di Olbia. È un'ostrica con un alto tasso di carnosità, di gusto intenso, permanente e dal generoso callo che le dona croccantezza con un retrogusto dolce, armonioso e persistente.

Tia Maraa (Irlanda) (14)

euro 7,00

Tia Maraa è un'ostrica di alta qualità nata e cresciuta in Irlanda. Il suo frutto risulta elegante, carnoso e color crema. Ha un sapore leggermente iodato con una nota dolce finale.

I PLATEAUX DELL'OSTERIA

Plateau Francesca (14)

Degustazione di 6 ostriche selezionate dal nostro chef

euro 38,00

Plateau del Signor Enrico (2, 14)

2 Poesia, 2 Special Mamer, 2 Mandorle,
2 Fasolari, 2 Cuori, 1 Gambero Rosso ▲, 1 Scampo ▲, 4 Bulot

euro 45,00

Plateau dei Forti (2, 4, 14)

6 Poesia, Trilogia di tartare ▲, 2 Gamberi rossi ▲, 2 Scampi ▲,
Sashimi di salmone ▲

euro 80,00

CRUDITÉS

Cuori (14)

euro 1,00

Bulot (14)

euro 1,50

Fasolari (14)

euro 2,00

Mandorle (14)

euro 2,00

Gambero rosso ▲ (2)

euro 6,00

Scampo ▲ (2)

euro 6,00

I prodotti indicati con il simbolo ▲ sono congelati o surgelati.

CHI BEN COMINCIA...

Tartare di tonno rosso ▲ al tartufo (4)	euro 28,00
Tartare di ricciola ▲ agli agrumi (4)	euro 20,00
Tartare di salmone ▲ al basilico (4)	euro 16,00
La trilogia delle nostre tartare ▲ (4)	euro 24,00
Battuto di gamberi rossi ▲ e carpaccio di finocchi (2)	euro 28,00
Acciughe di Sicilia e burro d'alpeggio (1, 4, 7)	euro 15,00
Catalana di gamberi ▲ (2, 9)	euro 20,00
Sashimi di salmone ▲ e sesamo tostato (4, 11)	euro 18,00
Cozze zenzero e lime (14)	euro 14,00
Il misto gratinato ODB ▲ (1, 14)	euro 16,00

LE PASTE

Calamarata al pomodoro e basilico (1, 9)	euro 16,00
Spaghetti alle vongole ▲, bottarga di muggine e riccio (1, 4, 14)	euro 30,00
Tonnarelli cacio e pepe con crudo di gamberi rossi ▲ (1, 3, 7, 14)	euro 28,00
Tagliolini aglio, olio e peperoncino con tartare di tonno rosso ▲ (1, 3, 4)	euro 20,00
Paccheri alla matriciana di tonno ▲ e 'nduja (1, 4)	euro 18,00
Scialatielli ai frutti di mare ▲ (1, 2, 4, 14)	euro 22,00

DAI NOSTRI MARI

Il fritto ▲ di Brera con maionese al basilico (1, 2, 3, 14)	euro 28,00
Filetto di branzino, pomodorino giallo e bottarga di muggine (4)	euro 28,00
Polpo arrosto ▲ con crema di patate allo zafferano (14)	euro 30,00
Tagliata di tonno rosso ▲ su carciofi saltati (4)	euro 28,00
Tonno ▲ in crosta di sesamo, burrata affumicata e marmellata di arance amare (4, 7, 11)	euro 28,00
Lingotto di salmone ▲ e salsa teriyaki (1, 4, 6)	euro 28,00
Spigola al sale (per 2 persone) (4)	euro 58,00

I prodotti indicati con il simbolo ▲ sono congelati o surgelati.

LE VERDURE DELL'OSTERIA

Zucchine alla scapece	euro 9,00
Patate saltate al timo	euro 9,00
Insalatina di finocchi, arance e noci (8)	euro 9,00
Insalata di cavolo cappuccio e acciughe siciliane (4)	euro 10,00
Insalata di sedano e bottarga di muggine (4, 9)	euro 15,00

LA TRADIZIONE MILANESE

Mondeghili... ▲ quelli della nonna (1, 3)	euro 18,00
Risotto Giallo Milano, come va fatto! (7)	euro 20,00
Cotoletta ▲ alla milanese cotta nel burro chiarificato (1, 3, 7)	euro 35,00
Ossobuco di vitello ▲ in gremolada (1, 7, 9)	euro 35,00

PECCATI DI GOLA

Tiramisù (1, 3, 7)	euro 10,00
Cheese cake (1, 7)	euro 10,00
Cantucci e Vin Santo (1, 3, 7, 8)	euro 10,00
Cannolo siciliano fai da te ▲ (1, 7, 8)	euro 10,00
Babà ▲ e rum (1, 3, 7)	euro 10,00
Gelato fatto in casa al pistacchio (7, 8)	euro 10,00
Cubo di cioccolato “attento alle dita”	euro 10,00
Selezione di frutta	euro 10,00

I prodotti indicati con il simbolo ▲ sono congelati o surgelati.

I nostri allergeni

REGOLAMENTO CE 1169/2011 - ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze, si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti della sostanza stessa.

Gli allergeni sono indicati con una legenda come segue:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattil sil 1)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg u mg/l espressi come SO₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le pietanze da noi servite sono preparate in cucina dove vengono lavorati diversi alimenti, potrebbero quindi essere presenti tracce degli allergeni sopra elencati.