



OSTRICHEVINO

BAR À HUÎTRES ET COQUILLAGES



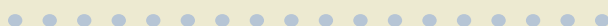
LE NOSTRE OSTRICHE



Fine Cancale CELINE n.3 (Bretagna) ¹⁴	4.00€ cad.
Spéciale ISIGNY LA PRECIEUSE n.2 (Bretagna) ¹⁴	4.50€ cad.
Fine de Claire DAVID HERVE' n.2 (Marennes Oléron) ¹⁴	4.50€ cad.
Spéciale de Claire G. MASSE n.2 (Marennes Oléron) ¹⁴	5.00€ cad.
Spéciale de Claire GALON PAPIN POGET n.2 ¹⁴ (Marennes Oléron)	5.00€ cad.
Spéciale BOUZIGUES n.2 (Francia mediterraneo) ¹⁴	5.00€ cad.
Sélection selvaggia MARINE n.3 (Irlanda) ¹⁴	5.00€ cad.
Spéciale UTAH BEACH M.JEAN PAUL n.3 (Normandia) ¹⁴	5.50€ cad.
Spèceiale PERLINA DEL DELTAn.6 (Scardovari) ¹⁴	5.00€ cad.
Spéciale TRAMONTANA n.3 (Sardegna) ¹⁴	5.50€ cad.
Plate de Belon GALL (Bretagna) ¹⁴	6.00€ cad.



LE PLATEAU ROYAL



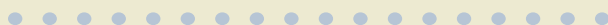
Amandes de mer (dog cockles) ¹⁴	1.00€ cad.
Bulots Lumache di mare (whelks) c.a.100 gr. ¹⁴	5.00€ cad.
Crevettes grises (steamed grey shrimp) c.a. 50gr ²	4.00€ cad.
Tourteau Granciporro (whole crab) c.a.500gr ^{2Δ}	30.00€
Homard Astice (whole steamed lobster) c.a. 500gr ^{2Δ}	40.00€
Gamberi rossi di Mazara del Vallo (red prawns) ^{2Δ}	5.00€ cad.
Scampi ^{2Δ}	5.00€ cad.
Coquilles Saint Jacques (scallops) ^{14Δ}	5.00€ cad.
Crevettes rosees (steamed medium-size prawns) ²	4.00€ cad.
Salicornia (glasswort) c.a. 100 gr.	5.00€

OSTRICHEVINO

BAR À HUÎTRES ET COQUILLAGES



LE SPECIALITÀ



Carpaccio di branzino e orata ⁴Δ 16.00€
Carpaccio of sea bass and sea bream

Carpaccio di salmone al naturale ⁴Δ 16.00€
Carpaccio of raw salmon

Tartare di tonno ⁴Δ 16.00€
Tuna tartare

Misto crudo (tris di carpaccio con tartare di tonno) ⁴Δ 27.00€
Mixed raw plate (three carpaccios with tuna tartare)

Polpo tiepido con patate e la sua maionese ³⁻¹⁴Δ 16.00€
Warm octopus with potatoes and mayo

Alici in frittura ¹⁻³⁻⁴Δ 15.00€
Fried Anchovies

Acciughe del Cantabrico ¹⁻⁴⁻⁷ 16.00€
Anchovies of Cantabrico

Capesante flambé al Calvados con pesto di salicornia ⁷⁻⁸⁻¹⁴Δ 16.00€
Scallops flambéed with calvados, served with samphire pesto.

Kala Kaviar gr. 10
da storione del parco naturale Piemontese 35.00€

OSTRICHEVINO

BAR À HUÎTRES ET COQUILLAGES



LE SPECIALITÀ

Squaletto alla bretonne con uvetta, pomodorini Pachino ⁴Δ 17.00€
e spinaci al burro

*Breton-style Baby shark with raisins, Pachino cherry tomatoes
and buttered spinach.*

Soupe de poisson con crostini ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹⁴ 15.00€
Fish soup with croutons

Tonno appena scottato in padella con insalatina di finocchi, ⁴Δ 22.00€
arancia e oliva taggiasca
Lightly pan-seared tuna with fennel salad, orange and Taggiasca olives.

Frittura Mista di Pesce ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹⁴ Δ 23.00€
Mixed Fried of Fish

Astice alla Catalana ²Δ 40.00€
Catalan-style lobster

Δ I nostri prodotti sono soggetti a possibili variazioni ed assenze a seconda della provenienza e della qualità e, se il mercato non ce lo consentisse, saremo obbligati ad usare materie prime congelate a bordo o surgelate.

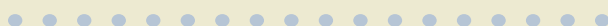
Nel nostro ristorante il pesce fresco viene precedentemente sottoposto a congelamento secondo il regolamento europeo 853/2004.

Δ Depending on their origin and quality, our products are subject to possible variations of availability: if they are not to be found at the market, we are sometimes obliged to use frozen raw ingredients.

The fresh fish in our restaurant undergoes a freezing process in compliance with European



LE COZZE (MUSSELS)



Le porzioni possono essere medie o grandi
You can choose between portions medium or large

Impepata (prezzemolo, aglio, olio, pepe) ¹⁴ 9.00/16.00€
Impepata (parsley, garlic, oil, pepper)

Marinara (prezzemolo, aglio, olio, vino bianco, peperoncino) ¹⁴ 9.00/16.00€
Marinara (parsley, garlic, olive oil, white wine, chili pepper)

Provenzale (prezzemolo, vino bianco, cipolla, panna) ¹⁴⁻⁷ 9.00/16.00€
Provenzale (parsley, white wine, onion, cream)

Basilico (pesto alla genovese) ¹⁴⁻⁷⁻⁸ 9.00/16.00€
Basilico (pesto sauce)

Gorgonzola (crema di zola dolce, latte) ¹⁴⁻⁷ 10.00/17.00€
Gorgonzola cheese

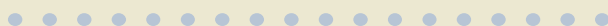
Mouclade (creme fraîche, scalogno, curry) ¹⁴⁻⁷ 9.00/16.00€
Mouclade (crème fraîche, shallots, curry)

Cicciola (con ciccioli di pancetta croccante, cipolla) ¹⁴ 9.00/16.00€
Cicciola (with crispy bacon bits, onion)

Le nostre cozze sono accompagnate da patatine fritte
Our mussel dishes are always served with French fries



LE NOSTRE PASTE



Vegano: pesto di salicornia e mandorle al profumo di limone ..16.00€
Salicornia and almond pesto, delicately infused with lemon zest 1-7-8

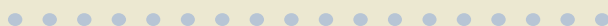
Vegetariano: pesto di salicornia e mandorle al profumo di limone
con stracciatella di bufala e pomodorino secco 18.00€
Salicornia and almond pesto, delicately infused with lemon zest, 1-7-8
paired with buffalo milk stracciatella, sun-dried cherry tomatoes

Mare: pesto di salicornia e mandorle al profumo di limone
con stracciatella di bufala e pomodorino secco e
gambero rosso di Mazzara del Vallo 20.00€
Salicornia and almond pesto, delicately infused with lemon zest, 1-2-7-8 Δ
paired with buffalo milk stracciatella, sun-dried cherry

Allergeni: 1° cereali (cereals) 2° crostacei (crustaceans) 7° latte (milk) 8° frutta a guscio (fruits in shell)
Δ Il prodotto è abbattuto a bordo o surgelato



ESSENZE DI CANTABRICO



Eliche giganti "De Martino", con burro Francese "D'Isigny", acciughe del Cantabrico selezionate e, a completare il piatto, una polvere croccante di pane tostato. Un incontro tra semplicità e carattere, dove pochi ingredienti di grande esaltano il sapore autentico della tradizione mediterranea.

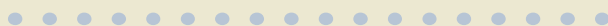
Giant "De Martino" eliche pasta with French "D'Isigny" butter, selected Cantabrian anchovies and, to finish the dish, a crunchy toasted breadcrumb powder. A meeting of simplicity and character, where a few high-quality ingredients enhance the authentic flavors of Mediterranean tradition.

..... 20.00€

Allergeni: 1° cereali (cereals) 4° pesce (fish) 7° latte (milk)



ESPLOSIONE DI BOTTARGA



Spaghettone xxl con emulsione di bottarga di Cabras,
tartare di capesante e brunoise di sedano caramellato. ⁴⁻⁹⁻¹⁴..... 22.00€

XXL spaghetti with Cabras mullet roe emulsion,
scallop tartare and finely diced caramelized celery.

Allergeni: 4° pesce (fish) - 9° sedano (celery) - 14° molluschi (molluscs)



ASTICE ALLA CATALANA

.....

Astice cotto e servito a temperatura ambiente, accompagnato da pomodoro e cipolla rossa di Tropea affettata, il tutto condito con olio extravergine d'oliva, succo di limone e un tocco di pepe nero. Un classico della tradizione mediterranea che esalta la purezza del crostaceo con la freschezza degli ortaggi di stagione.

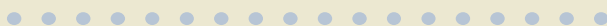
*Lobster cooked and served at room temperature, accompanied by tomatoes and thinly sliced red Tropea onion, dressed with extra virgin olive oil, fresh lemon juice and a touch of black pepper.
A classic of the Mediterranean tradition that enhances the purity of the crustacean with the freshness of seasonal vegetables.*

Astice intero 40.00€

Allergeni: 2° crostacei (crustaceans) - Δ Il prodotto è abbattuto a bordo o surgelato



GAMBERI TIEPIDI ALLA CATALANA

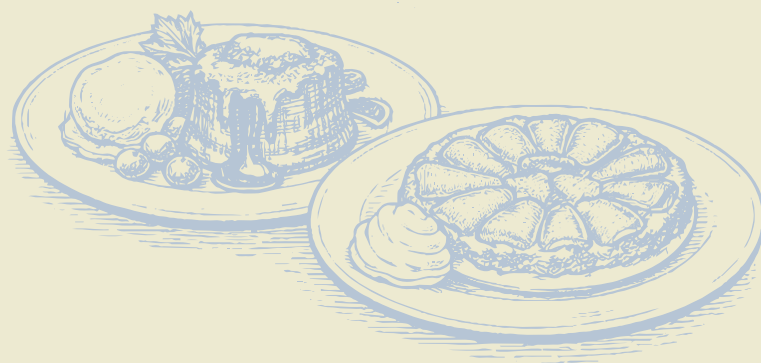


Gamberi delicatamente scottati e serviti tiepidi, adagiati su un letto di pomodorini ciliegino e cipolla rossa di Tropea affettata, conditi con olio extravergine d'oliva, succo di limone e pepe nero macinato fresco. Celebra la semplicità della tradizione mediterranea con la dolcezza del gambero e la freschezza degli ortaggi di stagione.

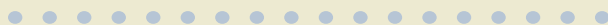
Gently seared prawns served warm, resting on a bed of cherry tomatoes and thinly sliced red Tropea onion, dressed with extra virgin olive oil, fresh lemon juice and freshly ground black pepper. A celebration of Mediterranean tradition, where the sweetness of the prawns meets the freshness of seasonal vegetables.

..... 20.00€

Allergeni: 2° crostacei (crustaceans) - Δ Il prodotto è abbattuto a bordo o surgelato



I NOSTRI DOLCI (DESSERTS)



Crema catalana 7.00€
Catalan cream (crème brûlée)

Tarte tatin tiepida con gelato alla vaniglia^{3-7 Δ} 7.00€
Warm tarte tatin with vanilla ice-cream

Tortino caldo di cioccolato
con gelato di vaniglia francese^{1-3-5-6-7-8-12 Δ} 7.00€
Hot individual chocolate cake with French vanilla ice-cream

Sorbetto di frutta (mela verde, fragola, limone)^{1-3-6-7-8 Δ} 6.00€
Fruit sorbet

Aggiunta di Calvados, Porto, Vodka +2.00€
With spirits

Coperto 2.50€
Cover charge

Allergeni: 1° cereali (cereals) 2° crostacei (crustaceans) 3° uova (eggs) 4° pesce (fish) 5° arachidi (peanuts) 6° soia (soy) 7° latte (milk) 8° frutta a guscio (fruits in shell) 9° sedano (celery) 10° senape (mustard) 11° semi di sesamo (sesame seeds) 12° anidride solforosa e solfiti (sulphur dioxide and sulphites) 13° lupini (lupine) 14° molluschi (molluscs)

OSTRICHEVINO

Viale Col Di Lana 5, 20136 Milano, Italia
+39 02.58100259