



L' OYSTER BAR

Una curata selezione in base al periodo annuale accompagnata dal Nostro ZENZERO candito e la salsa MIGNONETTE

GILLARDEAU dalla Francia	n.3	al pezzo	6
KRYSTALE dalla Francia	n.2	al pezzo	8
SANDALIA dall'Italia	n.3	al pezzo	6

I NOSTRI STUZZICHI

FRITTINO CROCCANTE	20
di ACCIUGHE ripiene di Erbe spontanee e Maggiorana	

BRUSCHETTA	22
Cuore di Bue, Cipollotto, Basilico e BOTTARGA di Tonno Rosso di Favignana	

"MARIXX FLOW"	20
CHIPS di MAIS, GAMBERO ROSA ed essenza di LIMONE	

"SAPORE DI MARE"	22
CANESTRELLI di Chioggia gratinati al verde e texture di SCALOGNO	

RETATA	22
di piccoli CALAMARETTI della Nottata fritti in Olio di Oliva accompagnata dalle nostre salse artigianali	

SIETE NELLE MIE MANI...*

Il Nostro PERCORSO CULINARIO

95

CONDIVISION*

IL CRUDO IN PUREZZA	
SCAMPO	al pezzo 12
GAMBERO ROSSO	al pezzo 12
TONNO in carpaccio	22
ALALUNGA in carpaccio	22

RAW 360°	65
Nel BLU del MARE	

L'UOVO	33
biologico PERFETTO FOIE GRAS, Scalogno Confit ed il suo dolce estratto	

IL SALMONE	35
balik, affumicato a legna di Noce Favette, Carciofi, CAVIALE Asetra e delicata Panna acida	

I ROSSETTI	30
del Mar Ligure, CARCIOFI spinosi di Latte nelle diverse variazioni In leggero VAPORE in FRITTELLA al profumo di maggiorana o FRITTI in Olio di oliva	

IL POLPO	26
locale in leggero vapore, VERZA agrodolce FAGIOLO Bianco di Pigna e Limone fermentato	

PRIMI PIATTI*

I TAGLIOLINI	50
40 Tuorli, ARAGOSTA, il suo Corallo Pomodori e Basilico fresco	

GLI SPAGHETTI	40
RICCIO di Mare Profumo di AGLIO Rosso Provenzale e BOTTARGA di Tonno Rosso di Favignana	

GLI AGNOLOTTI	30
ripieni di FOIE GRAS Fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi Mostarda di FICHI dei nostri orti ed il suo ristretto	

I TORTELLI	33
ripieni di CARCIOFI Spinosi di Latte Battuta di GAMBERI ROSSI di Sanremo in delicato Consommé	

I RAVIOLI	28
ripieni di CONIGLIO ERBETTE di Campo ed il suo fondo	

SECONDI PIATTI

"COME UNA VOLTA"	12 / hg
il PESCATO Selezionato da Riccardo cotto dolcemente al FORNO al SALE o alla GRIGLIA Primizie di stagione e Olive Taggiasche	

GRIGLIA	36
Spiedino di PESCATO del Giorno Sentori di Timo selvatico, Mirto e Alloro	

"LA VIE EN ROSE"	55
ARAGOSTA ROSA gratinata al forno Profumo di BRANDY Delicata vinaigrette alla Senape in grani	

GUAZZETTO	45
La nostra versione di una Zuppa di PESCE e CROSTACEI Crostini all'aglio e salsa Rouille leggermente piccante	

NO FISH!	36
Variazioni di PICCIONE Petto rosticcato, Coscetta frita e Paté di Fegatino	

UN VIAGGIO NEL DOLCE

"SAY CHEESE!"	18
La Nostra accurata selezione di FORMAGGI Mostarda di PERE di nostra produzione e composta di MIRTILLI di Montagna	

LA VIA DEL SALE	17
Consistenze e cremosità di NOCCIOLA 'TONDA E GENTILE'	

XXMIGLIA TO DOLOMITI	17
Frolla alle Mandorle, ARMELLINE MELA del Trentino, Gelato alla VANIGLIA del Madagascar	

TU MI FAI VOLARE!	17
Cremoso al MASCARPONE morbido SAVOJARDO, e CAFFE' BIANCO	

PER MADAME SUZETTE	17
CRÊPES, Grand Marnier Vaniglia Bourbon e ARANCE del nostro agrumeto	

WINTER IS COMING	17
La nostra VENEZIANA caramellata Gelato alla Fava di Tonka e tiepido ZABAIONE montato	