



dalla famiglia Scarpa, con amore e dedizione

CARTA DELLE OSTRICHE

FINE DAVID HERVE 4,20

Un'ostrica con profumi e gusti tipici dei territori dello Charente Maritime.

Tesa e iodata.

Calibro 3. [2]

SPECIAL PERLINA TARBOURIECH ITALIA 3,50

Un piccolo scrigno della Sacca di Scardovari. La baby oyster italiana per chi vuole avvicinarsi al magico mondo delle ostriche.

Calibro 6. [2]

SPECIAL LUNA OYSTER OASIS ITALIA 6,50

Un'ostrica che cresce nel Golfo dei Poeti dall'aroma algale con ampie note vegetali marine.

Calibro 3. [2]

SPECIAL MAESTRALE OYSTER OASIS ITALIA 6,60

Un'ostrica nelle forme e nei gusti più vicina alla cugina d'Oltralpe. Morbida e profumata con una leggera sapidità. Piacevole incontro tra lo stile italiano ed il savoir faire francese.

Calibro 3. [2]

SPECIAL PLEIADE POGET FRANCIA 6,50

Un'ostrica ibrida che nasce nel cuore della ostricoltura mondiale per poi maturare nelle fresche acque di Normandia. Minerale, croccante, elegante.

Calibro 3. [2]

SPECIAL UTAH BEACH J.P. GUERNIER FRANCIA 6,70

Un'ostrica fresca e marina creata nelle acque di Utah Beach, uno dei luoghi dello sbarco in Normandia del '44. Allevata in plein mer, ricorda il mare al primo assaggio pur custodendo croccantezza e piacere al morso.

Calibro 3. [2]

SPECIAL MARIE MORGANES KERALIOU FRANCIA 6,60

Un'ostrica atipica della Bretagna, per la ricerca e la dedizione con cui il produttore la completa, in un territorio adatto più ai grandi numeri che alla qualità.

Calibro 3. [2]

GRAN CRU OSTRA BORA ITALIA 7,70

Un'ostrica creata da Nicola Baroni. Profumata e corposa, nasce nella Sacca di Scardovari. Croccante, vegetale e delicatamente fruttata.

Calibro 3. [2]

GRAN CRU SIGNATURE BOUTRAIS IRLANDA 7,70

Un'ostrica che rasenta la perfezione per stile, forma e gusto. Piena, golosa, dolcissima.

Calibro 3. [2]

GRAN CRU ROYALE DAVID HERVE FRANCIA 7,70

Un'ostrica eccellente, allevata a bassissima densità' con metodi tradizionali. Cresce e si completa a Marennes Oléron.

Croccante, abbondante nelle carni, elegante, dolce ma non stucchevole.

Pressoche' perfetta.

Calibro 3. [2]

GRAN CRU PERLA DEL DELTA TARBOURIECH ITALIA 7,90

Un'ostrica sostenibile ed innovativa nel metodo di produzione. Nasce nelle acque della Sacca degli Scardovari, patrimonio dell'Unesco e riserva della Biosfera. Profumata, dolce, delicata. Il metodo di allevamento in verticale le conferisce forza e struttura. Al palato una nota di frutta piacevole e persistente. Opera prima di Alessio Greguoldo.

Calibro 3. [2]

GRAN CRU OSTRA REGAL SEL. OR FAMILLE BOUTRAIS IRLANDA 7,90

Un'ostrica iconica, tra le più famose e ricercate al mondo.

Solo il 5% di ostriche Regal diventano Selection Or.

La ricerca della perfezione, la densità bassissima ed il territorio vocato regalano a questa ostrica più sensazioni. E' fresca, iodata e vegetale. Non troppo marina, regala al termine della gustativa una infinita persistenza dolce.

Croccante al morso e perfetta nelle sue generose forme.

Calibro 4. [2]

PLATEAUX

Rappresenta in tutto il mondo la maestosità dei frutti di mare a tavola. Cerchiamo di ricreare i celeberrimi plateaux francesi, conservando i ricordi di chi li ama alla vista e al palato.

PLATEAU KRUDO

COMPONI IL TUO PLATEAU:

SELEZIONE DI OSTRICHE AL PZ. [2]

SCAMPO CRUDO AL PZ. 6,00 [1,9,*]

GAMBERO ROSA 5 PZ. 12,50 [1,9,*]

GAMBERO ROSSO PZ. 6,00 [1,9,*]

GAMBERO VIOLA AL PZ. 6,00 [1,9,*]

MAZZANCOLLA AL PZ. 4,50 [1,*]

PANNOCCHIA AL PZ. 4,50 [1]

SASHIMI DI POLPA BIANCA 40GR. 7,50 [6]

SASHIMI POLPA BIANCA 120GR. 22,00 [6]

CARPACCIO/TARTAR DI TONNO 40GR. 7,50 [6,*]

CARPACCIO/TARTAR DI TONNO 120GR. 22,00 [6,*]

CAPELANTE NOSTRANE AL PZ. 5,50 [2,*]

CANESTRELLO BIANCO NOSTRANO 5 PZ. 12,00 [2,*]

PERCEBES A PORZIONE 15,00 [1,2]

RICCI - GALIZIA O BRETAGNA - AL PZ. 5,00 [2,3]

I NOSTRI PIATTI DEDICATI AL TONNO

Prediligiamo lavorare il Tonno a Pinna Blu, chiamato comunemente Tonno Rosso. Con il suo sapore complesso ed una polpa grassa e marezzata si presta a variazioni ed intrecci particolari.

TARTAR 26,00

& Lamelle di verdure di stagione ed ovetto fritto [3,5,6,*]

CARPACCIO 28,00

Con scaglie di porcini freschi e salsa tiepida agli Scampi [1,5,6,7,9,11,12,*]

VENTRESCA 33,00

& Caviale Kala ® [3,6,*]

TAGLIATA 30,00

Con Chips di patate [6]

PIATTI DI MARE

SASHIMI PESCATO DEL GIORNO 22,00

Grammi 120 di pesce tagliato a coltello. [6]

BACCALÀ MANTECATO 17,00

Con variazione di batata rossa e soffio di liquirizia. [4,6]

SALMONE DEMI FUME 26,00

Salmone scozzese affumicato dolcemente a freddo & bagel dolce con burro. [4,5,6]

CAPASANTA E CANESTRELLI 22,00

Alla plancia. [2,*]

ALICI DEL CANTABRICO CATALINA

60 gr - 18,00

112gr - 36,00

Mejor Anchoa del Cantabrico, accompagnate da shokupan e robiola di caprino. [4,5,6]

VAI, SCEGLI LA GIOSTRA!

- 6 guancette di Arzilla fritte con salsa agrodolce. 24,00 [3,5,6]
- 6 gamberi fritti in pasta kataifi e salsa guacamole. 21,00 [1,3,5,9]
- 6 ostriche Special fritte con maionese alla soia. 27,00 [2,3,5,8]

ANGUILLA ALLA PLANCIA 28,00

Con salsa di fichi e foie gras. [6,*]

ASTICE BLU A 11,00 ALL'ETTO

Proponi la tua cottura. [1,12]

DALLA PESCHERIA ... ALL'ETTO

Scegli il tuo pesce, fallo cucinare come vuoi! [1,2,6,9,*]

CREAZIONI DI MARE

SPAGHETTONE “NOSTRO” 26,00

Pasta Martelli, scampi sgusciati, olive taggiasche e pomodorini Datterino. [1,5,9,*]

RISOTTO DI LUPINI E ZUCCA 27,00

Carnaroli Superfino, lupini, crema di zucca e pois di gorgonzola e prezzemolo. [2,4]

MEZZOPACCHERO CON ASTICE BLU 33,00

Mezzopacchero di Gragnano con Astice Blu Selvaggio, pomodorini e grattata di ricotta affumicata. [1,4,5,9]

PASTA E “FASIOI” CON CALAMARI 28,00

Pasta mista, crema di Borlotti, cacciaroli alla plancia e briciole di prosciutto crudo croccante. [2,5,12]

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*** Le ostriche vengono servite fresche e crude. Il consumo di molluschi crudi può comportare rischi di disturbi gastrointestinali o infezioni, soprattutto per persone con sistema immunitario indebolito, anziani, donne in gravidanza e bambini.

MOMENTI DI DOLCEZZA

CREME FRITTE ALLA VENEZIANA 10,00

Con gelato alla crema "all'uovo" & zeste di arancia. [3,4,5]

SPAKKAMISÙ 12,00

Sfera di cioccolato, crunchy di savoiardo, crema al mascarpone,
accompagnato da caffè caldo. [3,4,5] anche Gluten Free!

BAVARESE ALLA LIQUIRIZIA 8,00

Bavarese alla liquirizia con sbriciolata di biscotti Biscoff alla cannella,
gelatina al limone e pioggia di limoncello. [5] senza Lattosio!

CREMA CHANTILLY 9,00

Crema pasticcera & panna montata accompagnata da linguona di gatto.
[3,4,5]

SORBETTO DEL GIORNO 6,00

Variazione alcolica + 5,00. senza Lattosio!

COPERTO E PANE 4,50

SI PREGA DI AVVISARE LO STAFF PER EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE. GRAZIE!

Via Bonaventura Barcella, 7/A
30174, Mestre - Venezia

+ 39 392 679 9129

ALLERGENI:

CROSTACEI [1]
MOLLUSCHI E LUPINI [2]
UOVA [3]
LATTE [4]
GLUTINE [5]
PESCE [6]
SENAPE [7]
SOIA [8]
SOLFITI [9]
ARACHIDI [10]
FRUTTA A GUSCIO [11]
SEDANO [12]
SEMI DI SESAMO [13]
PRODOTTO ABBATTUTO
ALL'ORIGINE E CONSERVATO A
TEMPERATURA NEGATIVA [*]