

Le Ostriche

Austern - Oysters

Fin de Normandie (Normandia)

l'una € 3,00

Belle de selection (Bretagne)

l'una € 3,00

Fin de Label Rouge (Marne-et-la-Vallée)

l'una € 4,00

Spécial de Lamaison (Marne-et-la-Vallée)

l'una € 4,00

Spécial de Gégé (Marne-et-la-Vallée)

l'una € 4,00

Bélon (Bretagne)

l'una € 7,00

Plateau Royal

Selezione di ostriche e crudità su ghiaccio tritato
Auswahl von Austern und rohe Fische
Selection of oysters and raw fish on grated ice

(minimo 2 persone) € 170,00

Antipasti

- ◆ **Carpaccio e tartare di pesci** € 18,00
Fisch Tartare und Fisch Carpaccio
Fish Tartare and carpaccio
- ◆ **Crudità di pesci e crostacei** € 42,00
Rohe Fische und Schalentiere
Raw fish and shell fish
- ◆ **Scampì di Sardegna crudi o al vapore** € 36,00
Rohe oder Gedämpfter Scampì
Raw or steamed scampì
- ◆ **Ventresca di tonno rosso salsa di soia,
ricotta di bufala e capperi** € 20,00
Bachfleisch vom Thunfisch, Buffel Ricotta, Kapern and Soja
Tuna belly with soy sauce, cappers and buffalo ricotta
- ◆ **Merluzzo con fagiolini pomodori confit
e pesto di basilico** € 14,00
Kebeljau mit Grune Bohnen, tomatoes and Basilikum "Pesto"
Cod fish with green beans, candy tomato and basil "pesto"
- ◆ **Insalata di granciporro** € 16,00
Taschenkrebs salat
Crab salad
- ◆ **Polpo e gobbetti con olive nere, pomodorini
e crema di patate** € 18,00

Krake und Garnelen mit Saubohnen und Kartoffelcreme

Octopus and prawn with black olives on potatoes cream

◆ ***Tonno rosso scottato con panatura di frutta secca e purea di melanzane*** € 20,00 ◆

Thunfisch paniert mit Trockenfruchten

Tunafish breaded with dried fruit

◆ ***Triglie, finocchi, pinoli e aneto*** € 18,00 ◆

Streifenbarben mit Pinenkerne und Dill

Red mullet with fennel, dill and pine nuts

◆ ***Sarde alla beccafico con caponatina di verdure*** € 12,00 ◆

Sardinen "Beccafico" mit Gemüse "caponatina"

Sardines with vegetables "caponatina"

***Il ns pesce servito crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.* ◆

Primi Piatti

Risotto ai frutti di mare <i>Risotto mit Meeresfrüchten - Risotto with sea food</i>	<i>min 2 persone</i>	€	40,00
Spaghetti di matt alle canocchie, piselli e maggiorana <i>Spaghetti mit Heuschreckenkrebse und erbsen</i> <i>Spaghetti with mantis shrimps and peas</i>		€	16,00
Linguine di farro ed orzo con scorfano, asparagi verdi e timo <i>Linguine mit Drachenkopf, Spargel und Thymian</i> <i>Linguine with scorpion fish, green asparagus and thymus</i>		€	17,00
Fusilli lunghi di Gragnano con gamberi rosso e cardamomo verde <i>Fusilli nudeln mit rote Garnelen und grunem Kardamom</i> <i>Fusilli pasta with red prawns and green cardamom</i>		€	20,00
Caciucco alla livornese <i>Fischsuppe auf Livorno-Art</i> <i>Fish soup of Livorno-style</i>	<i>min 2 persone</i>	€	68,00

Secondi Piatti

Il gran piatto dell'Oste Scuro <i>Oste Scuro Fischgericht - Oste Scuro's great dish</i>	<i>min 2 persone</i>	€	120,00
Fritto misto <i>Gemischte Fischfritüre - Mixed fish fried</i>		€	26,00
Ricciola, asparagi di Albenga e salsa mimosa		€	24,00

Adlerfisch, Spargel und Mimosa Sosse

Amberjack with purple asparagus and mimosa sauce

***Rombo chiodato dell'adriatico
e patate al profumo di acciughe***

Steinbutt mit Kartoffel und Mayonnaise

Turbot from Adriatic sea ,potatoes with parfum of anchovies and

Pesci, crostacei e verdure al vapore con salsa verde

Gedämpfter Fisch und Gemüse mit grüne Sosse

Fishes and vegetables steamed with green sauce

Pesce in crosta di sale

Fische in Salzkruste gebacken

Fish baked in crust of salt

€ 34,00

€ 42,00

per etto € 9,50

Contorni

Beilagen - Side dish

€ 5,00

Dolci

Semifreddo al pistacchio con salsa al cioccolato

Pistazie-Halbgefrorenes mit Schokoladensosse

Pistachio parfait with chocolate sauce

€ 10,00

Tortino alle pere con mousse di cioccolato all'olio extravergine

Birne Kuchen und dunken Schokoladenmousse mit extra vergine Oil

Pear cake and dark chocolate mousse with extra virgin oil

€ 10,00

La nostra cassata alla siciliana con caramello d'ananas

Cassata mit Ananas-Karamel

Cassata with Pine apple caramel-sauce

€ 10,00

Crème caramel di zucca con salsa toffee

Kurbis-pudding mit Toffeesosse

Pumpkin-Pudding with toffee sauce

€ 7,00

Gelato al miele millefiori con pinoli tostati

Honig-Eis mitgerosteten Pinienkernen

Honey ice cream with toasted pine nuts

€ 6,00

Millefoglie di mele

Apfel Millefeuille

Apple millefeuille

€ 9,00

Tiramí su

Tiramí su

Tiramí Su

€ 9,00

In degustazione... a freddo

Caluso Passito "Pescarolo"

Cantine Briamara - 2007 € 5,00

Moscato d'Asti "La Rosa Selvatica"

Icardi - 2013 € 4,00

Recioto della Valpolicella - Valpantena

Bertani - 2008 € 7,00

Sherry Pedro Ximenes

Williams e Humbert - 12 anni € 4,00

Rhum Panama Master Reserve

Zafra 21 anni € 9,00

In degustazione... a caldo

Infuso di Rooibos, Arancia e Menta

€ 4,00

Infuso di Anice e Miele

€ 4,00

Infuso di Menta Piperita e Semi di Finocchio

€ 4,00

Infuso di Camomilla biologica

€ 4,00

Curl Ceylon Green Tea

€ 4,00

Earl Grey Tea

€ 4,00

Caffè Laboratorio di Torrefazione Giamaica

€ 3,00