



APERIFISH

BRETAGNA

2 Ostriche Gran Cru

scelta tra flûte di Prosecco, calice di Vino o Spritz

10

SICILIA

1 Gambero Rosso di Mazara del Vallo★, 1 Scampo di Sicilia★

scelta tra flûte di Prosecco, calice di Vino o Spritz

12

GIAPPONE

Sashimi di Salmone★ home made

scelta tra flûte di Prosecco, calice di Vino o Spritz

12

PONZA

Cartocchetto di Moscardini[∞]

scelta tra flûte di Prosecco, calice di Vino o Spritz

10

SARDEGNA

Fritturina di Mazzancolle★ e Calamari[∞]

scelta tra flûte di Prosecco, calice di Vino o Spritz

15

NEW YORK

Mini Fish-Burger[∞] home made e Chips di patate

scelta tra flûte di Prosecco, calice di Vino o Spritz

12

[∞]A seconda della stagionalità, in assenza di pescato fresco, il piatto potrebbe contenere prodotti surgelati

★Prodotti di prima scelta abbattuti e certificati

La preghiamo di informare il nostro personale di eventuali intolleranze e allergie.



I CRUDI DELL'OSTRICARO - RAW SHELLFISH

Ostrica Gran Cru
3.5 cad.

Ostrica Prestige
5 cad.

Ostrica Belon
5.5 cad.

Scampo di Sicilia*
4 cad.

Gambero Rosso di Mazara del Vallo*
3.5 cad.

Selezione Crudi dell'Ostricarò
Sashimi*, 2 Ostrica Gran Cru, Ostrica Prestige, Ostrica Belon,
Gambero Rosso di Mazara del Vallo*, Scampo di Sicilia*
25

Misto Crudi del Capitano
3 Ostriche Gran Cru, Ostrica Prestige, Ostrica Belon,
Gambero Rosso di Mazara del Vallo*,
Scampo di Sicilia*, 3 Finger di Tartare*
35

Plateau Royale
4 Ostriche Gran Cru, 4 Ostriche Prestige, 4 Ostriche Belon
4 Scampi di Sicilia*, 4 Gamberi Rossi di Mazara del Vallo*
75

∞A seconda della stagionalità, in assenza di pescato fresco, il piatto potrebbe contenere prodotti surgelati

★Prodotti di prima scelta abbattuti e certificati

La preghiamo di informare il nostro personale di eventuali intolleranze e allergie.



ANTIPASTI

Mantecato di baccalà[∞] e croccante di pane carasau
10

Soutè di cozze di Sardegna con crostini
10

Caponata di Pesce Spada★ su cous cous
12

Tortino di Polpo[∞], Seppia[∞] e Patate
12

Specialità dell'Ostricarò
Zuppa di Frutti di Mare
Cozze di Sardegna, Lupini locali o Vongole Veraci, Mazzancolle e Gamberone
15

Degustazione dell'Ostricarò
Percorso di 6 antipasti cotti
16

Incontro dell'Ostricarò
Percorso di antipasti crudi & cotti
25

[∞]A seconda della stagionalità, in assenza di pescato fresco, il piatto potrebbe contenere prodotti surgelati

★Prodotti di prima scelta abbattuti e certificati

La preghiamo di informare il nostro personale di eventuali intolleranze e allergie.



TARTARE E CARPACCI

Tartare di pescato, marmellata di frutta
di stagione e crudo disidratato

16

Battuto di gambero su hummus di ceci,
sesamo e fili di melanzana croccante

16

Amuse-bouche di tonno rosso affumicato su
gazpacho di pomodorini e crumble di mandorle aromatizzate

16

Tartare di salmone su formaggio fresco
al cetriolo e crema di alga Nori

15

Tartare di salmone, marmellata di mandarino
con radicchio Trevigiano Tardivo e riso nero soffiato

16

Tris di Tartare★

25

Specialità dell'Ostricarò

Degustazione di Tartare

27

∞A seconda della stagionalità, in assenza di pescato fresco, il piatto potrebbe contenere prodotti surgelati

★Prodotti di prima scelta abbattuti e certificati

La preghiamo di informare il nostro personale di eventuali intolleranze e allergie.



PRIMI

Tonnarelli con Lupini o Vongole Veraci
12

Tonnarelli con Lupini o vongole Veraci e Bottarga di Muggine
12

Fettuccella al ragù di Orata e Agrumi
15

Specialità dell'Ostricarò
Tonnarello Nero, Cacio, tre Pepi, Lime e Battuto di gambero
18

Tonnarello Ajo Ojo e Peperoncino
su battuto di Scampi e panure di Bottarga di Muggine, Lime e Liquirizia
16

Riso carnaroli alla Zucca aromatizzata
con crema di Gambero Rosso di Mazara del Vallo e il suo crudo
14

Risotto Cremolato agli scampi e crudo di Scampo
18

Calamarata alla Carbonara di Tonno affumicato home-made
20

∞A seconda della stagionalità, in assenza di pescato fresco, il piatto potrebbe contenere prodotti surgelati

★Prodotti di prima scelta abbattuti e certificati

La preghiamo di informare il nostro personale di eventuali intolleranze e allergie.



SECONDI

Calamaro cotto a bassa temperatura scottato
su vellutata di fagioli cannellini e crumble di guanciale
18

Seppioline Ripiene su vellutata di pisellini fini e pomodorini confit
16

Trancio di pescato giornaliero al guazzetto
16

Tonno alla cacciatora su Crostino aromatizzato
16

Grigliata de L'Ostricarò
Trancetto di Pescato in base alla disponibilità giornaliera,
Gamberone, Mazzancolla, Scampo di Sicilia, Calamaro
19

Sgombro alla Mediterranea in scrigno di melanzane
17

Pescato del giorno
4.5 per etto

Pescato amo o pescato speciale
5.5 per etto

∞A seconda della stagionalità, in assenza di pescato fresco, il piatto potrebbe contenere prodotti surgelati

★Prodotti di prima scelta abbattuti e certificati

La preghiamo di informare il nostro personale di eventuali intolleranze e allergie.



FRITTI

Frittura di Moscardini[∞] e salsa teriyaki home-made
9

Frittura di Alici
10

Frittura mista di Calamari[∞] e Mazzancolle[∞]
15

Frittura Mista
18

CONTORNI

Verdure grigliate
5

Patate al forno
4

Chips di patate
4

Verdura di stagione ripassate o all'agro
5

Insalatina dell'orto
5

[∞]A seconda della stagionalità, in assenza di pescato fresco, il piatto potrebbe contenere prodotti surgelati

★Prodotti di prima scelta abbattuti e certificati

La preghiamo di informare il nostro personale di eventuali intolleranze e allergie.



DEGUSTAZIONE OSTRICHE

-su prenotazione-

35 a persona

(minimo 2 persone)

Data la preparazione elaborata,
è necessaria la prenotazione anticipata.

Ostrica Belon

Fragole speziate al Pepe Bianco e Sale Affumicato

Abbinamento: Vodka Moskovskaya

Ostrica Prestige

Crostino al Burro Salato e Lamelle di Tartufo Nero

Abbinamento: Prosecco Treviso DOC

Ostrica Gran Crue 12/14

Pane Carasau, Chiodini e Clorofilla di Prezzemolo

Abbinamento: Spumante Mare di Vino

Ostrica Gran Crue 8/10 fritta

Lime e Salsa Teriyaki Homemade

Abbinamento: Spumante Mare di Vino

Riso con cremolato di zucca, erbe aromatiche e ostriche

Abbinamento: Birra Blanche de Namur

Spaghettoni alla Carbonara di Ostriche

Abbinamento: Vino Cacchione Nettuno DOP

[∞]A seconda della stagionalità, in assenza di pescato fresco, il piatto potrebbe contenere prodotti surgelati

★Prodotti di prima scelta abbattuti e certificati

La preghiamo di informare il nostro personale di eventuali intolleranze e allergie.



DEGUSTAZIONE CROSTACEI

-su prenotazione-

35 a persona

(minimo 2 persone)

Data la preparazione elaborata,
è necessaria la prenotazione anticipata.

Tartare di mazzancolle e marmellata di clementine
Abbinamento:

Gambero rosso di Mazara del Vallo e spuma di cioccolato bianca
Abbinamento:

Scampo del mediterraneo e polvere di the matcha
Abbinamento:

Gambero di rosa di paranza su crema di cavolfiore
Abbinamento:

Gamberone in pasta kataifi e crema bianca all'aneto
Abbinamento:

2 Assaggi di primi piatti con crostacei
Abbinamento:

[∞]A seconda della stagionalità, in assenza di pescato fresco, il piatto potrebbe contenere prodotti surgelati

★Prodotti di prima scelta abbattuti e certificati

La preghiamo di informare il nostro personale di eventuali intolleranze e allergie.



PANE

2

ACQUA NATURALE SAN BERNARDO

2.5

ACQUA EFFERVESCENTE NATURALE NEPI

2.5

ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO

3.5

COCA COLA IN VETRO 0.33cl

3

FANTA IN VETRO 0.33cl

3

CAFFE'

2

SERVIZIO

1.5 a persona