

OSTERIA LA BOTTE GAIA

MENÙ 2022

Gli Antipasti

(Tra parentesi il riferimento agli allergeni.)

Polpo (*) in gaspacho di pomodoro, stracciatella di mozzarella di bufala e melanzane al forno (7/14)	16
Sgombro cotto a bassa temperatura, mango in osmosi salsa di balsamico, petali di cipolla marinata (4/12)	16
Fritto di gamberi (*) in crosta di pane panko e burrata (2/7)	16
Seppia (a) e il suo nero, dressing di piselli (14)	16
Assaggi dei nostri marinati, con frutta in osmosi (4)	18
“Sushi di Toro “Tuscan Black”, crema di pecorino, crumble di pane e tartufo (1/7/12)	17
Selezione di 5 formaggi accompagnati da confetture (7)	16

I Primi piatti

(Usiamo Pasta fresca di nostra produzione)

Tagliolini neri alla bottarga di muggine, fiori di zucca e burrata (1/3/4/7/9)	18
Spaghetti alla chitarra al basilico, frutti di mare (1/3/4/14)	19

Ravioli Verdi ai crostacei e lime, emulsione di pomodorini gialli (1/2/3/4)	20
Riso Cascina Oschiena, pompelmo rosa, vermentino brut, mazzancolle vanigliata (2/12) - Minimo per due persone	18
Gnocchetti di patata e rapa rossa, triglia, pomodorini confit e asparagi (1/3/4/12)	19
Ravioli melanzane e scamorza, crema di pomodoro (1/3/7)	16
Secondi piatti	
Baccala(*) soffice, cremoso di ceci neri e tartufo(4)	22
Gratin di gamberi (*) in crosta di pistacchi e verdure (1/2/8)	22
Fritto di pesce spada, insalata di finocchi e arance e salsa agrodolce (4/6)	22
Calamaro in due cotture, scarola e crema di provola affumicata (1/6/7/14)	22
Magatello di vitello, salsa all'aleatico, foie gras e mela caramellata (12)	22
Gran piatto vegano	18

Ostricheria\Crudités

Degustazione di Ostriche

Allergeni:(14)

Basic	6 ostriche di diversa provenienza, secondo diponibilità	22
Medium	12 ostriche “ “ “	44
Large	24 ostriche “ “ “	85

Alcune proposte di crudités

Allergeni: (2/4/14)

Tutto il pesce è servito AL NATURALE, per gustare appieno le caratteristiche di ogni prodotto, a parte vi verranno serviti i condimenti per assecondare i gusti di ognuno.

Mix di Mare “Small”

Tartare di tonno* (b) (ca.100gr), 8/10 gamberi rosa * (b)

tagliatella di seppia* (b) (ca 60 gr) 25

Mix di Mare “medium “

Mix di Mare Small + 1 gambero rosso* (b), 1 mazzancolla o canocchia*(b) 34

Solo Crostacei

8/10 Gamberi Rosa* (b), 2 Gamberi Rossi* (b), 2 Scampi* (b), 2 canocchie* (b) 40

Il “petit Plateau”

2 Ostriche, 2 Mandorle (o fasolari ,cannolicchi o tartufi), 4 Bulots,

1 Gambero Rosso* (oppure Mazzancolla *) 5 gamberi Rosa*, 1 Scampo*,

1 canocchia, 50 gr. Tartare Tonno* 50 gr. Tagliatella di seppia* 50

Il “grand Plateau” (Per 2 persone oppure piatto unico)

6 Ostriche, 6 Mandorle (o fasolari o cannolicchi o tartufi), 8 Bulots,

2 Gamberi Rossi* (oppure Mazzancolla*), 8/10 Gamberi rosa*, 2 Scampi*,

2 canocchie , ca. 100 gr. tagliatella di seppia*, ca 100 gr. Tartare di Tonno* 100

I Dolci

Brownies al cioccolato col nostro gelato al moscato(1/3/7/8)	9
Cremoso al Pistacchio con crumble al cioccolato (1/3/7/8)	9
Frutta in osmosi e yogurt (7)	8
Lemon tart con meringa all'italiana caramellizzata (1/3/7)	9
Sfera di cioccolato bianco al te matcha , muffin al cacao e lamponi (1/3/7/8)	10
Cru di cioccolati di Claudio Corallo e Rum Sailor Jerry	10
Sorbetti del giorno	8

NOTA:

Regolamento CE 853\2004

(*) : prodotto surgelato all'origine selezionando materie prime di grande qualità.

(a) : Prodotto fresco all'origine, lavorato e abbattuto a temperatura negativa presso la nostra azienda

(b) : Prodotto destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Lista degli allergeni

- 1) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) uova e prodotti a base di uova
- 4) pesce e prodotti a base di pesce
- 5) arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) soia e prodotti a base di soia
- 7) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) sedano e prodotti a base di sedano
- 10) senape e prodotti a base di senape
- 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) lupini e prodotti a base di lupini
- 14) molluschi e prodotti a base di molluschi

COPERTO: 2.50