

La carta delle ostriche,  
una accurata selezione  
dello Chef Rudi Santuz



  
THE  
**TASTE**  
&  
**Al Bancut**  
RESTAURANT  
LIGNANO SABBIA D'ORO

# La nostra selezione



Ostrica concava  
di Caorle

“6”

Ha un gusto delicato, con una leggera nota dolce che si bilancia con il sapore marino . VENETO



Ostrica concava  
Gillardeau

“8”

L'ostrica Gillardeau si presenta nocciola, polposa e succulenta. Un equilibrio dolce ed una leggera sapidità . BRETAGNA



Ostrica concava  
Krystale

“8”

Dal gusto raffinato grazie al delicato aroma marino e al leggero sentore finale di pepe, la carne è croccante e corposa. NORMANDIA



Ostrica concava  
Maè di Venezia

“6”

Il microclima unico, con una sapidità dell'acqua particolare rende il sapore intenso, il merito va attribuito alla qualità delle microalghe di cui l'ostrica si nutre. LAGUNA DI VENEZIA



Ostrica piatta  
Belon

“8”

Appreziate per la loro consistenza e il gusto intenso salmastro quasi tannico, che evolve in un retrogusto persistente di rame e nocciola. BAIA DI MONT SAINT MICHEL



Ostrica Italiana  
Rosa di  
Scardovari

“10”

Carne consistente, la polpa ricca, croccante e carnosa. Ha un sapore delizioso e persistente, il guscio rasato e il suo nome, ostrica rosa, prende spunto dal colore delle striature del guscio bacciate dal sole. ISOLA DELLA DONZELLA



Ostrica  
Fine de Claire

“6”

Gusto pieno con un equilibrato sapore salino e un retrogusto di breve durata con sentori di nocciola. MARENNES - Oléron

Il pescato fresco, oggi propone  
la seguente selezione di ostriche:

Ostrica concava  
Gillardeau

Ostrica Italiana  
Rosa di  
Scardovari

Ostrica concava  
Maè di Venezia



