

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



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”

Apprezzate 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 baciata 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. MARENNE - Oléron

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

Ostrica concava
Gillardeau

Ostrica Italiana
Rosa di
Scardovari

Ostrica concava
Maè di Venezia

