



***DEGUSTAZIONE
DI OSTRICHE***



OSTRICA GILLARDEAU

Francia, Bretagna

6,00 € c. una

Lo Champagne delle ostriche.
La famiglia Gillardeau è un'istituzione dell'ostricoltura francese, le sue Ostriche sono perle raffinate nell'Universo gastronomico e la sua carne si presenta polposa e succulenta

i consigli del sommelier

Abbinamento :

Champagne Elodie Blanc de Blancs



OSTRICA COCOLLOS

Irlanda

6,00 € c. una

La Cocollos è un'ostrea speciale allevata sulle coste occidentali dell'Irlanda.

La carne è parzialmente iodata, il guscio è arrotondato, la polpa presenta un unico gusto di nocciola.

i consigli del sommelier

Abbinamento :

Jacquot Champagne Brut Reserve



**OSTRICA
PRESTIGE DES MERS**

Utah Beach

6,00€ c. una

Nello specifico quest'ostrea è plasmata dalle maree di Utah beach.

All'assaggio saremo pervasi dalla spiccata dolcezza con un fine sapore di erbe agliate.

i consigli del sommelier

Abbinamento :

Domaine Legrand Cremant de Limoux



OSTRICA LA BOUZIGUES

Francia Mediterraneo

5,00 € c. una

La speciale Bouzigues è una moderna interpretazione dell'ostricoltura francese. All'assaggio saremo pervasi da un'esplosione salmastra che trasporta l'assaggio nella sua lunga persistenza.

i consigli del sommelier

Abbinamento :

Napoleon Champagne Rose'



OSTRICA IMPERIALE

Francia, Normandia

5,00 € c.una

Si tratta di un'ostrica allevata per 3 anni in mare. Il gusto, lungo e persistente al palato e' sensibilmente meno iodato di altre specie. L'imperiale si propone come un'ostrica prelibata con un gusto ineguagliabile

i consigli del sommelier

Abbinamento :

Ruinart Champagne Brut



OSTRICA Mamer

Italia, Sardegna

5,00 € c.una

Frutto dell'esperienza di una famiglia Olbiense di Miticoltori, hanno realizzato un'ostrica con un eccellente tasso di carnosità, intenso e un retrogusto dolce armonioso e persistente.

i consigli del sommelier

Abbinamento :

Muratori Saten Brut



OSTRICA GILLARDEAU JOSEPHINE

Portogallo

6,00€ c.una

Il fiore all'occhiello della Famiglia Gillardeau, la carne si presenta nocciola, polposa e succulenta. La leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere.

i consigli del sommelier

Abbinamento :

Ruinart Champagne Brut



OSTRICA MOANA

Francia, Mediterraneo

6,00 € c.una

Siamo in Francia nella meravigliosa zona Ethang de Thau, in Camargue, qui nasce una splendida ostrica dai colori perlacci tendenti al viola, dalla consistenza soda e dal guscio raffinato. La Moana è stata premiata due volte con la medaglia d'oro al Concours General Agricole de Paris nel 2020 e nel 2022

i consigli del sommelier

Abbinamento :

Dom Perignon Champagne Vintage

LE DEGUSTAZIONI

TRIS DEGUSTAZIONE PLATEAU PREMIUM GOEN

Degustazione 4 pezzi per 3 tipologie

Degustazione a scelta di 4 pezzi per 3 tipologie a scelta di ostriche

Prezzo : 60,00 €

DEGUSTAZIONE QUATTRO PER QUATTRO PLATEAU ROYAL GOEN

Degustazione 4 pezzi per 4 tipologie

Degustazione a scelta di 4 pezzi x 4 tipologie a scelta di ostriche

Prezzo : 80,00 €