



GAUDIUM

~ Osteria di Mare ~

*La freschezza dei prodotti,
abbinati alla semplicità e all'estro in cucina,
trasformano un semplice assaggio
in un viaggio di sapori*

Caviale

DA VINCI CLASSIC - 10GR ⁴	28
Texture: particolarmente idratata e morbida	
Carattere: complesso e abbastanza persistente	
Note aromatiche: fresco, nocciola, leggera colatura di alici	
CALVISIUS SIBERIAN CLASSIC - 10GR ⁴	20
Texture: soffice, lievemente idratata e traslucida	
Carattere: pieno e deciso, leggermente iodato	
Note aromatiche: arachide, ostrica, alga nori, spirulina	

Ostriche Speciali

PAPILLON CONCAVA N°5 ¹⁴	4
Carne generosa, morbida, parzialmente iodata, con un sapore quasi dolce	
Origine: allevata in Irlanda del Nord	
GILLARDEAU CONCAVA N°2 ¹⁴	5
Raffinata ed equilibrata, la perfezione!	
Origine: allevata a Marennes-Oléron, Charente-Maritime, Bretagne, Francia	
DELICATA DI SARDEGNA ¹⁴	5
Giusto equilibrio tra la parte carnosa del corpo con la parte più sottile: il gusto iniziale sapido lascia spazio alla piacevolezza della mandorla e della nocciola	
Origine: allevata a Tortoli, Sardegna	

Dal Mare al Piatto

Siamo a disposizione per consigliare e creare la miglior preparazione di antipasti, primi e secondi piatti con i prodotti del nostro pescato.
Per i primi piatti è previsto un extra di 5 €

PESCATO DEL GIORNO LOCALE 4	75 (al Kg)
ARAGOSTA, CICALA GRECA E ASTICE BLU 2	120 (al Kg)
ASTICE AMERICANO (CANADESE) 2	70 (al Kg)
SCAMPI*, GAMBERI ROSSI* E GAMBERI VIOLA* 2-4-12	90 (al Kg)
MAZZANCOLLA LOCALE* 2-4-12	70 (al Kg)
PESCE ALLEVATO IN MARE APERTO 2	40 (al Kg)
MOLLUSCHI (POLPO, SEPIA, CALAMARO)* 14	45 (al Kg)
TONNO* E PESCE SPADA* 4	45 (al Kg)
GAMBERO JUMBO* Gambero gigante Indo-pacifico	75 (al Kg)
KING CRUB 2 Granceola	190 (al Kg)

Crudo di Mare

CRUDO DI MARE ¹⁴	25
4 ostriche, 4 noci, 4 fasolari, 6 cozze pelose, 10 cozze nere, tagliatella di seppia* 50 gr	
CRUDO DI MARE CON CROSTACEI ²⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴	32
4 ostriche, 4 noci, 4 fasolari, 6 cozze pelose, 10 cozze nere, tagliatella di seppia* 50 gr, 2 scampi*, 2 gamberi rossi o viola*	
SCAMPI E GAMBERI*	30
4 scampi, 4 gamberi rossi o viola	
NOCI - 10 PZ ¹⁴	20 (300 gr)
TAGLIATELLA DI SEPPIA* ¹⁴	5 (100 gr)
POLIPETTI DI SCOGLIO* ¹⁴	6 (100 gr)
ALLIEVI* ¹⁴	6 (100 gr)
RICCI DI MARE	1,3 (al pezzo)
COZZE IN PINZIMONIO ¹⁴	7

Antipasti

- SOFFICE ALLE FAVE** ²⁻⁹⁻¹² 15
con mazzancolle saltate, marmellata di cipolla rossa
e chips di tapioca
- POLPO ARROSTO** ⁷⁻¹²⁻¹⁴ 16
con salsa di mais, pop corn alla paprika dolce,
cavolo fermentato, mele e maionese al carbone
- SALSICCETTE DI PESCE SPADA** ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹² 14
con cime di rapa, pan brioche sifonato e
acciughe del Mar Cantabrico
- CUORE DI BACCALÀ CROCCANTE** ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹² 15
su gateau di cavolfiore al macis, carota di Polignano
alla mentuccia e salsa agrodolce al peperoncino
- TRIGLIA SCOTTATA** ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹² 16
al timo con cracker al caprino, peperone arrosto,
coriandolo e physalis

Primi piatti

ACQUERELLO RISOTTATO <small>2-7-9-12</small> all'astice "oro, oro, oro"	22
PACCHERO AL FILETTO DI SGOMBRO <small>1-3-4-7-8-9-12</small> datterino giallo, ricotta affumicata e crumble al finocchietto	16
BAVETTA <small>1-4-9-12-14</small> all'hummus di piselli con crudo e cotto di seppia e il suo inchiostro	16
SPAGHETTONE AL CALAMARETTO SPILLO <small>1-4-9-12-14</small> su purea di fagioli azuki e peperone crusco	15
TAGLIOLINO AL GRANCHIO MELOGRANO <small>1-2-3-4-7-9-12</small> profumato al limone con stracciatella e bottarga di muggine	18

Secondi piatti

ZUPPA DI SEBASTIANO <small>2-4-9-12-14</small> in carta fata	15
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA <small>1-4-7-9-12</small> con zucca mostardata e spinacini	18
CUBO DI MUSLEA <small>1-4-7-9-12</small> alla vicentina con sfoglia croccante ai cereali	16
FILETTO DI OMBRINA <small>4-6-9-12</small> al pepe di sichuan su salsa alle olive leccine e carciofi rostiti	18
STINCO DI MAIALE <small>3-8-9-10-12</small> alla lenta cottura con crumble al caffè, jus alla prugna e aria alla birra	20

Frutta & Dolci

SPORCA MUSO ¹⁻³⁻⁷ al cacao con cuore di ricotta e jus di arancia candita	8
PICCOLA ZUPPA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹² inglese all'alchermes	8
CUBO DI MELE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹² con salsa al calvados e gelato alla cannella	8
BAVARESE ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ latte e miele con cuore agli arachidi salati e salsa al mou	8
DELIZIA CALDA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹² al pistacchio e lampone	8
DEGUSTAZIONE DI SORBETTI ³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸	8
COMPOSTA DI FRUTTA FRESCA	8

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	2
Uova e prodotti a base di uova	3
Pesce e prodotti a base di pesce	4
Arachidi e prodotti a base di arachidi	5
Soia e prodotti a base di soia	6
Latte e prodotti a base (incluso lattosio)	7
Frutta a guscio, vale a dire mandorle, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti	8
Sedano e prodotti a base di sedano	9
Senape e prodotti a base di senape	10
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	12
Lupini e prodotti a base di lupini	13
Molluschi e prodotti a base di molluschi	14

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sulle nostre pietanze e bevande. Saremo lieti di consigliarle nel migliore dei modi.

*Materie prime/Prodotti abbattuti o congelati per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel PIANO HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04.