

MENU



Benvenuti da Indarsena Oyster Bar !



Questo è un Oyster Bar!
Qui potete trovare una
grande selezione di Ostriche
diverse, provenienti da tutta
la Francia e poi tante
Conchiglie e ottimi Crostacei
cotti...

E qualche altro piatto per chi
non mangia Ostriche.

Ma niente Pasta, niente
fritture o Pesce al forno...



Il nostro Coperto !

Il nostro Coperto è composto da Pane di Segale (del Panificio Mario di via S.Vincenzo), Pane Bianco (del Panificio Manzella di P.zza Colombo), Maionese Kraft (adatta per Celiaci), Salsina Rosa (Maionese Kraft, Salsa Rubra, un goccio di Cognac), Burrini Salati (marca President), Vinaigrette (Aceto, Scalogno e un po' di Pepe). A richiesta Aioli (Maionese Kraft, Aglio, Senape Ancienne). Per motivi di igiene le nostre Salsine sono contenute in (antiestetiche) coppette di plastica sigillate, ma se lo chiedete possiamo passarvele al momento in coppette di porcellana.

€ 3 (a persona)

Plateau Degustazione Ostriche



10 OSTRICHE

- 4 *Fine de Claire*
- 2 *Spéciale de Claire*
- 2 *Papillon Irlanda*
- 2 “*Ostriche della Settimana*”

€ 31

Con l'aggiunta di 2 *Belon du Belon 00*

€ 43

Panaché di Frutti di Mare



- 4 Ostriche (2 *Fine de Claire*, 2 *Spéciale de Claire*)
- 2 Gamberi Mazzancolle
- 3 Mandorle
- 6 Bulots (*Lumache di Mare*)
- Gamberetti Grigi

€ 27

Assiette del Gagge



- Mezzo Granchio
- 4 Ostriche (2 *Fine de Claire*,
2 *Spéciale de Claire*)
- 2 Gamberi Mazzancolle
- 3 Mandorle
- 6 Bulots (*Lumache di Mare*)
- Gamberetti Grigi

€ 42

Plateau Indarsena



- Mezzo Granchio
- 6 Ostriche (2 *Fine de Claire*,
2 *Spéciale de Claire*,
2 *Papillon Irlanda*)
- 4 Gamberi Mazzancolle
- 3 Mandorle
- 6 Bulots (*Lumache di Mare*)
- Bigorneaux
- Gamberetti Grigi

€ 55

Gran Mosaico



- Mezzo Astice
- Mezzo Granchio
- 8 Ostriche (4 *Fine de Claire*,
2 *Spéciale de Claire*,
2 *Papillon Irlanda*)
- 4 Gamberi Mazzancolle
- 2 Mandorle
- 6 Bulots (*Lumache di Mare*)
- Bigorneaux
- Gamberetti Grigi

€ 79

Plateau Royal *(consigliato per 2 persone)*



- Mezzo Astice
- Mezzo Granchio
- 10 Ostriche (4 *Fine de Claire*,
2 *Spéciale de Claire*,
2 *Papillon Irlanda*,
2 “*Ostriche Settimana*”)
- 6 Gamberi Mazzancolle
- 4 Mandorle
- 12 Bulots (*Lumache di Mare*)
- Bigorneaux
- Gamberetti Grigi

Prezzo Totale del Plateau € 98

Plateau del Doge *(consigliato per 2 persone)*



- Mezzo Astice
- Mezzo Granchio
- 16 Ostriche (4 *Fine de Claire*,
4 *Spéciale de Claire*,
4 *Papillon Irlanda*,
2 “*Ostriche Settimana*”
2 *Belon 00*)
- 4 Gamberi Madagascar
- 4 Mazzancolle Sudamerica
- 4 Mandorle
- 12 Bulots (Lumache di Mare)
- Bigorneaux
- Gamberetti Grigi

Prezzo totale del Plateau € 138

Perle Rosa di Alaska Selvaggio



- Uova di Salmone
- Crostini caldi
- Burro dolce
- Limone

gr. 100 - per 2 persone

€ 39

gr. 50 - per 1 persona

€ 23

Carpaccio di Pesce



Piatto di Pesce al Carpaccio
Fresco e Affumicato

€ 17

Soupe de Poisson du Sud



Zuppa di Pesce Cremosa calda
accompagnata (a parte)
da crostini, salsa Rouille,
aglio e Emmenthal francese

€ 14

Piatto di Gamberi Mazzancolle



n. 5 Mazzancolle Sudamerica
cotti a vapore e serviti freddi,
con salsa rosa

€ 10

Piatto di Gamberi Madagascar



n. 5 Gamberi Madagascar
cotti a vapore e serviti
freddi, con salsa rosa

€ 20

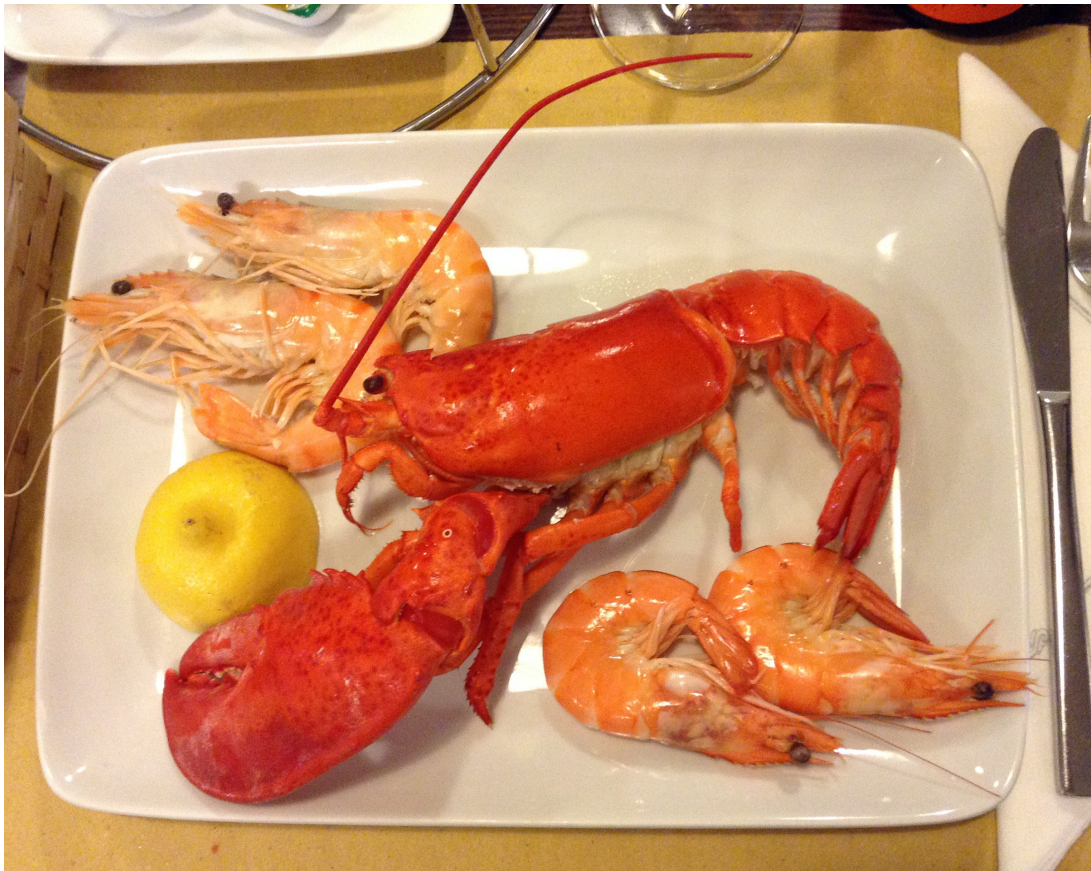
Piatto di Gamberi Misti



- n. 3 Gamberi Madagascar
- n. 3 Gamberi Sudamerica
cotti a vapore e serviti freddi,
con salsa rosa

€ 18

Mix di Crostacei



- Mezzo Astice
 - 2 Gamberi Madagascar
 - 2 Mazzancolle Sudamerica
- tutti cotti a vapore e serviti
freddi con salsa rosa

€ 32

Gran Plateau di Crostacei



- Mezzo Astice
 - Mezzo Granchio
 - 2 Gamberi Madagascar
 - 2 Mazzancolle Sudamerica
- tutti cotti a vapore e serviti freddi, con salsa rosa

€ 47

King Crab Alaska



La prelibata Zampa o
Chela del Granchio Reale*
dei Mari del Nord,
cotto a vapore e servito freddo,
da assaggiare, oltre che al
naturale o con una goccia di
limone, anche alla “moda di
Miami”, con Burro fuso caldo
(porzione gr. 200) €70

** prodotto surgelato all'origine*

Astice del Canada



Astice cotto a vapore,
servito freddo

Mezzo astice € 20

Astice intero € 40

Granchio (Tourteau)



Granchio
cotto a vapore e servito freddo

Mezzo granchio € 15

Granchio intero € 30



RICCI *(quando disponibili)*

La stagione è da Ottobre a fine Aprile

Cad. € 4,5



VIOLET

Limone di Mare

(stagione da fine settembre a fine aprile)

A peso €uro 40/kg

Misticanza di Stagione



Insalatina verde mista

€ 3

Mix di Formaggi Francesi



Piatto misto di Formaggi
Francesi di Capra e di Vacca
serviti con Miele e Confetture

€ 15

Torta del Dria



Fetta di torta della Pasticceria Dria di Corso Torino (Pan di Spagna con crema chantilly allo zabaglione)

€ 7

Bacioni di Dama



Baci di Dama della
Pasticceria Dria di Corso
Torino

€ 7

Profiteroles



Veri Profiteroles della Pasticceria La Jacona, con bigné ripieni di panna montata e ricoperti di cioccolato fondente

€ 7

Gelato con Liquore (Sorbetto fai-da-te)



Ottimo Gelato Artigianale di
Frutta di Stagione, servito con
Distillati (mela verde con
Calvados, limone con Vodka o,
in stagione, melone con Porto)

€ 7



Avete invitato gli amici per un aperitivo?

Una cena in barca o sul terrazzo?

Siete ospiti e non volete portare la solita bottiglia?

Volete festeggiare un anniversario o farvi perdonare qualcosa?



...L'asporto del Gagge risolve tutti i vostri problemi...

Basta una telefonata e all'ora stabilita troverete il vostro Plateau pronto...



...con tutti i prodotti già aperti...

...completo di limoni...pane nero...

...e le nostre incomparabili salsine...



ASPORTO del GAGGE

...basta aprirlo...



...ed è subito FESTA!!!

Ricordatevi di Noi !!

Se volete ricevere la nostra Mail settimanale
per essere informati su arrivi, iniziative ed eventi,
scrivete la vostra mail sul quaderno alla Cassa.

Se volete seguirci su **Facebook**, cliccate "Mi piace"
su: "Indarsena-Oyster-Bar-Ostriche-dal-Gagge"
e automaticamente riceverete le nostre notifiche.

Se vi siete trovati bene, scrivetelo su : www.Tripadvisor.it

Se volete scriverci : gagge@indarsena.it

Grazie ! A presto !!