

MENU



Plateau Degustazione Ostriche



10 OSTRICHE

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

€ 28

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

€ 40

Panaché di Frutti di Mare



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

€ 23

Assiette del Gagge



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

€ 35

Plateau Indarsena



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

€ 46

Gran Mosaico



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

€ 68

Plateau Royal *(consigliato per 2 persone)*



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

Prezzo Totale del Plateau € 88

Plateau del Doge *(consigliato per 2 persone)*



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

Prezzo totale del Plateau € 125

Perle Rosa di Alaska Selvaggio (per 2 persone)



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

€ 28

Carpaccio di Pesce



Piatto di Pesce al Carpaccio
Fresco e Affumicato

€ 15

Soupe de Poisson du Sud



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

€ 13

Piatto di Gamberi Mazzancolle



n. 6 Mazzancolle Sudamerica
cotti a vapore e serviti freddi,
con salsa rosa

€ 10

Piatto di Gamberi Madagascar



n. 6 Gamberi Madagascar
cotti a vapore e serviti
freddi, con salsa rosa

€ 20

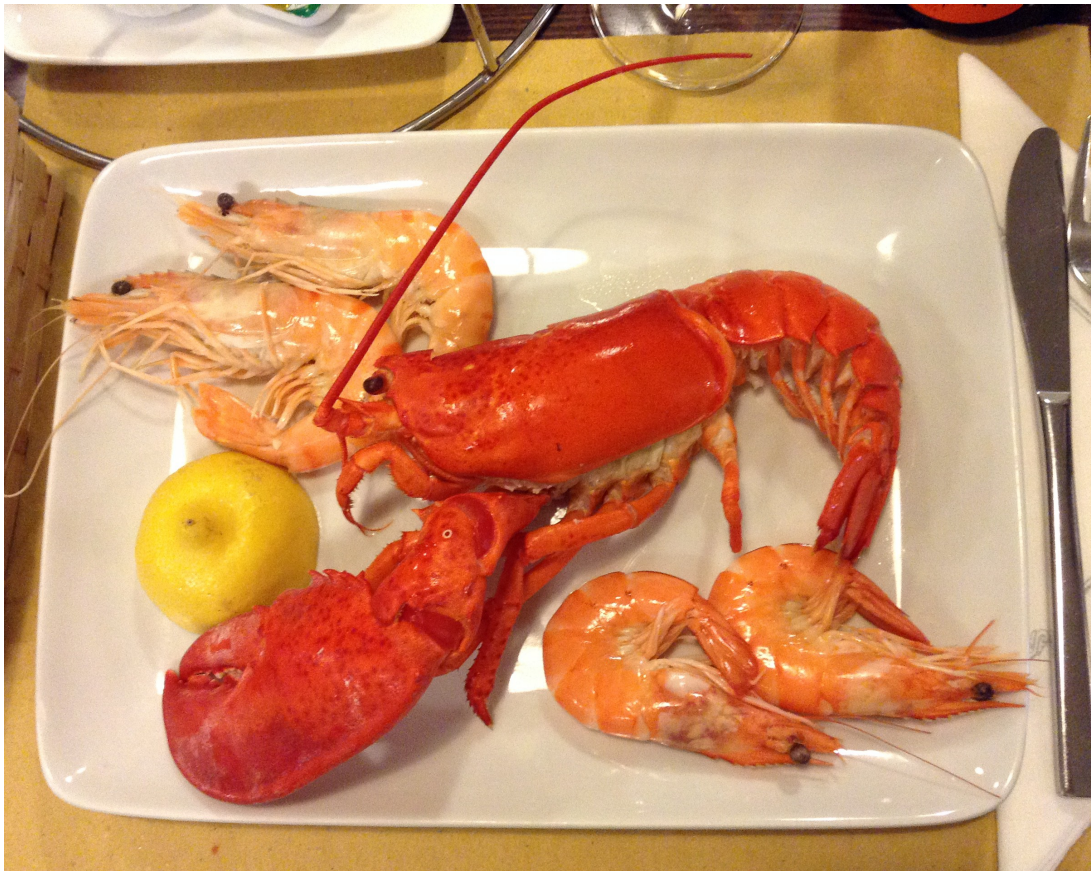
Piatto di Gamberi Misti



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

€ 15

Mix di Crostacei



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

€ 28

Gran Plateau di Crostacei



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

€ 40

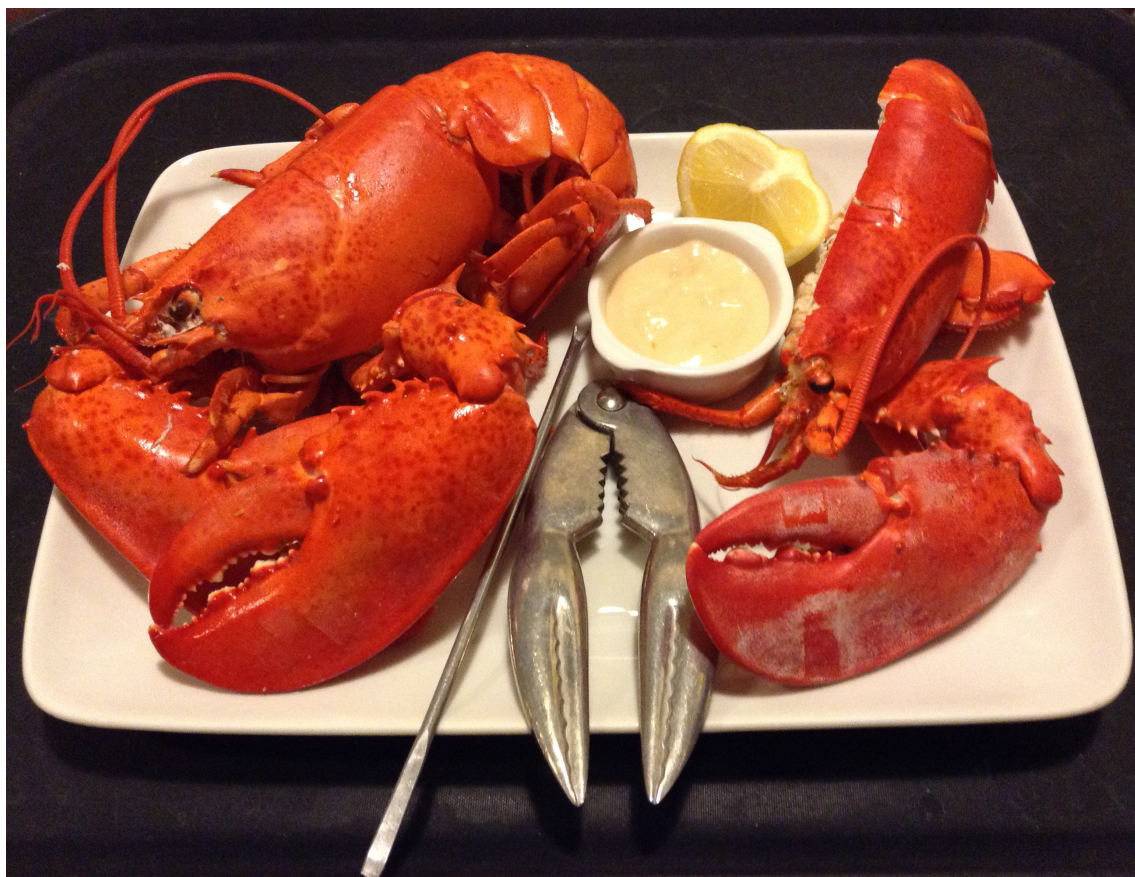
King Crab



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. 150) € 24

** prodotto surgelato all'origine*

Astice del Canada



Astice cotto a vapore,
servito freddo

Mezzo astice € 18

Astice intero € 36

Granchio (Tourteau)



Granchio
cotto a vapore e servito freddo

Mezzo granchio € 12

Granchio intero € 24



RICCI *(quando disponibili)*

La stagione è da Ottobre a fine Aprile

A peso €uro 40/kg



VIOLET

Limone di Mare

(stagione da fine settembre a fine aprile)

A peso €uro 40/kg

Misticanza di Stagione



Insalatina verde mista

€ 3

Cappesante gratinate



Cappesante gratinate calde,
con pan grattato aromatizzato
con erbette, sale e pepe
cad. € 3,50

*(Per Celiaci ed intolleranti, su richiesta,
può essere usato pan grattato della Shar)*

**in caso di non disponibilità del prodotto fresco,
potrà essere utilizzato surgelato di ottima qualità*

Mix di Formaggi Francesi



Piatto misto di Formaggi
Francesi di Capra e di Vacca
serviti con Miele e Confetture
€ 13



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!!!