

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE SINGOLE

'LA MAREA STA ALL'OSTRICA COME LA BOTTE STA AL VINO'

KYS MARINE 6,00€

Questa è una delle poche ostriche coltivate in sacchi appesi, utilizzando un sistema che sfrutta gli effetti benefici del moto ondoso e della miscelazione delle onde. In questo modo le ostriche lavorano di più per sviluppare la carne e il guscio. Il suo guscio bianco, la freschezza e il sapore è dolce e salato insieme.

COCOLLOS 5,50€

E' allevata nel Nord-Ovest dell'Irlanda nella baia di Donegal. Viene considerata una delle migliori ostriche presenti sul mercato italiano.

ROLAND LAMBERT SPECIALES 6,00 €

L'ostrica è allevata secondo un rigido disciplinare creato proprio dalla famiglia Lambert, solo le migliori ostriche possono fregiarsi del marchio "Speciales Lambert". Negli ultimi 4 mesi avviene uno speciale affinamento dentro le vasche naturali dette "Claire", tipiche del distretto di Marennes d'Oleron che donano dolcezza e retrogusto di frutta secca.

PERLA DEL DELTA (TARBOURIECH) 8,50€

Le ostriche sono incollate una ad una a mano sulle corde che sono collegate ad un argano che le innalza riproducendo di fatto l'effetto delle maree atlantiche sulle ostriche. Otteniamo così una conchiglia levigata e priva di parassiti, bianca, incredibilmente spessa e dura, con una madreperla interna che rasenta la perfezione. Al palato risulta dalle carni abbondanti, iodata, croccante. Lo iodio lascia posto al dolce sempre più prevalente con una persistenza vegetale lunga e complessa.

GILLARDEAU 8,50€

La famiglia Gillardeau è un' istituzione dell'agricoltura francese, questo prodotto è considerato il "Dom Perignon" delle ostriche. È facilmente riconoscibile in quanto su ogni ostrica è impressa a laser una "G", simbolo di originalità e unicità del prodotto.
