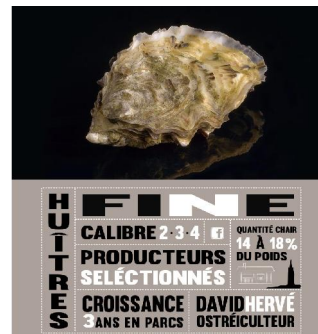


Ostrica Fine "David Hervé"

Zona provenienza: Normandia / Marennes Oleron - Francia

Frutto non troppo magro ma gusto fortemente iodato.
È croccante, dalle carni generose, ricca di iodio, vegetale.
Rispecchia perfettamente il territorio dal quale proviene.

€ 3,50 cad.



La degustazione:

- n. 1 Ostrica Fine "David Hervé"
- n. 1 Ostrica Speciale "Pleiade Poget"
- n. 1 Ostrica Regal "Pascal Boutrais"

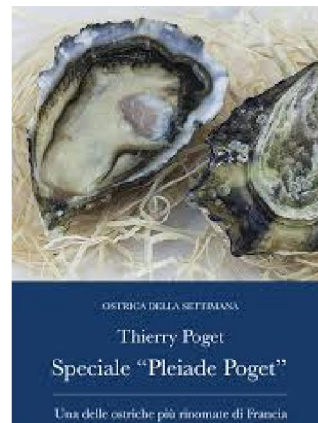
€ 15,00

Ostrica Speciale "Pleiade Poget"

Zona provenienza: Normandia / Marennes Oleron - Francia

La Speciale "Pleiade Poget" è sicuramente una delle ostriche più rinomate di Francia, già plurimedagliata a Parigi.
In bocca è croccante e compatta, con un equilibrio di sapidità, persistenza aromatica vegetale e dolcezza non invadente.
Una grande ostrica.

€ 5,00 cad.



Al calice:

Franciacorta Saten
Castello Bonomi
€ 7,00

Ostrica Ostra Regal "Pascal Boutrais"

Selezione Oro

Zona provenienza: Bannow Bay - Irlanda

L' "Ostra Regal" nasce per essere un prodotto di eccellenza.
Cosparsa con petali d'oro gourmet da 22 carati, la selezione ORO apre con un attacco di iodio e roccioso, lasciando spazio a un sapore potente, molto algale alla fine della bocca.
È un'ostrica croccante e dolce, con un leggero sapore di nocciola.

€ 7,00 cad.

