

OSTIER

GIORDANA IUPPA

MENU AUTUNNO

La nostra visione d'autunno

Questo menu è un viaggio intimo dedicato alla mia terra, la Sicilia: un'isola di contrasti e meraviglie, dove il mare incontra la montagna e ogni stagione regala emozioni irripetibili.

Abbiamo scelto di onorare l'autunno, lasciando che la natura guidi la nostra creatività. Le materie prime, fresche e ricercate, raccontano la forza della loro stagionalità.

Ogni piatto nasce dal rispetto delle radici, ma si veste di leggerezza contemporanea, trasformandosi in un omaggio alla Sicilia.

Un percorso di sapori e suggestioni, pensato per emozionare e accompagnare l'ospite in una danza autunnale di memoria e meraviglia.

Benvenuti.

This menu is an intimate journey into my homeland, Sicily — an island of contrasts and wonders, where the sea embraces the mountains and each season reveals emotions that cannot be repeated.

Autumn is our muse, guiding our creativity with its warm embrace and its generous gifts. Fresh, carefully sourced ingredients embody the essence of their season, carrying with them the strength and soul of the land.

Every dish is rooted in tradition yet refined with contemporary lightness, becoming a tribute to Sicily and its timeless beauty.

A symphony of flavors and sensations, conceived to stir emotions and accompany each guest through an autumnal dance of memory and wonder.

Welcome.

- MENU DEGUSTAZIONE -

TASTING MENU

7 portate 90 euro | abbinamento vini da 6 calici 50 euro

7 Courses 90 euro | 6 glass wine pairing 50 euro

Di sole, di mare, di lava

Of Sun, Sea, and Lava

Degustazione lievitati, olio e burro

Tasting of leavened breads, olive oil and butter

Amouse Bouche

Capatosta



Dudu



Ciccio Bello



Rainbow



Interludio

Limoniamo



Piccola pasticceria

Il menù può subire variazioni in base alle disponibilità del mercato.
Per la sua complessità si preferisce che il menu sia servito per l'intero tavolo.

The menù may vary depending on market availability.

Due to its complexity, it is preferable that the menu is served for the entire table.

- MENU DEGUSTAZIONE -

TASTING MENU

7 portate 95 euro | abbinamento vini da 6 calici 50 euro

7 Courses 95 euro | 6 glass wine pairing 50 euro

Mamma e Papà

Mommy and Daddy

Degustazione lievitati, olio e burro

Tasting of leavened breads, olive oil and butter

Amouse Bouche

Che manzo!



Ossessione



Quagliamo



Pepo 2.0



Interludio

Arrusbigghiati



Piccola pasticceria

Il menù può subire variazioni in base alle disponibilità del mercato.
Per la sua complessità si preferisce che il menu sia servito per l'intero tavolo.

The menù may vary depending on market availability.

Due to its complexity, it is preferable that the menu is served for the entire table.

- MENU DEGUSTAZIONE -

TASTING MENU

7 portate 85 euro | abbinamento vini da 6 calici 50 euro

7 Courses 85 euro | 6 glass wine pairing 50 euro

Nonna Salice

Grandmother Willow

Degustazione lievitati, olio e burro

Tasting of leavened breads, olive oil and butter

Amouse Bouche

“È tutto verde”



A tutto fungo



Gnoccolone



Parma



Ognuno col suo nome!



Interludio

Winnie Pooh



Piccola pasticceria

Il menù può subire variazioni in base alle disponibilità del mercato.
Per la sua complessità si preferisce che il menu sia servito per l'intero tavolo.

The menù may vary depending on market availability.

Due to its complexity, it is preferable that the menu is served for the entire table.

À LA CARTE

DEGUSTAZIONE PANE OLIO E BURRO

Cereali, molluschi

Tasting of bread, olive oil and butter



AMUSE BOUCHE

- ANTIPASTI -Starters

Dudu



“Il mio tonno vitellato”

Tonno**, maionese d’acciuga, capperi fritti, fondo di vitello, germogli di barbabietola

“My veal-style tuna”

Tuna, anchovy mayonnaise, fried caper, veal jus, beetroot sprouts

22,00 €

A tutto fungo



Fungo Portobello, crema di fungo, fondo bruno di verdure, gel di menta,
spuma di carota e sedano

Portobello mushroom, mushroom cream, vegetable jus, mint gel, carrot and celery foam

20,00 €

Valia



Zuppetta di crostacei*, chips di cavolo nero, olio all’aglio orsino

Shellfish soup, black cabbage chips, wild garlic oil

30,00 €

Papatony



Roll di ricciola*** e verza, brodo di zenzero ed erbe, alga nori croccante, olio al sesamo

Amberjack and savoy cabbage roll, ginger and herb broth, crispy nori seaweed, sesame oil

27,00 €

Capatosta



Capasanta scottata*, insalatina di pomodoro verde, quinoa soffiata e salsa al cocco

Seared scallop, green tomato salad, puffed quinoa, coconut sauce

25,00 €

- PRIMI PIATTI -

First Courses

Ossessione



Bottoni di pasta fresca ripieni di coniglio *homemade*, con il suo fondo,
crema di mais e olio al rosmarino

*Homemade fresh pasta buttons stuffed with rabbit,
its jus, corn cream, rosemary oil*

35,00 €

24 settembre



Spaghettone con bisque di gambero*, gambero in polvere,
dentice, olio al cardamomo e gel di menta

*Spaghettone with shrimp bisque, shrimp powder,
dentex, cardamom oil, mint gel*

30,00 €

Gnoccolone



Gnochetti di patata *homemade*, crema di castagna,
burro acido, lamelle di fungo essiccato

*Homemade potato gnocchi, chestnut cream,
beurre blanc, dried mushroom slices*

27,00 €

Ciccio Bello



Riso Vialone Nano, crema di patata affumicata e cozze
Vialone Nano risotto, smoked potato cream, mussels

27,00 €

Parma



Raviolo di pasta fresca *homemade* ripieni di zucca Butternut,
amaretto, salvia, demi-glace e nocciole

*Homemade ravioli stuffed with Butternut squash,
amaretto, sage, demi-glace, hazelnuts*

25,00 €

- SECONDI PIATTI -

Main Courses

Quagliamo



Bon Bon di coscetta di quaglia***, petto marinato, agretti,
fondo di quaglia, salsa all'aglio e pan dolce

*Bonbon of fried quail leg, marinated breast, agretti,
quail jus, garlic sauce, sweet bread*

30,00 €

Pepo 2.0



Maialino nero dei Nebroni*** cbt, fondo di maialino,
spuma di cipolla rossa di Tropea e chips di tapioca

*Nebrodi black pig slow-cooked, pork jus,
Tropea red onion foam, tapioca chips*

27,00 €

Rainbow



Filetto di dentice***, salsa di cozze, basilico, nero di seppia,
polvere di pomodoro secco e patata pavè

*Dentex fillet, mussel sauce, basil, cuttlefish ink,
dried tomato powder, potato pavé*

30,00 €

L'ho pensato così



Velo di seppia*** con farcia di dentice***, salsa limone,
alga nori essiccata, bietola marinata

*Cuttlefish veil filled with dentex, lemon sauce,
dried nori seaweed, marinated chard*

30,00 €



- DESSERT -

Arrusbigghiati



Namelaka al caffè, spuma di mascarpone, terra al cacao, tuille di cioccolato e biscotto al caffè
Coffee namelaka, mascarpone mousse, cocoa soil, chocolate tuile, coffee biscuit

15,00 €

Limoniamo



Tartelletta di frolla montata, lemon curd, meringa all'italiana e limone candito
Shortcrust tartlet, lemon curd, Italian meringue, candied lemon

15,00 €

5th Avenue



La mia versione apple pie
My version of apple pie

12,00 €

Winnie Pooh



Biscotto al cioccolato, crema al caramello, honeycomb, terra alla vaniglia
Chocolate biscuit, caramel cream, honeycomb, vanilla soil

12,00 €

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

I cibi e le bevande prodotti, venduti e somministrati in questo locale contengono i seguenti allergeni:

Cereali  contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Crostacei  e prodotti a base di crostacei.

Uova  e prodotti a base di uova.

Pesce  e prodotti a base di pesce

Arachidi  e prodotti a base di arachidi

Soia  e prodotti a base di soia

Latte  e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.

Sedano  e prodotti a base di sedano.

Senape  e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo  e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa  e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini  e prodotti a base di lupini.

Molluschi  e prodotti a base di molluschi.

Glutine  e prodotti a base di glutine

Gli allergeni presenti nei prodotti sono indicati sul menu con il numero di riferimento o altro simbolo riferito all'allergene.

È difficile escludere una contaminazione crociata per la presenza di prodotti sfusi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva. Si prega quindi la gentile clientela, di segnalare al personale la presenza di allergie e/o intolleranze.

N. B.

- I prodotti con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco, il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste.

- I prodotti con (**)

“Il prodotto ittico crudo/marinato viene trattato ai sensi dell'O.M. - 12/05/92 oggi regolamentato dal Reg. 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo III e V) e dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I, capitolo I e dal Reg. 1020/2008 (che modifica il Reg. CE 853/04).”

- I prodotti con (***) sono stati **abbattuti a temperatura negativa (-18°C) come trattamento di sicurezza alimentare secondo il Reg. 852/04.**

OSTIER

GIORDANA IUPPA