

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.

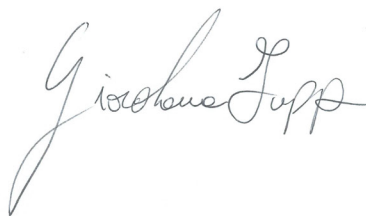
This menu is an intimate journey into my homeland, Sicily — an island of contrasts and wonders, where the sea embraces the mountains and each season reveals emotions that cannot be repeated.

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.

A handwritten signature in a cursive script, reading "Giuseppe Lupp". The signature is written in a dark, slightly textured ink on a plain white background.

- MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

7 portate 95 euro | abbinamento 6 vini 50 euro
7 Courses 95 euro | 6 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 menù sia servito per l'intero tavolo.

*The menu 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 6 vini 50 euro
7 Courses 95 euro | 6 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 menù sia servito per l'intero tavolo.

*The menu 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 6 vini 50 euro
7 Courses 95 euro | 6 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 The Pooh



Piccola pasticceria

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

*The menu 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

- 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

Shellfish soup, black cabbage chips, 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
Homemade potato gnocchi, chestnut cream,
beurre blanc, mushroom slices

28,00 €

Ciccio Bello



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

27,00 €



Parma

Pasta ripiena di zucca Butternut,
amaretto, salvia, demi-glace e nocciole
Homemade stuffed pasta with Butternut squash,
amaretto, sage, demi-glace, hazelnuts

27,00 €

- SECONDI PIATTI -
Main Courses

Quagliamo



Bon Bon di coscetta di quaglia***, petto marinato, salicornia,
fondo di quaglia, salsa all'aglio e stollen

*Bonbon offried quail leg, marinated breast, sea asparagus,
quail jus, garlic sauce and stollen*

30,00 €

Pepo 2.0



Maialino nero dei Nebrodi*** 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,
polvere di pomodoro secco e patata pavè

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

35,00 €

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*

32,00 €

- 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

15,00 €

Winnie The Pooh



Biscotto al cioccolato, crema al caramello,
honeycomb, terra alla vaniglia

*Chocolate biscuit, caramel cream,
honeycomb, vanilla soil*

15,00 €

- BEVANDE -

Acqua Panna 75 cl

4,00 €

Acqua San Pellegrino 75 cl

4,00 €

Birra semedorato rossa 33 cl

5,00 €

Birra semedorato bionda 33 cl

4,00 €

Coca cola 33 cl

4,00 €

Coca cola zero 33 cl

4,00 €

Amaro del capo

5,00 €

Amaro amara

5,00 €

Amaro della Rocca erbe

5,00 €

Unicum

5,00 €

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