

OSTIER

GIORDANA IUPPA

MENU PRIMAVERA

Benvenuti nella stagione dei fiori

La mia cucina nasce dal rispetto.

Rispetto per la stagione, per gli ingredienti e per il lavoro di chi li produce.

Ogni piatto parte dalla materia prima e dal suo momento migliore: seguo la stagionalità con attenzione, cercando di preservare identità, equilibrio e purezza dei sapori. Il pesce proviene esclusivamente da pesca ad amo, una scelta che tutela il mare e garantisce un pescato di grande qualità. Le carni sono selezionate da allevamenti non intensivi, dove il benessere animale e i tempi naturali fanno la differenza. Grande spazio è dedicato anche al mondo vegetale, che considero parte fondamentale del racconto della stagione.

La mia è una cucina essenziale e contemporanea, che lavora per sottrazione: tecnica e sensibilità sono al servizio dell'ingrediente, senza mai coprirlo.

Questo menu è il mio modo di raccontare la primavera.

Benvenuti.

Welcome to the season of flowers.

My cuisine is rooted in respect

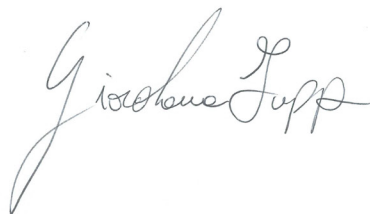
Respect for the seasons, for the ingredients, and for the work of those who produce them.

Every dish begins with the ingredient itself, at the moment when it is at its finest. I follow seasonality with great care, seeking to preserve the identity, balance, and purity of each flavor. The fish is sourced exclusively from line-caught fishing, a choice that helps protect the sea while ensuring exceptional quality. The meats come from carefully selected non-intensive farms, where animal welfare and natural rhythms are respected. Special attention is also given to the vegetable world, which I consider an essential expression of the season.

Mine is an essential, contemporary cuisine that works by subtraction: technique and sensitivity are always in service of the ingredient, never to overshadow it.

This menu is my way of telling the story of spring.

Welcome.

A handwritten signature in black ink, reading "Giuseppe Lupp". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'G'.

DOGMA

La parola “**dogma**” ha un’origine molto antica e affascinante, che nasce nel mondo greco.

Significa letteralmente “*ciò che è deciso*”, “*ciò che è stabilito come vero*”. A sua volta viene dal verbo **δοκεῖν (dokein)**, che significa “*sembrare*”, “*apparire giusto*”, “*ritenere*”. Con il tempo, soprattutto attraverso la tradizione **cristiana**, la parola ha assunto un significato più preciso: **un principio di fede proclamato come verità indiscutibile** dall’autorità religiosa. Da quel momento il termine ha iniziato a indicare qualcosa che non può essere messo in discussione.

Oggi, nel linguaggio comune, **dogma** viene spesso usato anche in senso più ampio per descrivere un’idea o un principio accettato come assoluto, senza possibilità di dubbio o confronto.

The word dogma has a very ancient and fascinating origin, rooted in the Greek world. It literally means “*that which is decided*” or “*that which is established as true*”. In turn, it comes from the verb **dokein (δοκεῖν)**, which means “*to seem*”, “*to appear right*”, or “*to think/believe*”. Over time, especially through the Christian tradition, the word took on a more precise meaning: **a principle of faith proclaimed as an indisputable truth** by religious authority. From that point on, the term began to indicate something that cannot be questioned.

Today, in everyday language, **dogma** is often used in a broader sense as well, to describe an idea or principle accepted as absolute, without the possibility of doubt or debate.

- MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

5 portate 75 euro | abbinamento 3 vini 30 euro
5 courses 75 euro | 3 wine pairing 30 euro

Dogma

Amouse Bouche

Degustazione lievitati, olio e burro
Tasting of leavened breads, olive oil and butter

Lazy sunday

Tartare di manzo, fondo bruno, crema di Parmigiano Reggiano 40 mesi, salsa di tuorlo marinato
Beef tartare with brown sauce, 40-month-aged Parmigiano Reggiano cream, and marinated egg yolk sauce

Periferia

Cappellacci ripieni di cavolfiore affogato homemade, brodo di foglie di cavolfiore
Homemade fresh pasta "Cappellacci" stuffed with braised cauliflower, served with cauliflower leaf broth

Terra mia

Rombo chiodato *** in panure di erbe aromatiche, ostriche in salsa, piselli freschi e limone fermentato
Turbot in aromatic herb crust, oysters in sauce, fresh peas and fermented lemon

Interludio

Passeggiata nel bosco

Pavlova, Namelaka alla fragola, lamponi e menta
Pavlova, strawberry namelaka, raspberries and mint

Petit Four

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.*

PIETRA LAVICA

La **lava** è diventata il simbolo della materia viva che nasce dal cuore del vulcano. Quando si raffredda lentamente a contatto con l'aria e con il tempo si solidifica, si trasforma in quella che oggi chiamiamo **pietra lavica**: una roccia scura, porosa e resistente, profondamente legata alla terra siciliana e soprattutto all'Etna.

In Sicilia questa pietra non è solo materia: è memoria del vulcano, della sua forza e del suo continuo dialogo con la terra e con chi la abita.

Lava has become the symbol of living matter born from the heart of the volcano. When it cools slowly in contact with the air and solidifies over time, it transforms into what we now call **lava stone**: a dark, porous, and durable rock, deeply connected to the land of Sicily and, above all, to Mount Etna.

In Sicily, this stone is not just material: it is the memory of the volcano of its power and its constant dialogue with the land and those who inhabit it.

- MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

7 portate 95 euro | abbinamento 5 vini 50 euro
7 courses 95 euro | 5 wine pairing 50 euro

Pietra Lavica

Amouse Bouche

Degustazione lievitati, olio e burro
Tasting of leavened breads, olive oil and butter

L'hai voluto tu

Scampo, Gambero di Mazzara e Ricciola*** con gazpacho, latte di mandorla e agrumi canditi
*Scampi, Mazzara Shrimp, and Amberjack*** with gazpacho, almond milk, and candied citrus*

Cacocciolo

Carciofo ripieno di crema di patata allo zafferano, salsa dashi e polvere di foglie di carciofo
Artichoke stuffed with saffron potato cream, dashi sauce, and artichoke leaf powder

Consistenze

Raviolo ripieno di pappa al pomodoro, Gambero di Mazzara*** homemade, acqua di pomodoro, olio al basilico e basilico cristallizzato
*Homemade fresh pasta "Raviolo" stuffed with pappa al pomodoro, Mazzara Shrimp***, tomato water, basil oil, and crystallized basil*

Irti Colli

Agnello, demi glace e senape in grani, topinambur e creakers ai semi
Lamb, demi-glace and wholegrain mustard, Jerusalem artichoke and seed crackers

Interludio

Ricordi d'infanzia

Semifreddo alla ricotta, gel di arancia e caramello al timo
Ricotta semifreddo, orange gel and thyme caramel

Petit Four

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

10 portate 120 euro | abbinamento 8 vini 80 euro
10 courses 120 euro | 8 wine pairing 80 euro

Mistero

Percorso degustazione a scelta dalla nostra chef, lasciati guidare dalla fantasia
Tasting journey of your choice by our chef , let yourself be guided by creativity

NB: Per la sua complessità si preferisce che il menu sia servito per l'intero tavolo.
Due to its complexity, it is preferable that the menu is served for the entire table

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.
È possibile scegliere menu vegetariano/vegano sartoriale, che sarà fatto in base
alla disponibilità dei prodotti del mercato seguendo la stagionalità delle materie prime.

*The menu may vary depending on market availability.
Due to its complexity, it is preferable that the menu is served for the entire table.
It is possible to choose a tailored vegetarian or vegan menu, created according
to market availability and respecting the seasonality of ingredients.*

À LA CARTE

Ci teniamo a precisare che il menu à la carte è possibile con un minimo di due portate per persona.
We would like to clarify that the à la carte menu is available with a minimum of two courses per person.

- ANTIPASTI - Starters

L'hai voluto tu



Scampo, Gambero di Mazzara e Ricciola*** con gazpacho, latte di mandorla e agrumi canditi
*Scampi, Mazzara Shrimp, and Amberjack*** with gazpacho, almond milk, and candied citrus*

30,00 €

Cacocciolo



Carciofo ripieno di crema di patata allo zafferano, salsa dashi e polvere di foglie di carciofo
Artichoke stuffed with saffron potato cream, dashi sauce, and artichoke leaf powder

22,00 €

Lazy Sunday



Tartare di manzo, fondo bruno,
crema di Parmigiano Reggiano 40 mesi, salsa di tuorlo marinato
*Beef tartare with brown sauce,
40-month-aged Parmigiano Reggiano cream, and marinated egg yolk sauce*

22,00 €

Nuova Era



Calamaro ripieno di caponata di stagione, riduzione di verdura,
salsa di Malvasia delle Lipari e croccante di verdure
*Squid stuffed with seasonal caponata, vegetable reduction,
Malvasia delle Lipari sauce and vegetable crumble*

27,00 €

Machu Picchu



Ceviche di Ricciola***, mais soffiato, foglie di sedano, salsa cocco e soia,
fumetto di pesce e zenzero, cipolla di Tropea e daikon fermentato
*Amberjack*** ceviche with puffed corn, celery leaves, coconut-soy sauce,
fish and ginger broth, Tropea onion, and fermented daikon*

25,00 €

- PRIMI PIATTI - *First Courses*

Ossessione



Bottoni di pasta fresca homemade ripieni di coniglio, fondo di coniglio,
crema di mais e olio al rosmarino

*Homemade fresh pasta bottoni filled with rabbit, rabbit jus,
corn cream and rosemary oil*

30,00 €

Periferia



Cappellacci ripieni di cavolfiore affogato homemade,
fondo di foglie di cavolfiore

*Homemade fresh pasta "Cappellacci" stuffed with braised cauliflower,
served with cauliflower leaf jus*

20,00 €

Consistenze



Raviolo ripieno di pappa al pomodoro, Gambero di Mazzara*** homemade,
acqua di pomodoro, olio al basilico e basilico cristallizzato

*Homemade fresh pasta "Raviolo" stuffed with pappa al pomodoro, Mazzara Shrimp***,
tomato water, basil oil, and crystallized basil*

30,00 €

Old but Gold



Riso Vialone Nano, burro Normandia, alici, bergamotto e chips di porro

Vialone Nano rice with butter, anchovies, bergamot, and leek chips

22,00 €

Spaghetтата di Mezzanotte



Spaghettone Gerardo di Nola, crema di aglio dolce,
panure aromatizzata e Diavolicchio calabro

*Gerardo di Nola spaghettone with sweet garlic cream,
seasoned breadcrumb and Calabrian Diavolicchio chili*

22,00 €

- SECONDI PIATTI - *Main Courses*

Sogno Orientale



Ricciola***, mela verde, cetriolo e riccio di mare
Amberjack, green apple, cucumber and sea urchin

27,00 €

Terra mia



Rombo chiodato ***in panure di erbe aromatiche, ostriche in salsa,
piselli freschi e limone fermentato
*Turbot in aromatic herb crust, oysters in sauce,
fresh peas and fermented lemon*

32,00 €

Irti Colli



Agnello, demi glace e senape in grani, topinambur e creakers ai semi
Lamb, demi-glace and wholegrain mustard, Jerusalem artichoke and seed crackers

30,00 €

Dalle Uova d'oro



Roll di gallina, asparago in tre consistenze, crema di finocchio, fondo bruno e aneto
Chicken roll, asparagus in three textures, fennel cream, brown sauce and dill

25,00 €

È tutto verde



Tofu marinato, salsa di sedano rapa, fondo di verdure,
bon bon di tofu e chips vegetale
*Marinated tofu, celeriac sauce, vegetable reduction,
tofu bon bon and vegetable chips*

22,00 €

- DESSERT -

Primavera



Panna cotta allo yogurt, coulis di pesca, biscotto alle mandorle, grattachecca di pesca

Yogurt panna cotta, peach coulis, almond biscuit, peach coulis

12,00 €

Passeggiata nel bosco



Pavlova, Namelaka alla fragola, lamponi e menta

Pavlova, strawberry namelaka, raspberries and mint

12,00 €

A chi non piace il cioccolato?



Disco di cioccolato, cremoso al cioccolato fondente e peperoncino e aria al cioccolato

Chocolate disc, dark chocolate and chili creamy, and chocolate foam

12,00 €

Iberica



Churros e zabaione

Churros and Zabaione

12,00 €

Ricordo d'infanzia



Semifreddo alla ricotta, gel di arancia e caramello al timo

Ricotta semifreddo, orange gel and thyme caramel

12,00 €

- 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

5,00 €

Coca cola 33 cl

4,00 €

Coca cola zero 33 cl

4,00 €

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