

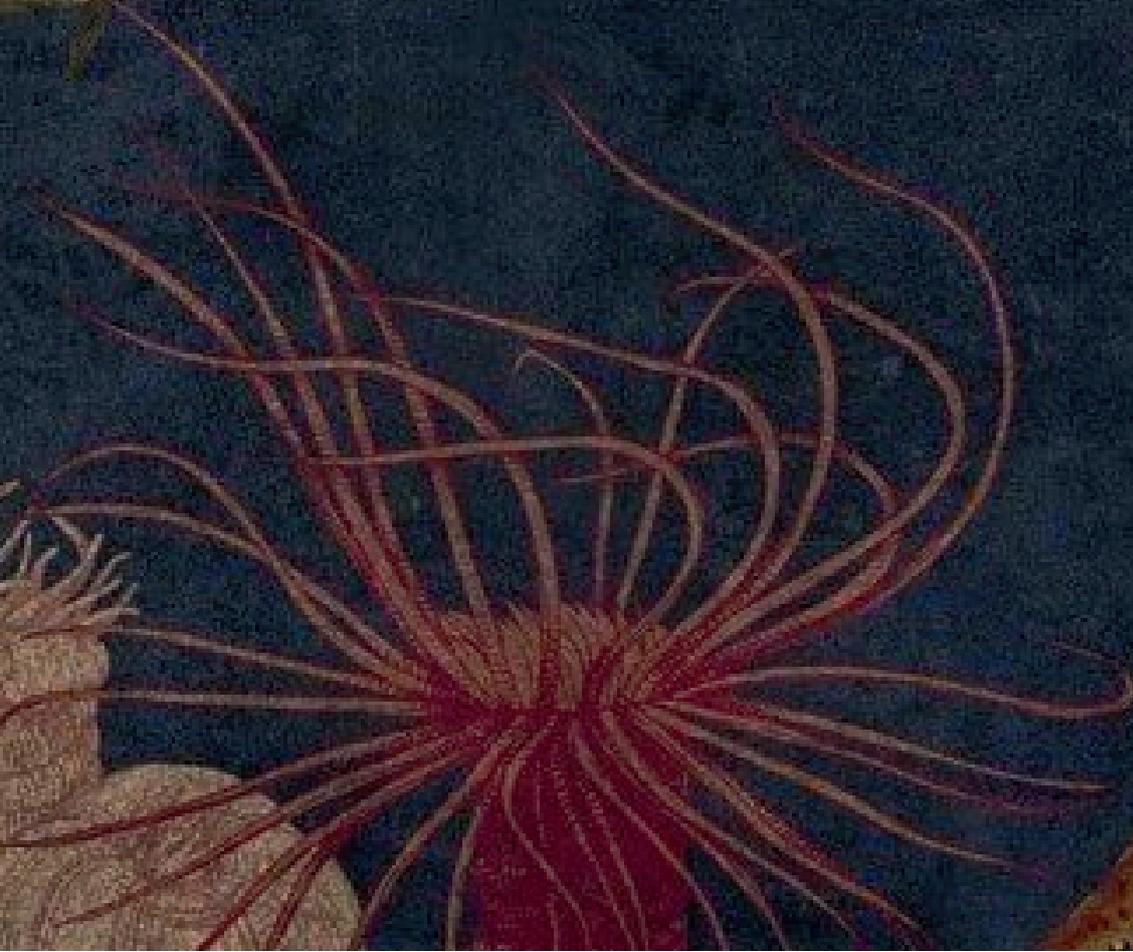


*IdliSea*

SEAFOOD EXPERIENCE



# LA CARTA





Benvenuti all'Odissea

Carissimi ospiti,

Siamo lieti di darvi il benvenuto all'Odissea, un viaggio culinario che vi condurrà attraverso sapori autentici e ricercati del mare. Come l'epico racconto di Ulisse che ha ispirato il nostro nome, vogliamo trasportarvi in un'esperienza gastronomica che intreccia tradizione e innovazione, celebrando la ricchezza e la varietà del Mare.

Ogni piatto del nostro menu è stato concepito con cura e maestria, utilizzando gli ingredienti più freschi e selezionati, rispettando il nostro impegno per la qualità e l'eccellenza. Dalle delicate crudités ai saporiti piatti cucinati al momento, ogni portata racconta una storia, un'odissea di gusto, che vuole stupirvi e deliziarvi. Ci dedichiamo a garantire che la vostra visita sia memorabile, grazie alla nostra passione per il servizio e alla nostra dedizione per la cucina. Vi invitiamo a lasciarvi guidare dai nostri collaboratori, per scoprire combinazioni uniche di sapori.

Grazie per aver scelto l'Odissea. Preparatevi a salpare con noi in questo viaggio attraverso i mari del gusto.



## SELEZIONE OSTRICHE

THIERRY POGET GALON OR N°3	5
SPECIALE IMPERATRICE CAP FERRET N°3	5
BOUTRAIS BANNOW BAY REGAL N°3	6
D.HERVÈ MARENNES D'OLERON ROYALE N°3	6
TARBOURIECHITA DELTA DEL PO N°3	7
SAN MICHELE LAGUNA DI VARANO N°3	7

## TARTARE

TONNO ROSSO "FUENTES"	18
SALMONE REALE "ORA KING"	18
RICCIOLA GIAPPONESE "HAMACHI"	18
TRIS DI TARTARE	30

## CARTA DEI CAVIALI

serviti con blinis e burro

BAIKAL 10gr.	30
KALUGA AMUR 10gr.	40
ASETRA 10gr.	45
BELUGA 10gr.	90

## CRUDITÀ AL PEZZO

GAMBERO ROSSO DI MAZARA	6
GAMBERO VIOLA	6
GAMBERO BLU NUOVA CALEDONIA	5
MAZZANCOLLA ADRIATRICA	5
SCAMPO MEDITERRANO	7
BULOTS	2

## PLATEAU CRUDITÀ

**CLASSIC** 2 - 4 - 12 - 14  38

PLATEAU CRUDITÀ (2 ostriche, 2 mandorle di mare, 2 fasolari, 2 cuori di mare, 1 tartufo, 3 bulots, 1 clams, 1 capasanta, 1 scampo, 1 gambero rosso, 1 gambero rosa, 1 gambero blu, 1 crevette rosa cotto )

**OSTRICHE & CROSTACEI** 2 - 4 - 12 - 14  65

PLATEAU CRUDITÀ (6 ostriche, 2 scampi, 1 gambero rosso, 1 gambero viola, 1 gambero blu, 1 gambero rosa, 1 gambero gobetto, 1 crevette rosa cotto, 1 mazzancolla, 1 chela di granchio, 1 capasanta )

**ODISSEA** 2 - 4 - 12 - 14  240

PLATEAU CRUDITÀ (12 ostriche, 4 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, 2 gamberi blu, 2 gamberi rosa, 2 gamberi gobetti, 2 mazzancolle, 2 crevette rosa cotti, 2 chele di granchio, 4 mandorle, 4 fasolari, 4 cuori di mare, 8 bulots, 4 tartufi, 2 clams, 2 capesante, 1 astice blu al vapore, 1 caviale asetra 10g e 1 caviale kaluga amur 10gr)

## SASHIMI & CARPACCI

<b>SASHIMI</b> 2 - 4 - 12 - 14 	24
15 FETTE DI PREGIATI PESCI & CROSTACEI A TAGLIO SASHIMI	
<b>SCAMPO &amp; PASSION FRUIT</b> 2 - 4 - 12 	24
CARPACCIO DI SCAMPI, DRESSING AL PASSION FRUIT, SALE MALDON E PEPE ROSA	
<b>CAPASANTA &amp; YUZU</b> 2 - 4 - 12 - 14 	24
CARPACCIO DI CAPASANTA, GAMBERO ROSSO, CAVIALE E ARIA DI YUZU	
<b>RICCIOLA &amp; JALAPENO</b> 4 - 12  	22
CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATA CON VINAIGRETTE ALLO JALAPENO	
<b>GAMBERO VIOLA &amp; GELATO DI BUFALA</b> 2 - 4 - 6 - 7 - 12	24
CARPACCIO DI GAMBERO VIOLA, SALSA PONZU E GELATO DI MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA	

## ANTIPASTI

<b>ACCIUGHE</b> 1 - 4 - 6 - 7	18
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, PANE TOSTATO E BURRO	
<b>POLPO</b> 4 - 12 - 14	20
POLPO ARROSTITO CON VARIAZIONE DI CAROTE BABY	
<b>CAPELANTE</b> 4 - 7 - 12 - 14	26
CAPELANTE SCOTTATE, SOFFICCE DI PATATE BLU "ULYSSE " E CAVIALE	
<b>CEVICHE</b> 4 	22
CEVICHE DI RICCIOLA HAMACHI, SERVITA CON CIPOLLA E POMODORO AL PROFUMO DI LIME E PEPERONCINO JALAPENO	
<b>MARE</b>	22
TAGLIATELLA DI CALAMARO E SEPIA SOUS-VIDE, FRUTTI DI MARE E LA LORO RIDUZIONE, GAMBERO VIOLA MARINATO AGLI AGRUMI E POLVERE DI PREZZEMOLO	

## PRIMI PIATTI

<b>SPAGHETTONE</b> 1-14	24
SPAGHETTONE “BENEDETTO CAVALIERI” CON VONGOLE VERACI, CLOROFILLA DI PREZZEMOLO E LIMONE	
<b>PACCHERO</b> 1-4	20
PACCHERO “BENEDETTO CAVALIERI” CON BACCALÀ, PISTILLI DI ZAFFERANO E CREMA DI CECI AL ROSMARINO	
<b>RISOTTO</b> 7-8-14	32
RISOTTO CARNAROLI “RISO POZZI”, OSTRICHE & LAMPONE (min.2 persone)	
<b>LINGUINE</b> 1-2	30
LINGUINE “BENEDETTO CAVALIERI” CON MEDAGLIONI D’ASTICE BLU E POMODORINI PIENNOLO DEL VESUVIO (min.2 persone)	
<b>FUSILLO</b> 1-2-7	24
FUSILLORO “VERRIGNI” CON ZUCCHINE ALLA NERANO, PROVOLONE DEL MONACO E CODE DI SCAMPI SCOTTATE	

## SECONDI PIATTI

<b>ROMBO</b> 1-7	28
ROMBO ALLA PLANCIA CON CREMA DI CARCIOFI E CUORI DI CARCIOFINI ARROSTITI	
<b>ANGUILLA</b> 1-4-6	28
MILLEFOGLIE DI ANGUILLA AFFUMICATA, LAMINA DI PATATE FRITTA, SALSA TERIAKI E RADICCHIO GRIGLIATO	
<b>ASTICE</b> 2-4-9	48
ASTICE BLU DECORTICATO, CATALANA DI POMODORI, SEDANO E CIPOLLOTTO E L’EMULSIONE DELLA SUA TESTA	
<b>TONNO ROSSO</b> 4-6	28
TATAKI DI TONNO ROSSO “FUENTES”, SALSA MISO CON PAK CHOI PROFUMATO ALLO YUZU	
<b>BRANZINO</b> 4-7	26
TRANCIO DI BRANZINO PESCATO ALLA PIASTRA, SERVITO CON TRITTICO DI ZUCCHINE	
<b>BACCALÀ</b> 1-4-7	28
LOMO DI BACCALÀ IN OLIO COTTURA, SALSA BEURRE BLANC, CAVIALE E TORTINO DI PATATE	
<b>FRITTO MILANO - NAPOLI - TOKIO</b> 1-2-3-4-6-12	26
FRITTURA DI CALAMARO, SALMONE, GAMBERONI E BACCALÀ IN 3 PANATURE DIFFERENTI, CON MAIONESE ALLO YUZUKOSHO	

# DEGUSTAZIONE

“Ritorno a Itaca...finalmente a casa...”

RICCIOLA & JALAPENO 4-12  

CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATA CON VINAIGRETTE ALLO JALAPENO

POLPO 4-12-14

POLPO ARROSTITO CON VARIAZIONE DI CAROTE BABY

RISOTTO 7-8-14 

RISOTTO CARNAROLI “RISO POZZI”, OSTRICHE & LAMPONE

FRITTO MILANO - NAPOLI - TOKIO 1-2-3-4-6-12

FRITTURA DI CALAMARO, SALMONE, GAMBERONI E BACCALÀ IN 3 PANATURE DIFFERENTI,  
CON MAIONESE ALLO YUZUKOSHO

ELETTRA 1-3-7-8

GANACHE CIOCCOLATO BIANCO E POMPELMO ROSA, DACQUOISE ALLE MANDORLE,  
GELATINA AL GIN MALFY, MERINGA E SORBETTO AL POMPELMO

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA

75€ A PERSONA

Per la sua complessità, il menu degustazione si intende per tutto il tavolo.

ABBINAMENTO VINI 25 € A PERSONA

GENTILI OSPITI,

VI INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI PARTICOLARI SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRVI INFORMAZIONI IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE E ALLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PIATTI PRESENTI NEL MENU. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI ACCIDENTALI, PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE, AI SENSI DEL REG. UE 1169/11 ALLEGATO II:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASA DI LATTE
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

I PIATTI/INGREDIENTI PRESENTI NEL MENU CONTRASSEGNA TI CON (\*) SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE O SURGELATE ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE OPPURE SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME FRESCHE SOTTOPOSTE AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04. I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA SICUREZZA, COME PREVISTO DAL REG. CE 853/04.

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO  
COPERTO E SERVIZIO INCLUSI

PER EVENTUALI PAUSE TRA LE VARIE PORTATE, SI PREGA DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA CHE SI PRENDERÀ CURA DEL SERVIZIO NEL MIGLIORE DEI MODI.



SENZA GLUTINE  
Gluten free



VEGETARIANO  
Vegetarian



FRUTTA SECCA  
Dried fruit, nuts



PICCANTE  
Spicy

SERVIZIO E COPERTO INCLUSI





