



THE SKY CLUB
VALTUR CERVINIA

OYSTER BAR

2550

Crudo di Mare

Raw seafood

Selezione di ostriche / Selection of oysters

(al pz. / per piece)

SIGNATURE BOUTRAIS n° 6 7€

piccola per calibro ma dal carattere sorprendentemente intenso. Cresciuta nelle acque fresche dell'Atlantico, l'Amulette Boutrais racchiude una sapidità vibrante e una mineralità netta, tipica dei migliori terroir oceanici. La carne è soda, croccante con un'immediata esplosione marina seguita da un finale pulito e persistente. Un boccone puro, iodato: per chi ama l'essenza più autentica dell'ostrica.

Small in size but surprisingly intense in character. Grown in the cool waters of the Atlantic, Amulette Boutrais has a vibrant flavor and a distinct minerality typical of the best ocean terroirs. The flesh is firm and crunchy with an immediate burst of marine flavor followed by a clean and persistent finish. A pure, iodized bite: for those who love the most authentic essence of oysters.

PLEIADE POGET n° 3 9€

più dolce e regala nuance uniche. Profilo aromatico raffinato, quasi vegetale, con sapidità misurata e texture morbida e vellutata. La sua delicatezza la rende un'ostrica di rara finezza. Pensata per chi cerca eleganza più che intensità.

Sweeter and offers unique nuances. Refined, almost vegetal aromatic profile, with moderate sapidity and a soft, velvety texture. Its delicacy makes it an oyster of rare finesse. Designed for those seeking elegance rather than intensity.

PERLA DEL DELTA n° 3 9€

capolavoro del Delta del Po, cresciuta in acque ricche di microalghe che ne esaltano la dolcezza. Meno iodata delle francesi, offre un sorso pulito e mediterraneo, con polpa compatta e note fresche quasi erbacee. La sua identità italiana la rende unica in degustazione. Un'ostrica sincera, luminosa, profondamente territoriale.

A masterpiece of the Po Delta, grown in waters rich in microalgae that enhance its sweetness. Less iodized than French oysters, it offers a clean, Mediterranean taste, with compact flesh and fresh, almost herbaceous notes. Its Italian identity makes it unique in tasting. A sincere, luminous oyster, deeply rooted in its territory.

ROYALE DAVID HERVE' n° 3 9€

ostrica emblematica di Marennes-Oléron, selezionata tra le migliori della Maison David Hervé. Carne generosa e setosa, apertura iodato-marina che evolve in una dolcezza elegante. Finale lungo, cremoso, con note minerali e perfetto equilibrio. Un classico della haute ostricoltura francese, ottima con abbinamento metodo classico.

An iconic oyster from Marennes-Oléron, selected from among the finest produced by Maison David Hervé. Generous, silky flesh with an iodine-marine opening that evolves into an elegant sweetness. Long, creamy finish with mineral notes and perfect balance. A classic of French haute oyster farming, excellent when paired with a classic method.

Selezione di Caviale con blinis e panna acida / Selection of caviar with blinis and sour cream

(al pz. / per piece)

OSCIETRA	30gr	110€	BELUGA	30gr	200€
	50gr	170€			

Gamberi rossi di Mazara del Vallo (al pz.) / Red prawns from Mazara del Vallo (per piece) 10€

Scampi imperiali del Mediterraneo (al pz.) / Mediterranean imperial scampi (per piece) 12€

Plateau Royal (consigliato per 4 persone / recommended for 4 people) 140€

2 ostriche Poget, 2 ostriche Perla del Delta, 4 Scampi del Mediterraneo, 6 Gamberi rossi di Mazara del Vallo, sashimi di pescato del giorno

2 Poget oysters, 2 Perla del Delta oysters, 4 Mediterranean scampi, 6 Mazara del Vallo red prawns, daily catch sashimi

Plateau Imperial (consigliato per 4 persone / recommended for 4 people) 450€

4 ostriche Poget, 4 ostriche Perla del Delta, 4 ostriche Royale David Hervé, 8 scampi del Mediterraneo, 8 Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, tartare di gambero, sfilettato di pescato del giorno, 30 gr di Caviale Oscietra

4 Poget oysters, 4 Perla del Delta oysters, 4 Royale David Hervé oysters, 8 Mediterranean scampi, 8 Mazara del Vallo red prawns, prawn tartare, filleted catch of the day, 30 g Oscietra caviar

All'onda

Risotto allo Champagne Moët & Chandon Imperial

54€

Con tartare di gambero, ostrica affumicata,
polvere di plancton marino e foglia d'oro 24 carati

*With prawn tartare, smoked oyster, marine plankton powder,
and 24-karat gold leaf*

signature

Desserts

Torta di mele Renette

12€

Renette apple cake

Torta Sacher al Genepy

12€

Sacher torte with Genepy

Tiramisù Tradizionale

12€

Traditional tiramisù

Strudel di mele tradizionale

12€

Traditional apple strudel with cream

Sfoglia caramellata, panna vellutata e frutti di bosco in millefoglie scomposta

16€

*Caramelized puff pastry, velvety cream,
and berries in a deconstructed mille-feuille*

