

LABORATORIO ITTICO ARTIGIANO · TELTI, GALLURA

Il mare lavorato *a mano.*

Bottarga di muggine, insalate di mare e di polpo, polpo fiore e catalana di gamberi. Per ristoranti, pescherie e privati.




ORO_{DEL}MAR

BOTTARGA
di muggine macinata

• orodelmar.it •

CHI SIAMO

Un laboratorio a Telti, *alle spalle del Golfo di Olbia*

Oro del Mar è il laboratorio ittico di Gianni Nieddu, Giuseppe Angelo Canu e Federica De Gioannis. Saliamo e stagioniamo la bottarga di muggine, prepariamo le insalate di mare e di polpo e cuociamo il polpo al vapore. Si fa tutto a mano, in laboratorio.

Forniamo ristoranti, trattorie, pescherie e gastronomie, e vendiamo gli stessi prodotti anche a chi li vuole a casa. Ogni prodotto esiste nel formato da banco e in quello per la ristorazione.



A mano

Le baffe si puliscono una per una, le insalate si tagliano al coltello, il sale si dosa a mano.

Senza cali

Insalate e polpo arrivano già cotti e puliti: in cucina non perdetevi peso.

Su misura

Pezzature, formati e consegne si decidono insieme. Prima, se volete, un campione.

BOTTARGA DI GALLURA

Uova di muggine, sale marino *e tempo*

La tradizione

La bottarga di muggine si fa in Sardegna da secoli ed è tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione. La nostra la saliamo e la stagioniamo in laboratorio, a Telti.

Il muggine

Le uova sono di *Mugil cephalus*, il muggine che si usa per la bottarga: la sacca ha la misura giusta e la membrana tiene bene la salagione e la stagionatura.

La chiamiamo Bottarga di Gallura, dal posto in cui la facciamo.

Bottarga, insalate, polpo *e gamberi*



Bottarga di muggine intera

La baffa intera, stagionata fino al colore ambrato. Si taglia a fette sottili con olio, sedano o carciofi crudi, oppure si grattugia al momento.

Sottovuoto

5 pezzature, 70–260 g



Bottarga di muggine macinata

Macinata dalle baffe più stagionate, con un sapore più deciso. Da spolverare sulla pasta e sul pesce crudo.

100 g

500 g



Insalata di mare

Molluschi e crostacei cotti e tagliati al coltello, pronti da condire. La Fantasia di mare è la versione da banco.

500 g

3 e 5 kg



Insalata di polpo

Polpo cotto e tagliato a mano, pronto da impiattare tiepido o freddo. In cucina non perde peso.

500 g

3 e 5 kg



Polpo fiore

Cotto al vapore intero, con la sonda a cuore, e confezionato così com'è: i tentacoli restano aperti a fiore. Alla piastra o al naturale.

Intero, al chilo



Catalana di gamberi

Gamberi con pomodoro, cipolla e sedano, già pronta da servire fredda.

500 g

1 kg



L'ABBINAMENTO

Carciofi crudi e Vermentino di Gallura

Carciofo spinoso sardo a fette sottili, lamelle di bottarga, olio e limone, con un bicchiere di Vermentino di Gallura DOCG. Alle cantine proponiamo degustazioni con il loro vino e la nostra bottarga.

COME ORDINARE

Ordini, campioni *e consegne*

Diteci cosa vi serve e per quando. Vi rispondiamo con disponibilità, pezzature e data di consegna.

In laboratorio a Telti

Siamo nella zona industriale di Telti, a dieci minuti da Olbia. Scriveteci prima: vi diciamo cosa c'è di pronto e a che ora ci trovate.

Con consegna o spedizione

Consegniamo in Gallura e spediamo nel resto della Sardegna e in Italia. Tempi e costi si concordano con l'ordine.

Un campione, prima

Se avete un ristorante o una pescheria e volete provare i prodotti, vi portiamo un campione da assaggiare in cucina.

Per le cantine

Organizziamo degustazioni di bottarga abbinata al vostro Vermentino, in cantina o durante i vostri eventi.

WHATSAPP E TELEFONO

352 206 1236

EMAIL

info@bottargadigallura.com

SITO

www.bottargadigallura.com

DOVE SIAMO

Z.I. Migaldicossu
Telti (SS)



ORO DEL MAR · COME ORDINARE

CDN ORO DEL MAR SRL · Z.I. Località Migaldicossu, 07020 Telti (SS)
P.IVA 03009330907 · Laboratorio ittico artigianale

ORDINI: 352 206 1236

4