

TUNA

“Amo le ostriche.
E' come baciare il mare sulle labbra.”
Léon-Paul Fargue

*“I love oysters.
It 's like kissing the sea on the lips.”
Léon-Paul Fargue*

“Я люблю устриц.
Это как целовать моря на губах.”
Léon-Paul Fargue



Classique de l'Imperatrice N.2

Arcachon

E' un ostrica leggera e di buon gusto, iodata ma dal gusto fresco ed una consistenza non eccessivamente grassa che viene allevata a Cap Ferrat, nel Bacino di Arcachon. Amata anche da chi generalmente non ama le ostriche, proprio per la freschezza che la caratterizza, è molto saporita, al naso iodata e minerale, ricorda talvolta sentore di anice. La carne è croccante, marcata da un gusto salato che arriva fino all'amaro.

Questa ostrica è un esclusiva TUNA, la trovate solo da noi.

It's an oyster light and tasteful, iodine but with a taste fresh and a consistency not too fat that is raised in Cap Ferrat, in the Arcachon Basin. Loved by those who usually do not like oysters, just for the freshness that characterizes it, is very tasty, iodine and mineral on the nose, reminds sometimes hint of anise. The flesh is crisp, marked by a salty taste that comes up to bitter. This is an exclusive TUNA oyster, you find only here.

Устрица с легким и хорошим вкусом, с йодом но со свежим и не очень жирным вкусом которую выращивают в Cap Ferrat, в бассейне Arcachon. Даже те которые не любят устрицы обожают этот тип именно изза свежего и насыщенного вкуса, с запахом минералов и йода, вспоминается запах аниса. Хрустящее мясо с соленым вкусом который доходит до горького. Эта устрица эксклюзивная для ресторана TUNA, её можно найти толко здесь.

Belon Plate Cancale N.00

Bretagne

E' un'ostrica di forma piatta (*Ostrea Edulis*), già conosciuta al tempo degli antichi romani, dal sapore e dal gusto inconfondibile di nocciola. Essa rappresenta la nobiltà e la tradizione dell'ostrica. Questa ostrica è stata insignita della medaglia d'oro al concorso agricolo generale di Parigi 2009 per le ostriche Belon di Bretagna.

It's a flat shaped oyster (Ostrea edulis), already known to the ancient Romans, from the unmistakable flavor and taste of hazelnut. It represents the nobility and tradition of the oyster. This oyster has been awarded the gold medal at the Paris 2009 general agricultural competition for the Belon oysters from Brittany.

Этот тип устриц знали еще древние римляне, с её плоской формой и неподражаемым ореховым вкусом. Она представляет с собой благородство и лучшие традиции устриц. Эта устрица была награждена золотой медалью на сельскохозяйственном конкурсе устриц Belon di Bretagne в Париже в 2009.

Marie Morganes N.2

Bretagne

Chiamate anche "Les huitres de legende", dalle fate d'acqua dalle quali mutuano il loro nome, che rapivano i loro amanti, pescatori e marinai, per portarli a vivere nel loro castello sottomarino. La Marie Morgan è un ostrica special che cresce in Irlanda e viene poi trasferita e affinata nel meraviglioso microclima di Plongastel Daoulas in Bretagna. Il risultato è un prodotto carnoso e croccante dal gusto dolce e prolungato.

Also known as "Les huitres de legende", the fairies of water from which they borrow their name, who kidnapped their lovers, fishermen and sailors, to take them to live in their submarine castle. The Marie Morgan is a special oysters that grows in Ireland and is then transferred and refined in the wonderful microclimate of Plongastel Daoulas in Brittany. The result is a meaty and crunchy product with a sweet and prolonged taste.

Их называют "Les huitres de legende", мифические феи воды, которые похищали своих любовников, рыбаков и мореплавателей, чтобы затаскать их в свой подводный замок. Marie Morgan это устрица которая растет в Ирландии и которую потом привозят и обрабатывают в микроклимате Plongastel Daoulas в Британии. Результат это хрустящее и густое мясо с долгим и сладким вкусом.

Speciales de Cancale Perles du Terroir N.3 *Bretagne*

La Speciale di Cancale, è un'ostrica che viene lavorata nel sito naturale della baia del Mont Saint Michel. Essa beneficia di una notevole quantità di fitoplancton e questa caratteristica ne rende più veloce lo sviluppo e le dona un gusto molto pronunciato e caratteristico. Questa ostrica è stata insignita della medaglia d'oro 2009 al concorso agricolo generale di Parigi per la zona di Cancale.

The Special Cancale, is an oyster that is processed in the natural site of the bay of Mont Saint Michel. It benefits from a large amount of phytoplankton, and this feature makes its growth faster and gives it a very pronounced and characteristic taste. This oyster has been awarded the gold medal at the 2009 General Agricultural Contest in Paris for the area of Cancale.

Speciale di Cancale это устрица которую обрабатывают в натуральной бухте Mont Saint Michel. Изза высокого содержания фитопланктонов у этой устрицы более короткие темпы роста и специфический и густой вкус. Эта устрица была награждена золотой медалью на сельскохозяйственном конкурсе устриц региона Cancale в Париже в 2009.

Boudeuse David Hervè N.4 *Charente-Maritime*

E' una piccola ostrica, semi selvaggia, dalla massa consistente e dal gusto croccante e persistente. Apprezzata anche da chi, solitamente, non ama le ostriche.

It's a small oyster, wild seeds, with a consistent mass and a taste persistent and crunchy. Appreciated even by those who usually do not like oysters.

Маленькая полудикая устрица, с хрустящем и настойчивым вкусом. Даже не любители устриц оценят этот вкус.

Fines de Claire Vertes Label Rouge N.3 *Charente-Maritime*

E' un'ostrica molto particolare, in quanto assume una colorazione verde da ottobre a maggio grazie alle alghe circostanti. Viene affinata nelle claire di Marennes Oleron e il gusto iodato profumato è la sua caratteristica. Ha ottenuto anche il "Label Rouge", certificato di qualità superiore.

It's an oyster very peculiar, because it assumes a green color from October to May due to the surrounding algae. It is aged in Marennes Oleron and the taste of iodine is its characteristic fragrance. It also obtained the "Label Rouge" quality certificate.

Эта своеобразная устрица именно изза своего зеленого цвета который она берет от окружающих водорослей с октября по май месяце. Она растет в Marennes Oleron и ей присуще легкий вкус и запах йода. Ей присвоили сертификат качества "Label Rouge".

Gillardeau N.3 *Charente-Maritime*

E' un'ostrica eccezionale, con una pienezza (massa) unica. Equilibrio essenziale nella gustativa tra dolcezza e sapidità. Morbida, croccante e con una persistenza unica, elementi questi che rendono il prodotto come uno dei più ricercati dagli amatori.

It's a great oyster, with a unique fullness (mass). Essential balance between sweetness in taste and flavor. Soft, crunchy and with a unique persistency, elements that make the product as one of the most sought after by enthusiasts.

Это замечательная устрица с уникальной густой массой. Основное равновесие между вкусом и ароматам. Мягкое, хрустящее с уникальным стойким вкусом, элементы которые делают этот продукт один из самых желаемых среди любителей.

Perle Blanche N.3

Charente-Maritime

Ostrica carnosa dal gusto iodato, ma allo stesso tempo, molto delicato. Dopo tre anni di crescita nella Charente, queste ostriche vengono portate per brevi soggiorni nei parchi di Utah Beach in Normandia per essere in seguito "rimpatriate" a Marenne Oleron per il taglio, la calibratura e l'affinaggio.

Oyster meaty with a iodized taste, but at the same time, very delicate. After three years of growth in the Charente, these oysters are taken for short stays in the parks of Utah Beach in Normandy and subsequently be "repatriated" to Marenne Oleron for cutting, calibration and refinement.

Мясистая с ароматом йода но в тоже время очень деликатная. После троих лет роста в Charente, этих устриц переносят на краткосрочное пребывание в Utah Beach в Нормандии чтобы потом быть "репатрированные" в Marenne Oleron для резки калибрации и рафинирования.

Royale d'Isigny N.2

Normandie

E' un'ostrica molto carnosa, sapida all'inizio e molto dolce e persistente alla fine. Viene allevata ad Isigny, nella bassa Normandia ed è facilmente riconoscibile per i caratteristici piccoli vulcani sulla conchiglia.

It's a very meaty oyster, tasty at the beginning and very sweet to the end. It is raised in Isigny in Normandy and is easily recognizable by the characteristic small volcanoes on the shell.

Это очень мясистая устрица, ароматизированное в начале и сладкая в конце. Она выращивается в Isigny в нижней Нормандии и её очень легко узнать по её типичным маленьким вулканам на раковине.

Speciales d'Utah Beach N.3

Normandie

Si tratta di ostriche che provengono dalla spiaggia di Utah, famosa per lo sbarco in Normandia delle truppe alleate durante la seconda guerra mondiale. La particolarità di questa zona è la ventilazione che ferma la crescita della conchiglia a favore della resistenza e forza della stessa, dona alla carne un piacevole retrogusto zuccherato.

These oysters are from Utah Beach, famous for the landing of Allied troops in Normandy during the Second World War. The peculiarity of this area is the ventilation that stops the growth of the shell favouring endurance and strength, giving the meat a pleasant sweet aftertaste.

Это устрица родом с берегов Utah, знаменитая благодаря высадке солдат альянса во время второй мировой войны. Особенность этого региона это вентиляция которая тормозит рост раковины и делает её более сильной и выносливой даруя мясу приятный сладкий вкус.

Exquise de Bouzigues N.3

Mediterranee

E' un'ostrica esteticamente notevole, proviene dalla laguna di Thau nel sud della Francia. Può essere considerata una special per il suo tasso di carne. Dallo iodio molto pronunciato e dalla sua morbidezza si comprende subito che è un'ostrica del Mediterraneo.

It's an oyster aesthetically significant, coming from the lagoon of Thau in southern France. Can be considered a special for its meat rate. It's very pronounced iodine and its smoothness is immediately clear that it is an oyster in the Mediterranean.

У этой устрицы значимые характеристики, родом из Thau с юга Франции. Она может быть рассмотрена как особенная устрица из-за содержания в ней мяса. Из-за содержания в ней йода и из-за её нежности можно сразу понять что она родом из Средиземного моря.



tunaroma.it