

L'ostrica?
È la freschezza del mare,
l'ebbrezza del proibito,
la follia delle maree.



DEGUSTAZIONI

*Le bonheur est un voyage
A mano libera dello chef*

A LA RÊVERIE

Tre portate

55

TOUT EST POSSIBLE

Cinque portate

85

ABBINAMENTO

Tre bicchieri di vino

33




Le degustazioni sono da intendersi per persona, in euro, bevande escluse
e saranno servite per l'intero tavolo.

Ricordiamo ai nostri clienti di segnalare tempestivamente
eventuali allergie o intolleranze alimentari allo staff.

OSTRICHE

In ordine di sapidità

	€		Calibro
	—	—	—
MARIE MORGANES Bretagna Generosa / Delicata	4,5 24	x1 x6	3
BOUDEUSE DAVID HERVÈ Charente – Nouvelle Aquitaine Cremosa / Sentore di nocciola	4,5 24	x1 x6	4
UTAH BEACH JEAN PAUL Normandia Croccante / Sentore di frutta secca	4,5 24	x1 x6	3
SPECIAL PRAT AR COUM Bretagna Carnosa / Croccante	3,5 18	x1 x6	3
SPECIAL TATIHOU Normandia Iodata	4 21	x1 x6	2
ISIGNY "LA PRECIEUSE" Normandia Generosa / Equilibrata	3,5 18	x1 x6	2
GALON D'OR POGET Charente – Nouvelle Aquitaine Iodata / Croccante	4 21	x1 x6	2
TARBOURIECH LA RESERVE Bouzigues – Languedoc Mediterranea / Equilibrata	4,5 24	x1 x6	3
LEGRAND Loira Generosa / Iodata	3,5 18	x1 x6	2

Calibro



PLATEAU

Il piacere della scoperta

* 2 - 4 - 12 - 14

	€
SANT'ALESSANDRO Selezione di 12 ostriche, tre intensità di gusto	40
TOUR DE FRANCE Selezione di 15 ostriche, tre intensità di gusto	50
PETIT IMPÉRIAL Selezione di 6 ostriche 4 gamberi crudi 6 bulot 6 conchiglie	65
LA SURPRISE ROYALE Selezione di 24 ostriche, quattro intensità di gusto	80
IMPÉRIAL Selezione di 24 ostriche, quattro intensità di gusto 8 gamberi crudi 6 bulot al vapore 8 conchiglie 2 chele di granciporro	140
Pane nero e burro pré salato	3



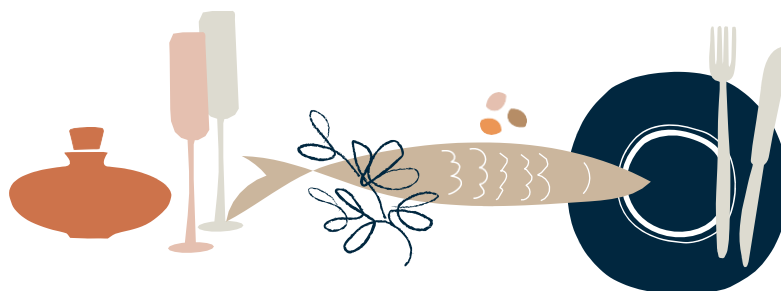
ANTIPASTI

	€
CRUDO DI SCAMPI foie gras e fichi <small>* 1 - 2 - 4 - 12</small>	25
CATALANA DI GAMBERI le sue verdure <small>* 2 - 4 - 9 - 12</small>	22
TIEPIDO DI CALAMARI spinaci e radicchio rosso <small>* 4 - 6 - 8 - 9 - 12</small>	18
SALMONE IN SCRIGNO le sue uova e salsa al riesling <small>* 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14</small>	20
POLPO A BASSA TEMPERATURA al vino rosso e consistenza di patata <small>* 4 - 9 - 12</small>	20
CAVIALE SIBERIANO g.30 <small>* 4</small>	60



PRIMI

	€	mezza
FREGULA SARDA ai FRUTTI DI MARE vongole, cozze, ostriche <small>*1 - 2 - 4 - 9 - 12 - 14</small>	20	13
SPAGHETTONE ALL'ASTICE datterino rosso <small>*1 - 2 - 4 - 9 - 12 - 14</small>	30	18
FUSILLONE AL RICCIO piselli, lattuga di mare <small>*1 - 2 - 4 - 9 - 12 - 14</small>	25	15
RISOTTO con GAMBERO ROSSO zafferano, liquirizia <small>*1 - 4 - 7 - 9 - 12</small>	20	nd

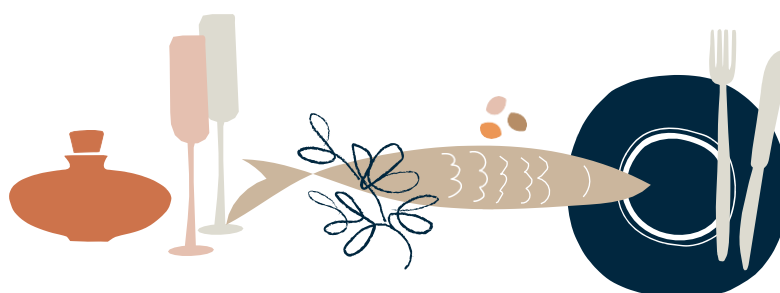


SECONDI

	€	mezza
TONNO IN TARTARE tartufo nero e tuorlo di quaglia <small>* 3 - 4 - 9 - 12</small>	25	15
BATTUTA DI GAMBERI VIOLA pera e roquefort <small>* 2 - 4 - 7 - 9 - 12</small>	30	18
LA CRUDITA' selezione della casa <small>* 2 - 4 - 7 - 8 - 9 - 11 - 12 - 14</small>	40	nd
ANGUILLA AL ROSMARINO zucca e cipolle caramellate <small>* 4 - 9 - 12</small>	20	nd
OMBRINA IN TRANCIO carote e olive taggiasche <small>* 4 - 9</small>	25	nd
GUAZZETTO ROSSO senza spine datterino, pescato e molluschi <small>* 2 - 4 - 9 - 12 - 14</small>	25	nd

COPERTO

4 €

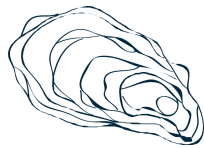


ALLERGENI

* I numeri fanno riferimento agli allergeni presenti in ogni piatto.

- 1 Cerali 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 base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- 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 di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Ricordiamo ai nostri clienti di segnalare tempestivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari allo staff, a cui invitiamo a rivolgersi per qualsiasi informazione rispetto a prodotti e allergeni utilizzati nelle pietanze. Su richiesta, sarà possibile consultare l'apposita documentazione e la lista degli allergeni.



L'utilizzo di ogni prodotto pescato, tra cui pesci e crostacei, è determinato dalla reperibilità del mercato. Qualora non fosse disponibile il prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato quello surgelato o congelato all'origine.

Tutti i prodotti della pesca somministrati crudi, sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del Regolamento CE n. 853/04, allegato III, sez. VII, cap. 3, lettera D, punto 3.

Lostricheria utilizza unicamente olio d'Oliva Extra Vergine.

