

**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
60€

TOUT EST POSSIBLE

Cinque portate
90€

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

	€
SANT'ALESSANDRO Selezione di 12 ostriche, tre intensità di gusto	45
TOUR DE FRANCE Selezione di 15 ostriche, tre intensità di gusto	55
PETIT IMPÉRIAL Selezione di 6 ostriche 4 gamberi crudi 6 bulot 6 conchiglie	70
LA SURPRISE ROYALE Selezione di 24 ostriche, quattro intensità di gusto	85
IMPÉRIAL Selezione di 24 ostriche, quattro intensità di gusto 8 gamberi crudi 6 bulot al vapore 8 conchiglie 2 chele di granciporro	170
Pane nero e burro pré salato	3



ANTIPASTI

Il piacere della scoperta

	€
CRUDO DI SCAMPI foie gras e albicocche * 2 - 4 - 12	25
CALAMARI lattura liquida e terra di olive * 2 - 4 - 9 - 12	20
CAPASANTA asparagi, limone e mandorla * 4 - 6 - 8 - 9 - 12	26
SALMONE MARINATO barbabietola e arancio * 4 - 9 - 12 - 14	22
POLPO A BASSA TEMPERATURA peperone e burrata * 4 - 8 - 9 - 12	23
RICCIOLA IN TARTARE frutto della passione, mango e caviale * 9 - 12 - 14	30
CAVIALE SIBERIANO G.30 * 4 - 12	60



PRIMI

Il piacere della scoperta

	€	MEZZA
FUSILLONE ALLE COZZE rapa rossa, fave e nero di seppia *1-2-4-9-12-14	20	ND
SPAGHETTONE ALL'ASTICE datterino rosso e basilico *1-2-4-9-12-14	30	18
MAFALDINE ALLE VONGOLE ceci, cavolo verde e basilico *1-2-4-9-12-14	20	ND
RISOTTO CON GAMBERO ROSSO ristretto di crostacei e frutti rossi *1-4-7-8-9-12-14	25	18



SECONDI

Il piacere della scoperta

	€	MEZZA
TONNO IN TARTARE uova di quaglia e tartufo *3-4-8-9-12	25	18
BATTUTA DI GAMBERI pera e roquefort *2-4-7-9-12	30	18
LA CRUDITÀ selezione della casa *2-4-6-7-8-9-11-12-14	40	ND
ROMBO melanzane e zucchine alla scapece *4-9-12	30	ND
BRANZINO ALLA MEDITERRANEA datterino e origano *4-9-12	26	ND
BLACK COD patate, rucola e fagiolini *4-8-9-12	28	ND
FORMAGGI FRANCESI IN DEGUSTAZIONE	16	

COPERTO 4€

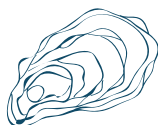


ALLERGENI

* 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.