



BUSINESS LUNCH

BUSINESS LUNCH

RISOTTO

polpo, peperone e burrata

*1-2-4-7-9-12-14

COUS COUS

verdure, gamberi e melone bianco

*1-2-4-5-8-9-11-12-14

TONNO

scottato, sesamo e orto verde

*2-4-9-11-12

SALMONE

in tartare, avocado, agrumi e pistacchio

*2-4-5-8-9-11-12

25€

Due portate a scelta, acqua e caffè.

DESSERT

Sorbetto al bergamotto

Pastiera tradizionale

5€

VINO

5€



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

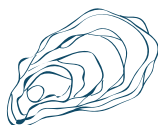
Ricordiamo ai nostri clienti di segnalare tempestivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari allo staff a cui invitiamo a rivolgersi per qualsiasi informazione rispetto a prodotti e allergeni utilizzati nelle pietanze. Su richiesta, sarà possibile consultare l'apposita documentazione e la lista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

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.