

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



# DEGUSTAZIONE

## *Le bonheur est un voyage*

### **BENVENUTO**

della cucina

### **PANE, GRISSINI E BURRO MONTATO**

### **OSTRICHE**

la nostra selezione

### **POLPO A BASSA TEMPERATURA**

zucchine alla scapece e patate

### **RICCIOLA**

fragola, basilico e caviale

### **RAVIOLI ALLO SCORFANO**

il suo ristretto e bieta

### **ROMBO**

asparagi, uovo di quaglia e tartufo

### **FORMAGGI FRANCESI**

la nostra selezione

### **PICCOLA DOLCEZZA**

---

**100€**

### **ABBINAMENTO**

Quattro calici, la nostra selezione

---

**44€**




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.

Non si garantisce la possibilità di cambiare gli ingredienti che compongono le nostre portate.

# OSTRICHE

*In ordine di sapidità*

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

## CALIBRO



# PLATEAU

*Il piacere della scoperta*

	€
<b>OUVERTURE</b> Selezione di 9 ostriche, tre intensità di gusto	36
<b>SANT'ALESSANDRO</b> Selezione di 12 ostriche, tre intensità di gusto	50
<b>LA SURPRISE ROYALE</b> Selezione di 24 ostriche, quattro intensità di gusto	85
<b>IMPÉRIAL</b> Selezione di 24 ostriche, quattro intensità di gusto 3 gamberi viola 3 gamberi rossi 2 scampi crudi 1 astice al vapore 6 bulot al vapore 2 chele di granciporro	180
Pane nero e burro aromatizzato	5



# ANTIPASTI

	€
<b>CRUDO DI SCAMPI</b> foie gras e albicocca *2-4-12	28
<b>BACCALÀ</b> giardiniera di verdure *4-6-8-9	24
<b>POLPO A BASSA TEMPERATURA</b> zucchine alla scapece e patata *4-8-9-12	22
<b>CERNIA MARINATA</b> arancia e bitter *9-12-14	26
<b>CAVIALE</b> di nostra selezione, su prenotazione Quotazione su richiesta *4-12	



# PRIMI

	€*	MEZZA
<b>RAVIOLI ALLO SCORFANO</b> il suo ristretto e bieta *1-2-4-9-12-14	24	18
<b>SPAGHETTONE ALL'ASTICE</b> rosso e basilico *1-2-4-9-12-14	30	ND
<b>MAFALDINA FASOLARI VONGOLE</b> gocce di ceci *1-2-4-8-9-12-14	24	ND
<b>RISOTTO GAMBERO BLU</b> la sua polvere e salicornia *1-2-4-7-8-9-12-14	26	18



# SECONDI

	€*	MEZZA
<b>TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO** E LA SUA VENTRESCA</b> taglio tartare scottato *3-4-8-9-12	30	ND
<b>LA CRUDITÀ</b> selezione della casa *2-4-6-7-8-9-11-12-14	40	ND
<b>ROMBO</b> asparagi, uova di quaglia e tartufo *3-4-8-9-12	26	18
<b>RICCIOLA</b> fave, patate e ristretto di cozza *4-9-12	28	18
<b>FORMAGGI FRANCESI IN DEGUSTAZIONE</b>	20	

**COPERTO** 4€

**EXTRA** 5€

\*Ci riserviamo la possibilità di maggiorare fino a €5 a persona il prezzo delle portate Non Divisibili, quando comunque richiesto dal cliente

\*\*Secondo disponibilità del mercato



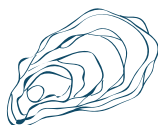
# ALLERGENI

\* 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.