

**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 E GRISSINI FATTI IN CASA

### OSTRICHE

### BACCALÀ MANTECATO

polenta e mais

### RISOTTO

con porcini, gambero e lampone

### PAGRO

il suo fondo e cima di rapa

### FORMAGGI

la nostra selezione

### TARTE AU CITRON MERINGUÉE

---

85€

### PORTATA IN AGGIUNTA

Battuta di mazzancolla, scaloppa di foie gras e prugna

---

20€

### ABBINAMENTO

Tre calici, la nostra selezione

---

36€




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 se non per esigenze di approvvigionamento.

# OSTRICHE

*In ordine di sapidità*

	€		CALIBRO
<b>GILLARDEAU</b> Marennes Oléron Generosa / Delicata / Polposa	6,5	x1	3
<b>GILLARDEAU "PAPILLON"</b> Marennes Oléron Generosa / Polposa / Dolce	4,5	x1	5
<b>ETOILE</b> Sud Bretagna Soda / Dolce	6,5	x1	3
<b>KYS</b> Bretagna Dolce / Soda	4,5	x1	3
<b>UTAH BEACH JEAN PAUL</b> Normandia Croccante / Sapida	5,5	x1	3
<b>PETER PAN DAVID HERVÉ</b> Marennes Oléron Compatta / Equilibrata	3,5	x1	6
<b>LEGRAND</b> Loira Salina / Iodata	4,5	x1	2

## CALIBRO



# PLATEAU

*Il piacere della scoperta*

	€
<b>DEGAS</b> Selezione di 6 ostriche	28
<b>CEZANNE</b> Selezione di 12 ostriche	60
<b>MONET</b> Selezione di 24 ostriche	116
<b>RENOIR</b> Selezione di 8 ostriche 8 crostacei 6 bulot al vapore	70
<b>MATISSE</b> Selezione di 18 ostriche 12 crostacei 6 bulot al vapore	155
<b>IN AGGIUNTA</b> Crostacei	5 al pezzo
Acciughe del Cantabrico, burro e crackers fatti in casa	15
Pane nero e burro	6



# ANTIPASTI

	€
<b>BRANZINO**</b> in gazpacho di uva, kiwi ed emulsione al basilico <small>*4-9-12-14</small>	22
<b>OSTRICHE GILLARDEAU CALIBRO 1</b> in marinatura di barbabietola, melograno e ravanelli  Aggiunta di gr 10 di caviale <small>*9-12-14</small>	24 30
<b>POLPO A BASSA TEMPERATURA</b> zucca e castagna <small>*4-8-9-12</small>	26
<b>BACCALÀ MANTECATO</b> polenta e mais <small>*4-9-12-14</small>	24
<b>CAVIALE GR 30</b> secondo disponibilità <small>*4-12</small>	



# PRIMI

	€*
<b>RISOTTO VIALONE NANO</b> porcini, gamberi e lamponi <small>*2-4-7-9-12-14</small>	26
<b>SPAGHETTONE MONOGRANO</b> ricci di mare <small>*1-9-12-14</small>	26
<b>GNOCCHETTO DI ZUCCA</b> astice e sedano rapa <small>*2-4-7-9-12-14</small>	30
<b>RAVIOLO LUNGO</b> baccalà, cavolo nero e grana padano <small>*4-7-9-12-14</small>	24



# SECONDI

	€*
<b>BATTUTA DI MAZZANCOLLA DEL MEDITERRANEO</b> scaloppa di foie gras e pugna in consistenze *2-4-12	28
<b>RICCIOLA**</b> cocco, ananas e rum *4-9-12-14	30
<b>PAGRO**</b> il suo fondo e cima di rapa *4-8-9-12	26
<b>ROMBO**</b> fungo cardoncello e beurre blanc *4-9-12-14	28
<b>CRUDITÀ**</b> selezione, secondo disponibilità del giorno *4-9-12-14	50
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b>	20

**COPERTO** 5€

**EXTRA** 5€

\*Ci riserviamo la possibilità di maggiorare fino a 5€ a persona il prezzo in seguito a eventuali richieste da parte del cliente

\*Vedi elenco allergeni

\*\*Secondo disponibilità del mercato



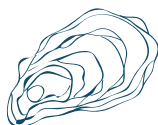
# ALLERGENI

\* 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.



**The oyster?  
It's the freshness of the sea,  
the thrill of the forbidden,  
the madness of the tides.**



# TASTING

## *Le bonheur est un voyage*

### KITCHEN WELCOME

### HOMEMADE BREADSTICKS

### OYSTERS

### CREAMED COD

polenta and corn

### RISOTTO

with porcini mushrooms, shrimp and raspberry

### RED PORGY

its bottom and turnip top

### CHEESES

our selection

### LEMON MERINGUE PIE

---

85€

### ADDITIONAL FLOW RATE

Prawn tartare with foie gras and plum escalope

---

20€

### MATCHING

Three glasses from our selection

---

36€




Tastings are per person, in euros, excluding drinks and will be served for the entire table.

We remind our customers to report promptly any food allergies or intolerances to the staff.

No guarantee of changing ingredients that make up our courses if not for supply needs.

# OYSTERS

*In order of flavor*

	€		CALIBER
<b>GILLARDEAU</b> Marennes Oléron Generous / Delicate / Pulpy	6,5	x1	3
<b>GILLARDEAU "PAPILLON"</b> Marennes Oléron Generous / Pulpy / Sweet	4,5	x1	5
<b>ETOILE</b> South Brittany Firm / Sweet	6,5	x1	3
<b>KYS</b> Brittany Sweet / Firm	4,5	x1	3
<b>UTAH BEACH JEAN PAUL</b> Normandy Crunchy / Savory	5,5	x1	3
<b>PETER PAN DAVID HERVÉ</b> Marennes Oléron Compact / Balanced	3,5	x1	6
<b>LEGRAND</b> Loira Salty / Iodine	4,5	x1	2

## CALIBER



# PLATEAU

*The pleasure of discovery*

	€
<b>DEGAS</b> Selection of 6 oysters	28
<b>CEZANNE</b> Selection of 12 oysters	60
<b>MONET</b> Selection of 24 oysters	116
<b>RENOIR</b> Selection of 8 oysters 8 crustaceans 6 bulot steamed	70
<b>MATISSE</b> Selection of 18 oysters 12 crustaceans 6 bulot steamed	155
<b>BESIDES</b> Crustacean	5 per piece
Cantabrian anchovies, butter and homemade crackers	15
Black bread and butter	6



# APPETIZERS

	€
<b>SEA BASS**</b> in kiwi grape gazpacho and basil emulsion <small>*4-9-12-14</small>	22
<b>OYSTERS GILLARDEAU CALIBER 1</b> in marinade of beetroot, pomegranate and radish  Addition of 10 g of caviar <small>*9-12-14</small>	24  30
<b>OCTOPUS AT LOW TEMPERATURE</b> pumpkin and chestnut <small>*4-8-9-12</small>	26
<b>CREAMED COD</b> polenta and corn <small>*4-9-12-14</small>	24
<b>CAVIAR 30 G</b> subject to availability <small>*4-12</small>	



# MAIN COURSES

	€*
<b>RISOTTO VIALONE NANO</b> porcini mushrooms with prawns and raspberries *2-4-7-9-12-14	26
<b>SPAGHETTONE MONOGRANO</b> sea urchins *1-9-12-14	26
<b>GNOCCHETTO PUMPKIN</b> astice and celeriac *2-4-7-9-12-14	30
<b>RAVIOLO LUNGO</b> cod, black cabbage and Grana Padano *4-7-9-12-14	24



# SECOND COURSE

	€*
<b>MEDITERRANEAN PRAWN TARTARE</b> foie gras escalope and plum in textures *2-4-12	28
<b>AMBERJACK**</b> coconut, pineapple and rum *4-9-12-14	30
<b>RED PORGY**</b> its bottom and turnip top *4-8-9-12	26
<b>TURBOT**</b> cardoncello mushroom and beurre blanc *4-9-12-14	28
<b>SELECTION OF CRUDITÉS**</b> subject to availability of the day *4-9-12-14	50
<b>SELECTION OF CHEESES</b>	20

**SERVICE** 5€

**EXTRA** 5€

\*We reserve the right to increase the price up to €5 per person for any requests from the customer

\*See allergen list

\*\*Subject to market availability



# ALLERGENS

\* The numbers refer to the allergens present in each dish.

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and crustacean products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soybeans and soy products
7. Milk and milk products (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupins and products thereof
14. Molluscs and mollusc products

We remind our customers to promptly report any food allergies or intolerances to the staff, to whom we invite you to contact for any information regarding products and allergens used in the dishes. On request, it will be possible to consult the appropriate documentation and the list of allergens.



The use of each product caught, including fish and shellfish, is determined by the availability of the market. If fresh product is not available, deep-frozen or frozen at origin could be used.

All fishery products administered raw have been subjected to preventive remediation treatment in accordance with the requirements of EC Regulation no. 853/04, Annex III, section VII, chap. 3, letter D, point 3.

Lostricheria uses only Extra Virgin Olive Oil.