



**BUSINESS LUNCH**

# BUSINESS LUNCH

## PLATEAU

5 ostriche del giorno

\*4-12-14

---

## PASTA

fagioli e cozze

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

## FREGOLA

allo scoglio

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

## RISOTTO

cima di rapa, peperoncino e stracchino

\*4-7-8-9-10-12-14

---

## TONNO

tuorlo e prezzemolo

\*2-3-4-7-9-12-14

## SCAROLA

intera, stufata ai sapori mediterranei

\*6-8-9-10

## FRITTO

di calamari e gamberi

\*1-2-4-5-7-8-9-12-14

---

**15€**

1 PIATTO, ACQUA E CAFFÈ

**25€**

1 PRIMO, 1 SECONDO, ACQUA E CAFFÈ

---

## DESSERT

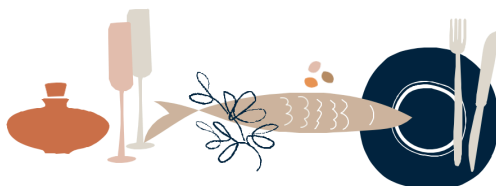
**6€**

**VINO FERMO A BICCHIERE**

**6€**

**EXTRA**

**2€**



\*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.