



BUSINESS LUNCH

BUSINESS LUNCH

PLATEAU

5 ostriche del giorno

*4-12-14

SALMONE

taglio crudo, sale maldon e perle di yuzu

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

VELLUTATA

di zucca, stracciatella e semi misti

*1-7-9-12-14

SPAGHETTO

al nero di seppia, ostriche e lime

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

RISOTTO

aringa affumicata e mela verde

*2-4-7-9-10-12-14

STRUDEL

di verdure con zabaione all'olio evo

*1-7-8-9

TONNO

scottato con misticanza

*4-8-9-12-14

BRANZINO

melanzana, mandorla e pomodoro secco

*4-8-9-12-14

15€

1 PORTATA, ACQUA E CAFFÈ

25€

1 PRIMO, 1 SECONDO, ACQUA E CAFFÈ

30€

2 PORTATE (ESCLUSI I PRIMI PIATTI) ACQUA, 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.