

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



DEGUSTAZIONE

BENVENUTO

della cucina

PANE E GRISSINI FATTI IN CASA

OSTRICHE AL NATURALE

BACCALÀ MANTECATO

polenta e mais

SPAGHETTONE MONO GRANO

astice e la sua bisque

ROMBO CHIODATO

in crosta di patate, spinacio e ristretto di cozze

DESSERT

65€

PORTATA IN AGGIUNTA

Scampi con scaloppa di foie gras e albicocca

15€

ABBINAMENTO

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

CALIBRO



PLATEAU

Il piacere della scoperta

	€
DEGAS Selezione di 6 ostriche	28
CEZANNE Selezione di 12 ostriche	60
MONET Selezione di 24 ostriche	116
RENOIR Selezione di 8 ostriche 8 crostacei 6 bulot al vapore	70
MATISSE Selezione di 18 ostriche 12 crostacei 6 bulot al vapore	155
IN AGGIUNTA Crostacei	4,5 al pezzo
Acciughe del Cantabrico, burro e crackers fatti in casa	15
Pane nero e burro	6



ANTIPASTI

dalla padella

	€
CALAMARO** AL VAPORE alla catalana con verdure in consistenze <small>*4-9-12-14</small>	18
GAMBERI** IN FRITTURA con pane panko, scarola riccia e agrumi <small>*9-12-14</small>	16
POLPO A BASSA TEMPERATURA cima di rapa, patate e paprika dolce <small>*4-8-9-12</small>	20
BACCALÀ MANTECATO polenta e mais <small>*4-9-12-14</small>	18
CAVIALE GR 30 secondo disponibilità <small>*4-12</small>	



PRIMI

RISOTTO VIALONE NANO

scorfano mantecato al latte

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

€*

20

SPAGHETTONE MONO GRANO

astice e la sua bisque

*1-9-12-14

26

RAVIOLO

branzino, zucchine e limone

*4-7-9-12-14

18



SECONDI

dalla padella

	€*
SPADA** IN TATAKI broccolo e cipolla rossa *2-4-12	19
RICCIOLA** cavolfiore e terra di olive taggiasche *4-9-12-14	22
ROMBO CHIODATO** IN CROSTA DI PATATE ristretto di cozze e spinacio *4-9-12-14	24

SELEZIONE DI FORMAGGI 15

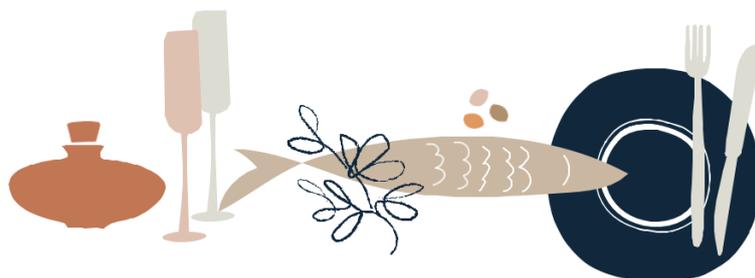
COPERTO 5€

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



IL CRUDO

	€*
BATTUTA DI SCAMPI** scaloppa di foie gras e albicocca <small>*4-9-12-14</small>	28
TARTARE DI TONNO** tuorlo d'uovo, cipolla in agrodolce e senape <small>*4-8-9-12</small>	18
CEVICHE DI RICCIOLA** mela verde, coriandolo e peperoncino verde <small>*4-9-12-14</small>	22
TAGLIO A COLTELLO DI PESCE sale Maldon, olio EVO, perle di Yuzu <small>*4-9-12-14</small>	30
CROSTACEI** in aggiunta secondo disponibilità	4,5 al pezzo



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.