

L'ostrica?  
É la freschezza del mare,  
l'ebrezza del proibito,  
la follia delle maree.



# DEGUSTAZIONE

Pane grissini fatti in casa

Benvenuto dalla cucina

Ostriche al naturale

Baccalà mantecato patata dolce e croccante al formaggio

Spaghettoni mono grano Astice e la sua bisque

Rombo in foglia di patate carciofo e terra di olive

Piccola dolcezza

€ 65

Portata in aggiunta

Battuta di scampi con scaloppa di foie gras e ciliegia € 15

ABBINAMENTO

Tre calici ns 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		3
<b>GILLARDEAU "papillon"</b> Marennes Oléron Generosa / Polposa / Dolce	4,5		5
<b>ETOILE</b> Sud Bretagna Soda / Dolce	6,5		3
<b>KYS</b> Bretagna Dolce / Soda	4,5		3
<b>UTAH BEACH JEAN PAUL</b> Normandia Croccante / Sapida	5,5		3
<b>PETER PAN DAVID HERVE'</b> Marennes Oléron Compatta / Equilibrata	3,5		6
<b>LEGRAND</b> Loira Salina / Iodata	4,5		2

Calibro



# PLATEAU

Il piacere della scoperta

	€
<b>DEGAS</b> Selezione di 6 ostriche	30
<b>CEZANNE</b> Selezione di 12 ostriche	56
<b>MONET</b> Selezione di 24 ostriche	108
<b>RENOIR</b> Selezione di 8 ostriche, 8 crostacei 6 bulot al vapore	75
<b>MATISSE</b> Selezione di 18 ostriche, 12 crostacei 6 bulot al vapore	138
<b>IN AGGIUNTA :</b>	
Crostacei	4,5 cad.
Bulot	1,5 cad.
Acciughe del Cantabrico, burro e crackers fatti in casa	15
Pane nero e burro	6



# ANTIPASTI

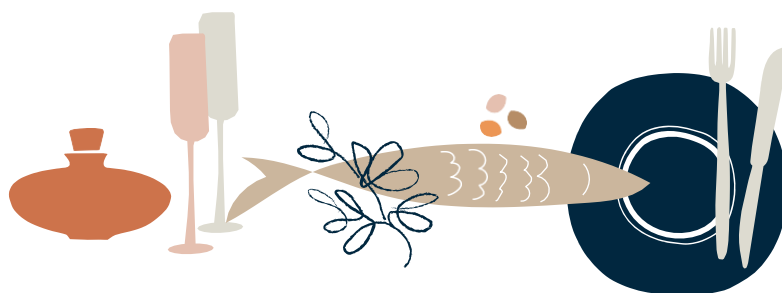
## dalla padella

	€
GAMBERI ** al vapore alla catalana con verdure e olio all'arancia <small>* 2 - 4 - 9 - 12 - 14</small>	16
CALAMARO** polenta bianca e piselli <small>* 2 - 4 - 6 - 9 - 12 - 14</small>	18
POLPO a bassa temperatura fava menta e ristretto al vino rosso <small>* 4 - 8 - 9 - 12 - 14</small>	20
BACCALA' mantecato patata dolce e croccante al formaggio <small>* 4 - 7 - 9 - 12 - 14</small>	18
CAVIALE g.30 secondo disponibilità <small>* 4 - 12</small>	75



# PRIMI

	€
RISOTTO vialone nano ai due pomodori Gambero rosso e il suo estratto <small>* 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14</small>	20
SPAGHETTONE mono grano Astice e la sua bisque <small>* 1 - 2 - 4 - 9 - 12 - 14</small>	28
RAVIOLI del Plin Gallinella e fondo di zuppa di pesce <small>* 1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14</small>	18



# SECONDI

## dalla padella

€

BLACK COD\*\*  
zucchina e salsa chimichurri

22

\* 2 - 4 - 8 - 9 - 10 - 12

OMBRINA\*\*  
pancetta e asparagi

18

\* 4 - 9 - 12 - 14

ROMBO chiodato\*\* in foglia di patate  
carciofo e terra di olive

24

\* 1 - 4 - 9 - 12 - 14

Selezione di formaggi € 15

COPERTO

5 €

EXTRA

5 €

\* ci riserviamo la possibilità di maggiorare fino a €5 a persona il prezzo per eventuali richieste da parte del cliente.

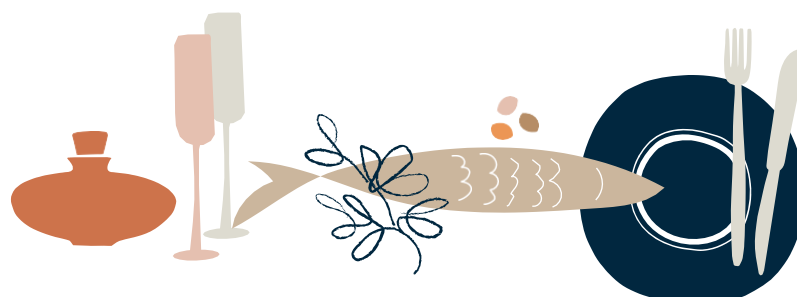
\* vedi elenco allergeni

\*\* secondo disponibilità del mercato



# IL CRUDO

Battuta di SCAMPI** scaloppa di foie gras e ciliegia <small>* 2 - 4 - 9 - 12 - 14</small>	28
Tartare di TONNO** tuorlo d'uovo e caviale <small>* 3 - 4 - 8 - 9 - 10 - 12</small>	20
Ceviche di RICCIOLA** fragola lime basilico e peperoncino fresco <small>* 4 - 9 - 12 - 14</small>	22
Crudità (secondo disponibilità) sale Maldon olio evo perle di Yuzu <small>* 4 - 9 - 12 - 14</small>	30
CROSTACEI** in aggiunta secondo disponibilità	Cad.4,5



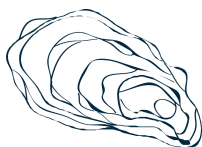


## ALLERGENI

\* 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.

