

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



DEGUSTAZIONE

Pane grissini fatti in casa

Benvenuto dalla cucina

Ostriche al naturale

Baccalà tiepido alla pizzaiola cruda

Risotto vialone nano Astice arancio e menta

Rombo patate olive taggiasche zucchine alla scapece

Piccola dolcezza

€ 65

Portata in aggiunta

Battuta di scampi con scaloppa di foie gras e pesca € 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
GILLARDEAU Marennes Oléron Generosa / Delicata / Polposa	6,5		3
GILLARDEAU "papillon" Marennes Oléron Generosa / Polposa / Dolce	4,5		5
ETOILE Sud Bretagna Soda / Dolce	6,5		3
KYS Bretagna Dolce / Soda	4,5		3
UTAH BEACH JEAN PAUL Normandia Croccante / Sapida	5,5		3
PETER PAN DAVID HERVE' Marennes Oléron Compatta / Equilibrata	3,5		6
LEGRAND Loira Salina / Iodata	4,5		2

Calibro



PLATEAU

Il piacere della scoperta

* 2 - 4 - 12 - 14

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



ANTIPASTI

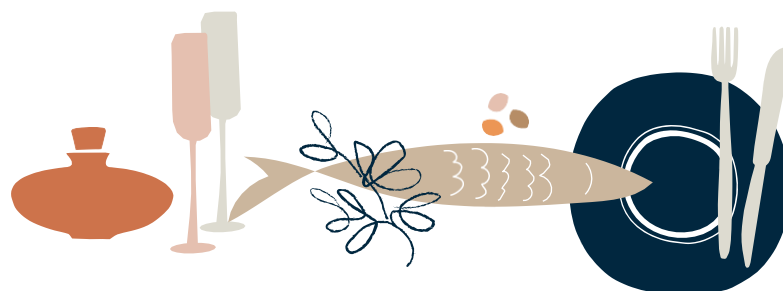
dalla padella

	€
GAMBERI **laccati caponata leggera in agro dolce * 2 - 4 - 6 - 8 - 9 - 11 - 12 - 14	18
POLPO a bassa temperatura melanzana e cipolla caramellata * 4 - 8 - 9 - 12 - 14	20
BACCALA' tepido alla pizzaiola cruda * 4 - 9 - 12 - 14	18
CAVIALE g.30 secondo disponibilità * 4 - 12	75



PRIMI

	€
RISOTTO vialone nano Astice arancio e menta * 1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14	28
SPAGHETTONE mono grano Vongole pan grattato emulsione al finocchietto * 1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14	18
TORTELLI Scampi maggiorana il suo fondo limone e salvia * 1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14	20



SECONDI

dalla padella

€

OMBRINA**

Impanata su emulsione di cannellini e pomodori confit

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

18

SALMONE**

Scottato rafano semi di papavero salsa di piselli

* 4 - 9 - 12 - 14

18

ROMBO chiodato**

patate olive taggiasche zucchini alla scapece

* 4 - 7 - 9 - 12 - 14

24

CALAMARO** ripieno

patata alla curcuma e olio al coriandolo

* 2 - 3 - 4 - 6 - 9 - 12 - 14

20

Selezione di formaggi € 15

COPERTO

5 €

EXTRA

5 €

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

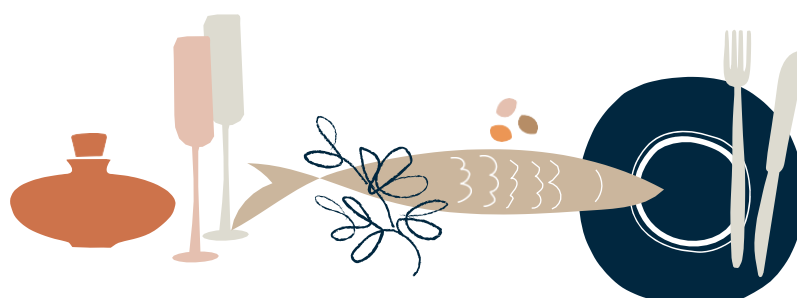
* vedi elenco allergeni

** secondo disponibilità del mercato



IL CRUDO

Battuta di SCAMPI** scaloppa di foie gras e pesca * 2 - 4 - 9 - 12 - 14	28
Tartare di TONNO** tuorlo d'uovo caviale e gin * 3 - 4 - 8 - 9 - 10 - 12	20
Taglio di BRANZINO** ai colori mediterranei * 4 - 9 - 12 - 14	22
CRUDITA' (secondo disponibilità) sale Maldon olio evo perle di Yuzu * 4 - 9 - 12 - 14	30
Ceviche di RICCIOLA** anguria cetriolo ravanello e peperoncino * 4 - 9 - 12 - 14	24
CROSTACEI** in aggiunta secondo disponibilità	Cad.4,5

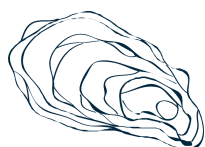


ALLERGENI

* 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.

