

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



DEGUSTAZIONE

Pane grissini fatti in casa

Benvenuto dalla cucina

Ostiche al naturale

Calamaro al vapore uova di quaglia giardiniera e salsa yogurt

Gnocchi di patate Astice cannellini e rosmarino

Rombo patate scarola stufata

Piccola dolcezza

€ 65

Portata in aggiunta

Battuta di scampi con scaloppa di foie gras e prugna € 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
TARBOURIECH la "perlina del Delta" Delta del Po Carnosa / Vellutata / Dolce	4,5		nd
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	140
Selezione di 18 ostriche, 12 crostacei 6 bulot al vapore	
IN AGGIUNTA :	
Crostacei	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

18

* 2 - 4 - 6 - 8 - 9 - 11 - 12 - 14

POLPO a bassa temperatura
zucca e castagna

20

* 2 - 4 - 8 - 9 - 12 - 14

CALAMARO** al vapore
giardiniera di verdure uova di quaglia e salsa yogurt

18

* 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12 - 14

OSTRICHE** (5) gratinate
formaggio pan grattato erba cipollina olio evo

22

* 1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12 - 14

CAVIALE g.30 secondo disponibilità

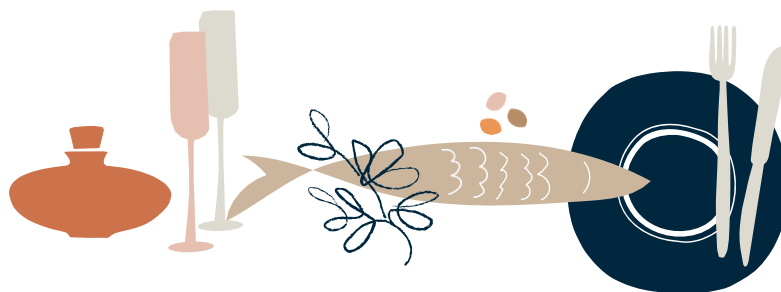
75

* 4 - 12



PRIMI

	€
RISOTTO vialone nano** Gambero Rosso** cavolo nero e mandorla * 1 - 2 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14	20
SPAGHETTONE mono grano** Vongole** pan grattato emulsione al finocchietto * 1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14	18
GNOCCHI di patate Astice** il suo fondo cannellino e rosmarino * 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14	28
MEZZA MANICA Ventresca** di tonno pomodoro olive e basilico * 1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14	20



SECONDI

dalla padella

€

CARBONARO dell'Alaska **
Sedano rapa carciofi e terra alle olive

22

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

BRANZINO**
radicchio e cipolla rossa caramellata

20

* 2 - 4 - 9 - 12 - 14

ROMBO chiodato**
patate e scarola stufata

24

* 2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

BACCALA'
finocchio e salsa all'arancia

20

* 2 - 4 - 7 - 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.

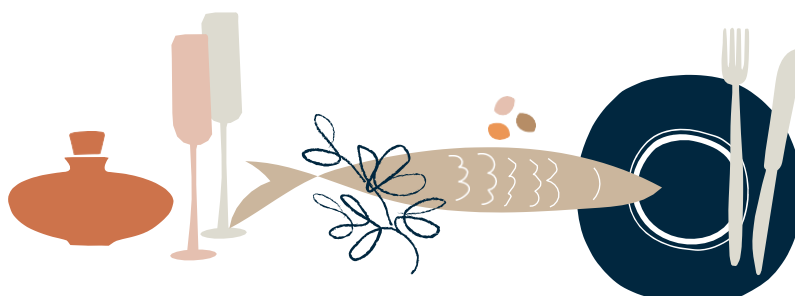
* vedi elenco allergeni

** secondo disponibilità del mercato



IL CRUDO

Battuta di SCAMPI** scaloppa di foie gras e prugna * 2 - 4 - 9 - 12 - 14	28
Tartare di TONNO** tuorlo d'uovo caviale e gin * 2 - 3 - 4 - 8 - 9 - 10 - 12	20
Taglio di RICCIOLA** Acqua di cetriolo ravanello e mela verde * 2 - 4 - 9 - 12 - 14	22
CRUDITA' (secondo disponibilità) sale Maldon olio evo lattuga di mare * 2 - 4 - 9 - 12 - 14	30
SALMONE bilanciato sale e zucchero** cremoso al formaggio e aneto * 2 - 4 - 6 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 14	18
CROSTACEI** in aggiunta secondo disponibilità	Cad. 5

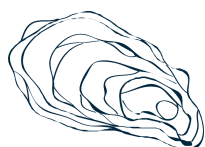


ALLERGENI

* 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.

