

IL GUSTAVO CONSIGLIA

14 NOVEMBRE 2023

A «Lostricheria» arriva il nuovo menù degustazione

ARTICOLO. Il percorso perfetto per farsi avvolgere dai sapori di mare, magari accompagnati da qualche bollicina. Il locale di Via Sant'Alessandro è pronto ad accogliervi per pranzi e cene in famiglia o tra amici. La mattina della Vigilia sarà aperto per il ritiro degli ordini d'asporto.

Lettura 1 min.

scritto da Eppen

La rivista online dedicata alla cultura e al tempo libero di Bergamo e provincia

Torniamo a raccontarvi de **«Lostricheria» di via Sant'Alessandro**. Nato nel 2016, è stato **il primo punto di ristorazione a portare la bella tradizione delle ostriche e del pesce crudo di estrema qualità a Bergamo**. I preparativi per il Capodanno sono già in corso, perché si sa, il benvenuto al nuovo anno si dà in grande stile. E cosa c'è di meglio di ostriche e bollicine per farlo?



Ma ancora prima, **«Lostricheria» è pronta ad accogliervi per ricchi pranzi e cene in famiglia, tra amici e** per il tradizionale scambio di auguri **tra colleghi**, anche con soluzioni di menù personalizzate per l'occasione e costruite su misura a seconda delle esigenze. Il ristorante sarà chiuso per il servizio dei giorni 24, 25 e 26 dicembre ma, come ogni anno, **sarà operativo la mattina della vigilia per il ritiro dei vostri ordini d'asporto entro le ore 12**. Le ordinazioni sono da effettuare con almeno una settimana di anticipo. Come ogni anno, potrete scegliere di comporre **ricchi *plateau* di ostriche, di varia provenienza e calibro**, che potete ordinare aperte e pronte da servire; semi-aperte per mantenere la freschezza; oppure totalmente chiuse, se volete dilettarvi nell'apertura del prodotto con gli appositi strumenti. **Da non perdere le favolose *crudité*** , servite all'interno di graziosi vassoi in alluminio, riutilizzabili poi come tortiere (sono adatti alla cottura in forno e anche alla conservazione in frigorifero). Le proposte d'asporto sono pronte per essere degustate, in pratiche vaschette, con condimenti semplici che esaltano la freschezza e la qualità del prodotto.





Tra le novità del locale il rinnovato **menù degustazione**, perfetto percorso per lasciarvi avvolgere dalla splendida esperienza chiamata «Lostricheria». Tante ricche portate vi permetteranno di assaggiare sia la qualità del pesce crudo che le diverse e gustose proposte di pesce cotto, ma anche i primi piatti, il pane e i grissini fatti in casa, e fino al dessert. Ad accompagnare, se lo gradite, il servizio al calice con 4 diversi vini in abbinamento.

Trovate tutte le informazioni sul sito **www.lostricheria.it** . **Prenotazioni al numero 035 246512.**