

CIBO

27 SETTEMBRE 2022

Al Lostricheria solo materie prime di altissima qualità

ARTICOLO. Era il 2016 e, per la prima volta nella storia della gastronomia locale, un ristorante portava in città la tradizione delle ostriche e del pesce crudo di estrema qualità

Lettura meno di un minuto.

scritto da **Eppen**

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

Oggi Lostricheria si trova nel cuore del centro storico di **Bergamo** – in via Sant'Alessandro – e continua con il suo operato a vocazione pesce (non solo crudo) per diffondere in tutta la città (e oltre) il piacere, il mito e la cultura dell'ostrica.





Un'invitante **selezione di ostriche di provenienza francese ma non solo** è affiancata nel menù da primi e secondi piatti a base di pesce, con una proposta che – utilizzando solamente **materia prima freschissima** e acquistata periodicamente da fornitori di fiducia – varia a seconda del mercato.



Un viaggio di sapori studiati per soddisfare e affascinare ogni palato, con un forte richiamo ai gusti contemporanei, in un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. Disponibile anche un menù di *business lunch* con **proposte giornaliere a 25€**.

Scopri di più sul sito.