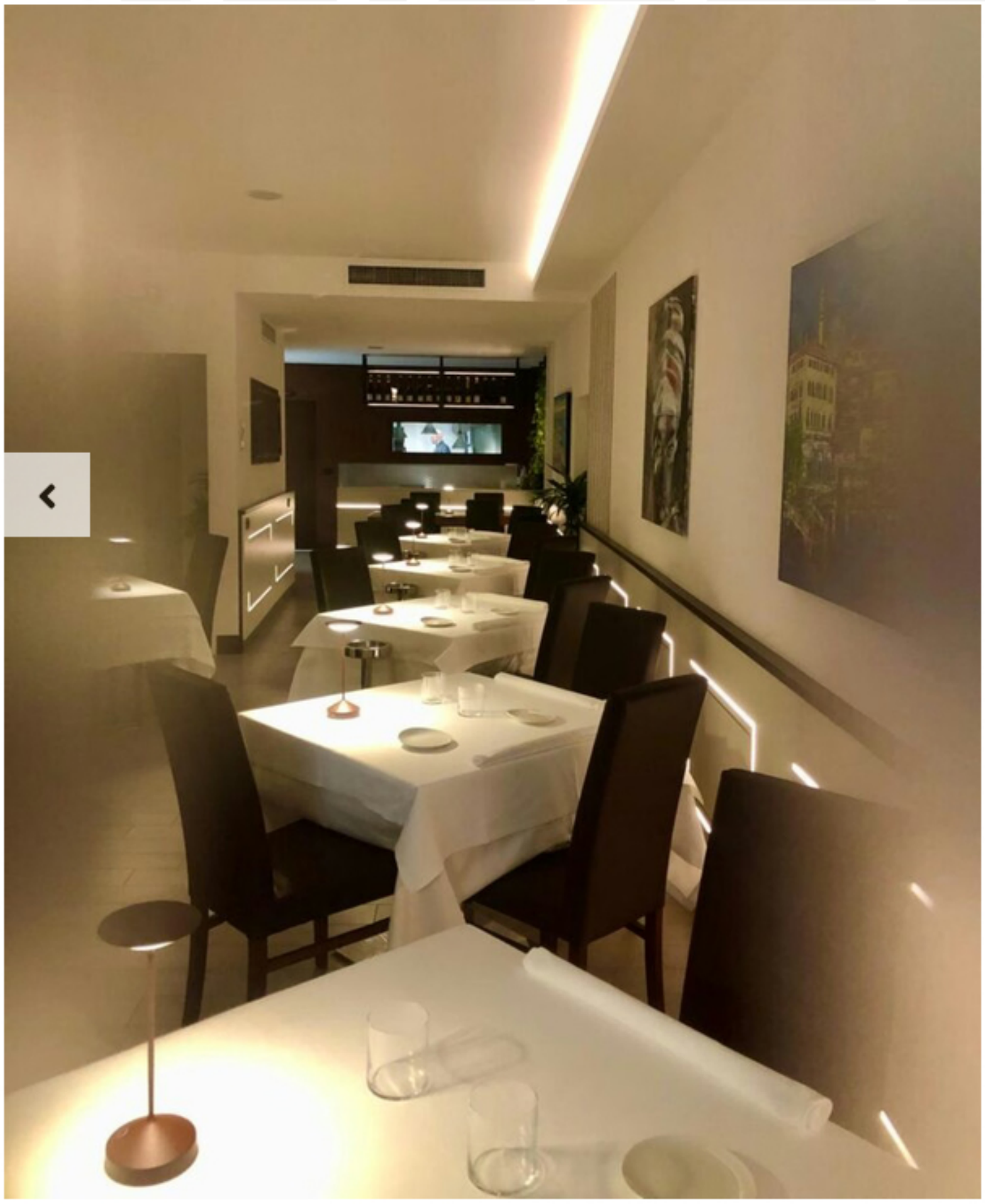


Lostricheria, Bergamo

Nel cuore di Bergamo bassa, un locale elegante e raffinato dove aleggia una certa aria francese e un senso di serenità. Sembra di essere in un "bar à huitres" ma con un tocco di italianità. Il Patron-chef Marco Carfagno, milanese, ma con origini salernitane, ha portato nel suo locale l'amore per il mare e le ostriche a Bergamo. Lineare, pulito, con un tocco di design, il locale fa da cornice a splendidi piatti di crudité, ostriche, crostacei, tartare di pesce e di scampi. Ottimi e molto ben presentati i plateau: Degas, selezione di ostriche; Renoir, ostriche, crostacei e bulot al vapore; e il grandioso Matisse, 18 ostriche, 12 crostacei e 6 bulot.

E poi gamberi in frittura; baccalà mantecato; spaghettone all'astice; ricciola con cavolfiore e olive taggiasche. Straordinaria la carta dei vini, composta esclusivamente da etichette francesi con decine di champagne e vini delle varie regioni.

Ottimo e curato il servizio. Sui 60€ bevande escluse.
Lostricheria, Bergamo – Via Sant'Alessandro, 58
Tel. 035 246512
https://www.lostricheria.it/