

CIBO

20 GIUGNO 2022

«Lostricheria», location di qualità nuova ed elegante

ARTICOLO. A partire dal mese di febbraio la nuova sede, più grande, più accogliente, più centrale. Quella che troviamo oggi in via sant'Alessandro è la stessa «Lostricheria» di una volta

Lettura 1 min.

scritto da
Eppen

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

Quella che nel 2016 è stata la prima a portare il mito delle **ostriche** e del **pesce crudo all'italiana** di qualità a Bergamo. Specializzata in questa tipologia di portate, inesistente al tempo nella nostra città, «**Lostricheria**» con il passare degli anni ha ampliato l'offerta aggiungendo anche portate di **pesce cotto**, ma senza mai snaturare la propria identità. Obiettivo: il *bienvivre* intorno a ostriche, *coquillage* e pesce crudo, e far capire le caratteristiche che connotano un prodotto fresco e di estrema qualità.

In carta trovate sempre **una selezione di diverse varietà di ostriche** provenienti da varie aree del mondo, Francia soprattutto (la patria delle ostriche vera e propria), con una scelta che varia a seconda del mercato e della stagione. E poi le portate di pesce crudo, preparate **con materia prima fresca e selezionata**, abbattuta direttamente in loco. Ancora i piatti con pesce cotto, dove le proposte più classiche si affiancano ad alcuni pesci più ricercati, disponibili a seconda del mercato.



La sala 1 de Lostricheria

Due esempi sono la **corba rossa** e il **black cod**, pesci provenienti da allevamenti selezionati e controllati, trattati con una cottura gentile a bassa temperatura e rifinita in forno. Vengono poi serviti **con verdure verdi di stagione**: piselli, taccole, fagiolini. In abbinamento alle splendide portate del menù de «Lostricheria», una cantina fornita con etichette di vini fermi – bianchi e rossi – e ottime bollicine provenienti esclusivamente dalla Francia.

Da non perdere poi il menù del pranzo, **un business lunch senza eguali a Bergamo**. Due piatti a scelta tra sei diverse proposte, compreso di acqua e caffè, al costo di 25€ a persona. È possibile scegliere il vino al calice, se lo gradite, e aggiungere una *entrée* dalla carta delle ostriche. Insieme al giovane ma preparato staff de «Lostricheria» – lo chef di cucina **Matteo Lorenzi** e **Matteo Rota** *maître* di sala – il titolare **Marco Carfagno** vi aspetta per una esperienza unica. Il locale è anche alla ricerca di nuovi collaboratori (per info scrivete a info@lostricheria.it). Siamo su Facebook e Instagram.

Sito «Lostricheria»