19-06-2025

Lostricheria: a Bergamo un'ottima cucina di mare con inflessioni francesi

Una ricca selezione di ostriche, ma anche plateau di crostacei e deliziose creazioni dalle note iodate, spesso con un tocco di Francia: è la buona tavola dello chef Marco Carfagno e della sua spalla destra, lo chef Andrea Rota



Ostrica Peter Pan David Herval. Il benvenuto della cucina di **Marco Carfagno**, chef di *Lostricheria*, ristorante di mare a Bergamo

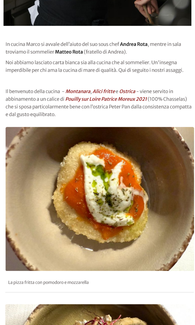
LOSTRICHERIA nasce nel 2016 a Bergamo dall'idea dello chef e patron **Marco Carfagno** di proporre una buona selezione di ostriche, ma anche di crostacei e pesci di alta qualità.

Punta su piatti semplici e contemporanei così da rispettare il più possibile il gusto sincero del mare, strizzando perlò l'occhio alla cucina e al gusto francese a lui tanto cari.



Lo chef **Marco Carfagno**. Foto a cura di *Divisione NewsEventi.como Fotografia*

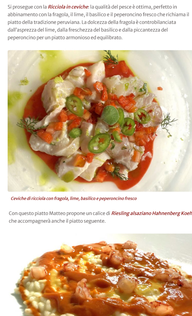
Esalta la materia prima chef Carfagno, valorizzata da una proposta gastronomica brillosa e vivace con piatti creativi dove grande attenzione è data alla selezione degli ingredienti e abbinamenti estetici senza eccessi, proprio per preservare il gusto naturale dei prodotti.



La sala. Foto a cura di *Divisione NewsEventi.como Fotografia*

È possibile scegliere tra i piatti dalla carta in cui troviamo antipasti crudi (dai 20 ai 30 euro), cotti (dai 16 a 20 euro), i primi (da 18 ai 28 euro) e secondi (tra i 18 e i 24 euro). A questi si somma una selezione di ostriche che varia giornalmente in base a ciò che arriva dai fornitori, come pure diversi **plateau**. Infine, si può optare per il menu degustazione - da quattro portate – proposto al prezzo di 65 euro.

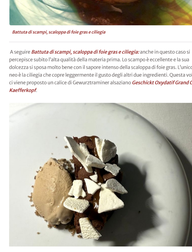
L'ambiente è molto accogliente, elegante e rilassante; abbiamo apprezzato tanto anche la carta dei vini che propone solo etichette francesi con una ricca selezione di Champagne e vini fermi, soprattutto bianchi.



In cucina Marco si avvale dell'aiuto del sus sous chef **Andrea Rota**, mentre in sala troviamo il sommelier **Matteo Rota** (fratello di Andrea).

Noi abbiamo lasciato carta bianca sia alla cucina che al sommelier. Un'impresa impeccabile per chi ama la cucina di mare di qualità. Qui di seguito i nostri assaggi.

Il benvenuto della cucina – ***Montanara***, ***Alici fritte* e *Ostrica*** – viene servito in abbinamento a un calice di *Pouilly sur Loire Patrice Moreux 2021* (100% Chasselas) che si sposa particolarmente bene con l'ostrica Peter Pan dalla consistenza compatta e dal gusto equilibrato.



La pizza fritta con pomodoro e mozzarella

Le ***alici fritte***

Si prosegue con la ***Ricciola in ceviche*** la qualità del pesce è ottima, perfetto in abbinamento con la fragola, il lime, il basilico e il peperoncino fresco che richiama il piatto della tradizione peruviana. La dolcezza della fragola è controbilanciata dall'asprezza del lime, dalla freschezza del basilico e dalla piacantezza del peperoncino per un piatto armonioso ed equilibrato.

Ceviche di ricciola con fragola, lime, basilico e peperoncino fresco

Con questo piatto Matteo propone un calice di ***Riesling alsaziano Hahnenberg Koehly*** che accompagnerà anche il piatto seguente.



Risotto vialone nano al due pomodori con Gambero rosso e il suo estratto

Un ***risotto***, portata che vale il viaggio. È perfettamente al dente e viene esaltato dal profumo della salsa a due pomodori, dalla freschezza e dolcezza del gambero rosso e dalla forza del suo estratto. Ci troviamo sicuramente davanti a un piatto molto gustoso e saporito, ben bilanciato. Chapeau!

Battuta di scampi, scaloppa di foie gras e ciliegia

A seguire ***Battuta di scampi, scaloppa di foie gras e ciliegia***: anche in questo caso si percepisce subito l'alta qualità della materia prima. Lo scampo è eccellente e la sua dolcezza ci sposa molto bene con il sapore intenso della scaloppa di foie gras. L'unico neo è la ciliegia che copre leggermente il gusto degli altri due ingredienti. Questa volta ci viene proposto un calice di Gewurztraminer alsaziano ***Geschickt Oxyderft Grand Cru Kaefferkopf***.



In chiusura, ***Cioccolato, meringa e gelato al caffè***, un tortino al cioccolato dalla dolcezza contenuta abbinato al gelato al caffè e meringa che apporta la giusta croccantezza. Al calice un ***Sauternes di Château Violet Simon 2016*** (90% Semillon 8% Sauvignon 2% Muscadelle).

Dall'Italia

Dall'Italia è una narrazione in continua evoluzione di tutto il buono che ruota intorno a noi e in largo il nostro Belpaese. Una rubrica che ci porta alla scoperta delle migliori trattorie, i ristoranti più esclusivi, osterie, tra le vette più alte e in riva al mare. Delizie che non possono sfuggire alle ruote dei più entusiasti viaggiatori.

di
Alan Jones

nato nel 1975, cittadino britannico e sloveno, è cresciuto in Ticino, nella Svizzera italiana, dove lavora nel settore bancario dalla fine degli anni Novanta. Le sue grandi passioni sono la cucina, il vino e i viaggi. Si è avvicinato al mondo dell'enogastronomia alla fine degli anni Duemila, anche grazie ai primi programmi televisivi di **Gordon Ramsay**, iniziando a viaggiare alla scoperta dei migliori ristoranti, dapprima in Italia e poi in Europa e nel resto del mondo. Da appassionato e cliente assiduo, condivide con i lettori di ***Identità Golose*** esperienze, osservazioni ed emozioni. Perché un grande piatto deve prima di tutto emozionare: la cucina, come ogni forma d'arte, è emozione

RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

Dall'Italia
In cantina
Ricette d'autore
Dal Mondo
Carlo Mangio

RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

Dall'Italia
In cantina
Ricette d'autore
Dal Mondo
Carlo Mangio
Prima piano
Mondo pizza
Identità Golose Milano
Zanzattamente buono
Dolcezze
Affari di Gola di Paolo Marchi
Guida alla Guida
Hôtellerie
IG2025: Identità Future
Shake & shock

Visualizza l'elenco completo