



LISCA LOSCA

Gastronomia di Mare - Certificata AiC - 100% GLUTEN FREE



Menù stagionale

Gennaio - Febbraio

Tutto viene servito in un packaging personalizzato ed ecologico, sensibile alle tematiche odierne legate all'ambiente e che ne assicuri la sostenibilità nel tempo.

*Lista allergeni all'ultima pagina di questo documento, con riferimenti numerici.

I CRUDI

- **Il crudo della Lisca** 2 · 4 · 14
Il nostro Crudo di Pesce è composto dai seguenti prodotti:
Scampi, Gamberi Rossi, Gamberi Viola, Gambero blu della Nuova Caledonia, Mazzancolle, Canestrelli, Cannolicchi, Carpacci, Tartare di tonno, Ostrica.
34,00 € a porzione
- **Scampo Royale** 2
Plateau di Scampi: l'essenza del prodotto. (16pz)
36,00 € a porzione
- **Gamberi Royale** 2
Plateau di gamberi di 5 tipologie differenti: Gamberi Rossi, Gamberi Rosa, Gamberi Viola, Gambero blu della Nuova Caledonia, Mazzancolle. 4 pezzi per ogni tipologia per un totale di 20 pezzi
45,00 € a porzione
- **Tartare Mix** 2 · 4 · 6
N° 4 tartare da 75gr. Cadauna
(a seconda del pescato del giorno)
30,00 € a porzione
- **Tartare Monoporzione Baby** 4
N° 1 tartare da 75gr.
(a seconda del pescato del giorno)
- Se: di tonno rosso del mediterraneo certificato ICCAT
7,50 € a porzione
9,00 € a porzione
- **Tartare Monoporzione Big** 4
N° 1 tartare da 150gr.
(a seconda del pescato del giorno)
Se: di tonno rosso del mediterraneo certificato ICCAT
14,00 € a porzione
17,00 € a porzione

OSTRICHE - Gradita prenotazione

- **Ostriche Fine de Claire** 14
2,50 € al pezzo
- **Ostriche Lambert** 14
3,50 € al pezzo
- **Ostriche Etoile** 14
4,50 € al pezzo
- **Ostriche Gillardeau** 14
4,50 € al pezzo

I CICCHETTI LOSCHI

La seguente proposta nasce dall'idea di associare ad ogni luogo visitato o persona conosciuta, un cicchetto che ne ricordi sensazioni e sentimenti. Un gioco tra dolcezza e acidità, sapidità e naturel.

Con l'intento di stimolare un ricordo o produrne uno di nuovo.

3,00 € al pezzo

- **CANNIGIONE**
Burrata, zucchini e acciuga del Cantabrico
- **DUBLIN**
Polpo marinato e panato, erbe mousse formaggio
- **TRONDHEIM**
Baccalà mantecato e polenta fritta
- **MAESTRO**
Tonno e melanzana alla soia e cipollotto
- **CARRALEJO**
Granchio, sedano croccante e maionese alla banana
- **POREC**
Crostone con marinato o carpaccio
- **TAORMINA**
Sardine dressing peperone
- **LJUBLJANA**
Polpettine di pesce 2pz
- **HOME**
Salmone all'aneto dressing alla mela
- **CANCUN**
Merluzzo in ceviche
- **SAPERDA**
Carpaccio di polpo Finocchio e bottarga
- **SICILIA**
Burrata, datterino e gambero
- **CASA BLANCA**
Hummus di ceci e cozze
- **VICENZA**
Baccalà alla vicentina
- **MODENA**
Gambero, crema di zucca e liquirizia
- **PURPLE**
Salmone, carote e cappuccio viola
- **AMSTERDAM**
Seppia e crema di piselli
- **CHIOGGIA**
Moscardino in umido con piselli freschi
- **COPENAGHEN**
Merluzzo al vapore con insalata cruda di Champignon

MIX CICCHETTI

- **Mix cicchetti 5 pezzi**
Selezione dello chef di 5 cicchetti tra le proposte 14,50 €
- **Mix cicchetti 10 pezzi**
Selezione dello chef di 10 cicchetti tra le proposte 29,00 €

FRITTO E COTTO

Prodotti PREVIA ORDINAZIONE. Il fritto, in particolare, viene fatto su ordinazione, così da garantire un prodotto sempre fragrante al punto giusto.

- **Fritto Losco** 2 · 14 · 16

Gamberoni, Calamari, Triglie e Pesce azzurro + tronchetto di polenta fritta (250gr.)
Il tutto viene immerso in una tempura di riso e servito con una maionese di soia aromatizzata (a seconda della disponibilità del giorno)

16,50 € a porzione

- **Fritto Losco - Senza Lisca** 2 · 14 · 16

Calamari e Gamberi + tronchetto di polenta fritta (250gr.)
Il tutto viene immerso in una tempura di riso e servito con una maionese di soia aromatizzata (a seconda della disponibilità del giorno)

16,50 € a porzione

- **Fritto Losco - Calamari** 2 · 14 · 16

Anelli di Calamaro + tronchetto di polenta fritta (250gr.)
Il tutto viene immerso in una tempura di riso e servito con una maionese di soia aromatizzata (a seconda della disponibilità del giorno)

20,00 € a porzione

- **Il Cotto Della Lisca** 2 · 4 · 14

Capesante, Cannolicchi, Canestrelli, Scampi, Gamberoni, Polpo
Un mix di cotture tra: gratinato, al vapore ed al forno.
Ricco di sapore, aromi e spezie, a seconda della stagione.

18,00 € a porzione

- **La Grigliata Losca** 2 · 4 · 14

Capasanta, Polpo, Scampo, Gamberone, Calamaro e Salmone, tutto accompagnato da verdure grigliate

20,00 € a porzione

- **“Pesce per due”**

Al forno - Alla griglia - Al sale

Su prenotazione. Varie pezzature e qualità di pesce pulito e cotto secondo le esigenze richieste.

€ Prezzo a seconda del pescato e della cottura

PORTATE PRINCIPALI

- **Cappesante nature 14**
Cappesante scottate al forno (2 pz.) 8,50 € a porzione
- **Cappesante gratin 14**
Cappesante con panure aromatizzata alle erbe (2 pz.) 8,50 € a porzione
- **Insalata di polpo e patate 14**
Polpo cotto a bassa temperatura e dadolata di patate cotte al vapore (200gr.) 9,50 € a porzione
- **Insalata mare 2 · 4 · 9 · 14**
(200gr.) 9,50 € a porzione
- **Baccalà mantecato 4**
(150gr.) 8,50 € a porzione
- **Padellata di Gamberi e radicchio Tardivo 2**
Gamberi saltati in padella con radicchio Tardivo (200gr.) 9,00 € a porzione
- **Paella 4, 14**
(200gr.) 9,50 € a porzione
- **Fregula sarda allo scoglio 4, 14**
Tipico formato di pasta della Sardegna, senza glutine, allo scoglio (200gr.) 9,50 € a porzione

La restante proposta...

varierà di giorno in giorno,

in modo da portare, nelle vostre tavole,

il meglio che il pescato di questa stagione ha da offrire.

Andando a giocare con abbinamenti diversi, inconsueti e

soprattutto non abitudinari.

WINES

Le nostre proposte, per un abbinamento Losco

- Lugana **CANTINA:** Ca' lojera **ANNATA:** 2021 15,00 €
- Grechetto **CANTINA:** Poggio della costa **ANNATA:** 2020 20,50 €
- Chenin Blanc **CANTINA:** Auguste **ANNATA:** 2020 20,00 €
- Cerasuolo d'Abruzzo Rosa-ae BIO **CANTINA:** Torre dei Beati **ANNATA:** 2021 12,50 €
- Gewurztraminer **CANTINA:** Mas dei Chini **ANNATA:** 2020 16,50 €
- Vermentino di sardegna "Un anno dopo" **CANTINA:** Quartomoro **ANNATA:** 2020 22,00 €
- Malvasia del Carso **CANTINA:** Kocjancic Rado Dolina **ANNATA:** 2020 25,00 €
- Cirò bianco BIO **CANTINA:** Scala **ANNATA:** 2021 14,50 €
- Pecorino DOC Abruzzo "Giocheremo con i fiori" **CANTINA:** Torre dei Beati **ANNATA:** 2021 19,00 €
- Ribolla gialla DOC Collio **CANTINA:** Korsic **ANNATA:** 2021 18,50 €
- Goldmuskateller **CANTINA:** Petruskellerei **ANNATA:** 2021 17,00 €
- Grillo BIO **CANTINA:** Baroni di Pianogrillo **ANNATA:** 2021 18,00 €



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



4

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



6

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



13

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



14

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.