



LISCA LOSCA

Gastronomia di Mare - Certificata AiC - 100% GLUTEN FREE



Menù stagionale

Aprile

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.  
35,00 € a porzione
- **Scampo Royale** 2  
Plateau di Scampi: l'essenza del prodotto. (16pz)  
40,00 € 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  
47,00 € a porzione
- **Tartare Mix** 2 · 4 · 6  
N° 4 tartare da 75gr. Cadauna  
(a seconda del pescato del giorno)  
35,00 € 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**  
8,50 € a porzione  
10,00 € 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**  
16,00 € a porzione  
20,00 € a porzione
- **Tartare SCAMPI** 4  
18,00 € porzione da 75gr.  
35,00 € porzione da 150gr.

## 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 proposta dei nostri cicchetti nasce dall'idea di associare differenti gusti e consistenze per accompagnare i vostri aperitivi o per farvi iniziare il pasto nel miglior modo possibile. Un gioco tra dolcezza e acidità, sapidità e naturel, tra abbinamenti più classici ai più estrosi... Ogni giorno differenti!*

*Alla base dei nostri cicchetti troverete una focaccia integrale alta e soffice, rigorosamente gluten free, preparata interamente da noi, dopo molteplici prove...*

*Talvolta troverete una base più croccante, delle friselle pugliesi...*

*Altre volte... venite in negozio a scoprirli!*

*(o scrivete su whatsapp al 327 201 9683)*

- **Cicchetto singolo** 3,00 € al pezzo
- **Mix cicchetti 5 pezzi** 14,50 €  
Selezione dello chef di 5 cicchetti tra le proposte
- **Mix cicchetti 10 pezzi** 29,00 €  
Selezione dello chef di 10 cicchetti tra le proposte

## 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)

17,50 € 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)

17,50 € 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.

18,50 € 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

- **Insalata di riso venere con salmone Sockeye affumicato, zucchine** 14  
(con dressing di rapa rossa opzionale) (200gr.) 10,00 € a porzione
- **Filetto di branzino in crosta di patate gratinato al forno** 12  
con panure aromatizzata con aglio prezzemolo e pecorino romano DOP 10,00 € a porzione
- **Cappesante mazzancolle e asparagi verdi e bianchi** 14  
(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
- **Baccalà in insalata** 2  
Baccalà cotto a vapore con pomodorini, olive e sedano (200gr.) 9,50 € a porzione
- **Paella** 2, 4, 14  
(200gr.) 9,50 € a porzione
- **Fregula sarda risottata con listarelle di seppia e asparagi bianchi e verdi** 14  
Tipico formato di pasta della Sardegna, senza glutine (200gr.) 9,50 € a porzione
- **Padellata gamberi e zucchine** 2  
Gamberi saltati in padella con zucchine a rondelle (200gr.) 9,50 € a porzione

*La restante proposta... varierà di giorno in giorno. (nei nostri canali social)*

*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 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.