PESCHERIA
DAL 1986

LO SCOGLIO

FAM. L'ABBATE

PESCE FRESCO • FRUTTI DI MARE
GASTRONOMIA • FISH & OYSTER BAR
RISTORANTE DI PESCE • CATERING • BUFFET

Menu Ristorante

LO SCOGLIO
DAL 1986

Calice di Vino

CALICE DI VINO FERMO	4,00
CALICE METODO CHARMAT	5,00
CALICE METODO CLASSICO	6,00

Aperitivi

APEROL SPRITZ	5,00
CAMPARI SPRITZ	5,00
GIN TONIC	8,00
VODKA TONIC	8,00
AMERICANO	8,00

Crudo Mare

GAMBERI ROSSI O VIOLA*	15,00
ALLIEVI*	10,00
COZZE NERE	9,00
SCAMPI*	15,00
TAGLIATELLA*	10,00
5 OSTRICHE FRANCESI	13,00
5 OSTRICHE SPECIAL	22,00
CRUDO PICCOLO 2 OSTRICHE, 4 COZZE NERE, 4 COZZE PELOSE, 2 NOCI, 2 GAMBERI ROSSI, 2 SCAMPI, 50 GR. TAGLIATELLA E 50 GR. ALLIEVI	25,00
CRUDO MEDIO 4 OSTRICHE, 8 COZZE NERE, 8 COZZE PELOSE, 4 NOCI, 4 GAMBERI ROSSI, 4 SCAMPI, 100 GR. TAGLIATELLA E 100 GR. ALLIEVI	45,00
GRAN CRUDO DI FRUTTI DI MARE 6 OSTRICHE, 10 COZZE NERE, 10 COZZE PELOSE, 6 NOCI, 6 GAMBERI ROSSI, 6 SCAMPI, 100 GR. TAGLIATELLA, 100 GR. ALLIEVI, 200 GR. TARTARE MISTE	85,00
GRAN CRUDO DI FRUTTI DI MARE E CARPACCI 6 OSTRICHE, 10 COZZE NERE, 10 COZZE PELOSE, 6 NOCI, 6 GAMBERI ROSSI, 6 SCAMPI, 100 GR. TAGLIATELLA, 100 GR. ALLIEVI, 200 GR. TARTARE, 150 GR. CARPACCIO E 10 GR. CAVIALE	130,00

Carpacci

PESCE BIANCO DEL GIORNO	GR. 150	15,00
SALMONE	GR. 150	14,00
TONNO PINNE GIALLE AL PEPE NERO*	GR. 150	15,00
TONNO PINNE GIALLE*	GR. 150	14,00

Tartare

SCAMPO*	GR. 150	15,00
GAMBERO ROSSO*	GR. 150	15,00
PESCE BIANCO DEL GIORNO	GR. 150	14,00
SALMONE	GR. 150	15,00
TONNO PINNE GIALLE*	GR. 150	14,00

CONDIMENTI
NATURALE: OLIO, SALE E PEPE
MEDITERRANEA: CIPOLLA ROSSA, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO EVO, PEPE E SALE
LEGGERA: SALSA SENAPE E MIELE, MELA VERDE E MENTUCCIA
CATALANA: PEPERONE ROSSO, CIPOLLA ROSSA, CAPPERI, ZENZERO, PREZZEMOLO, SALSA DI SOIA, OLIO EVO, SALE E PEPE

Crostini del Pescatore

ALICI DEL CANTABRICO E BURRO DI NORMANDIA	14,00
TARTARE DI PESCE, LATTICINI E SALSE HOME MADE	15,00
CAVIALE DI STORIONE GR. 10 E BURRO SALATO	30,00
SALMONE CON BURRO DI NORMANDIA E UOVA DI SALMONE GR.150	25,00
SARDINE AFFUMICATE DEL CANATBRICO CON STRACCIATELLA	14,00

Antipasti Cotti

COZZE IN PEPATA	12,00
COZZE RIPIENE ALLA BARESE	12,00
FILETTO DI SGOMBRO LESSO CON OLIO AL PREZZEMOLO	12,00
GAMBERONI ALLA CATALANA*	14,00
GAMBERI IN SALSA COCKTAIL*	14,00
INSALATA DI MARE*	14,00
INSALATA DI POLPO*	14,00
SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE	14,00
POLPO ALLA LUCIANA	14,00

Primi

MASSIMO DUE PRIMI DIVERSI PER TAVOLO

PACCHERO ALL'ASTICE	22,00
RAVIOLI AL BACCALÀ CON DATTERINO GIALLO E FIORI DI ZUCCA*	16,00
SCRIGNI AGLI SCAMPI CON CILIEGINO E BASILICO*	16,00
SPAGHETTO CON POLPA DI RICCIO*	18,00
SPAGHETTO CON TARTARE DEL GIORNO, PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO	16,00

Prodotti da Forno

LASAGNA O TIMBALLO DI MARE	10,00
PARMIGIANA DI MARE	10,00
RISO, PATATE E COZZE	10,00

Secondi

CALAMARO ARROSTO CON RADICCHIO E SALSA VERDE*	15.00
FILETTO DI PESCE SPADA ARROSTO, CON CUBETTI DI MELANZANA FRITTA E PATATE AL FORNO	15.00
GAMBERONI ARROSTO O AL SALE*	15.00
GRAN CATALANA DI CROSTACEI*: ASTICE, GAMBERONI, SCAMPI CON CIPOLLA ROSSA, CAROTE, SEDANO, BASILICO E LIMONCELLA	60.00
PESCE ALLEVATO ARROSTO O AL FORNO: AL SALE, ALLA MEDITERRANEA, CON PATATE O GRATINATO	3.40/100 GR.
PESCE PESCATO ARROSTO O AL FORNO: AL SALE, ALLA MEDITERRANEA, CON PATATE O GRATINATO	5.40/100 GR.
POLPO ARROSTO CON PAPRIKA, MISTICANZA E MAIONESE*	15.00
SCAMPI AL GHIACCIO O AL BURRO DI NORMANDIA*	30.00
TRANCIO DI SALMONE SU BASE DI SALSA AL PEPERONE, ZUCCHINA FRITTA E POMODORO SECCO	15.00
TRANCIO DI TONNO CON INSALATINA DI POMODORO, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, CAPPERI E SALSA SENAPE E MIELE*	15.00

Frittura di Pesce

BACCALÀ E SGAGLIOZZE*	12,00
CARPACCIO DI SPIGOLA FRITTA	20,00
COZZE FRITTE	10,00
FISH AND CHIPS*	13,00
FRITTI MISTI* ARANCINO, ALICI, POLPETTE E NUGGETS	12,00
FRITTURA MISTA GRANDE*	35,00
FRITTURA MISTA MEDIA*	18,00

Contorni

INSALATA DI MISTICANZA CON POMODORI E CAROTE	5,00
PATATE AL FORNO	8,00
PATATE FRITTE*	5,00
PIATTO DI PARMIGIANO REGGIANO	8,00
VERDURE GRIGLIATE	8,00
SACCHETTO PANE SPACCIAGRANI	3,00

Dessert

BISCOTTO NUTELLA BELLA BLU*	6,00
GELATINI CARAMELLO SALATO BELLA BLU*	6,00
SORBETTO	3,00
SPUMONE*	8,00
TORTA GELATO ALLA FRUTTA*	8,00

Digestivi

AMARO DEL CAPO	3,00
BRANCAMENTA	3,00
JAGERMEISTER	3,00
JEFFERSON	4,50
LIMONCELLO	3,00
CAFFÈ	1,50

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011 SEGNALIAMO CHE LE NOSTRE PORTATE POSSONO CONTENERE TRACCE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, PESCE, UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE E LATTOSIO, FRUTTA IN GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, LUPINI, MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI. PER QUALSIASI INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO. I PRODOTTI ITTICI GIUNGONO AL NOSTRO PUNTO VENDITA IN CATENA DEL FREDDO A -20°C O A +4°C CARPACCI O TARTARE DA CONSUMARSI CRUDI, SONO STATI RISANATI IN CONFORMITÀ AL REG. (CE) 853/04 ALL. III SEZ VIII, CAP. 3, LETTERA D, PUNTO I E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

*I PRODOTTI CON ASTERISCO SONO DA CONSIDERARSI CONGELATI E/O SURGELATI

NON DISPONIBILE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE

LO SCOGLIO
DAL 1986

LASCIACI UNA RECENSIONE

via Mazzini, 93
Polignano a Mare (BA)
T. +39 080 424 7366
+39 376 0423346
info@pescherialoscoglio.it