



**SAPPIAMO  
CHE PESCI  
PRENDERE**

# PESCHERIA CON COTTURA

IL SEGUENTE MENÙ VI SUGGERIRÀ ALCUNI PIATTI A PREZZO FISSO.

Potete anche scegliere il pesce al banco,  
cucinandolo come meglio come preferite.  
Applicheremo un sovrapprezzo di € 15 al kg.

- 1 SCEGLI IL PESCE
- 2 SCEGLI LA COTTURA
- 3 GUSTALO AL TAVOLO





## APERITIVO DELLA CASA

Scegli il tuo aperitivo accompagnato da birra, spritz o calice di vino.

PIATTO OSTRICHE SPECIAL DE CLAIRE N°3 (5 PZ) € 12

APERITIVO DELLA CASA € 15

Un piatto con le bontà del banco, cotte o marinate, preparate al momento per te.

PIATTO CRUDO MARE € 20

1 ostrica, 2 cozze nere, 2 cozze pelose, 2 noci, 2 gamberi rossi, 2 scampi, 50 gr di tagliatella e 50 gr di allievi

## ANTIPASTI



### SASHIMI, CARPACCIO E TARTARE



Scegli e pesa il pesce dal banco (prodotti abbattuti). Scegli il taglio e condiscilo come preferisci.

CAPELANTE (150 GR) € 14

GAMBERO BIANCO (150 GR) € 12

GAMBERO ROSSO\* (150 GR) € 14

PESCE BIANCO (150 GR) € 14

SALMONE (200 GR) € 12

TONNO PINNE GIALLE\* (200 GR) € 12

TRIS TARTARE (150 GR) € 14

### CONDIMENTI

#### NATURALE

Olio, sale, pepe e germogli di rucola.

#### LEGGERO

Mela verde, mentuccia, senape e miele all'arancio.

#### MEDITERRANEO

Pomodoro confit, basilico, capperi, olive nere e cipolla in agrodolce.

#### MOSCIAME TONNO

Mosciame tonno, olio, limone e germogli.



### OSTRICHE



Fresche e carnose tutti i giorni: scopri altre varietà consultando la carta ostriche.

GILLARDEAU N°3 € 4 AL PZ

TSARKAYA N°3 € 3,50 AL PZ

COCOLLOS N°3 € 3,50 AL PZ

MURGIEN N°3 € 3,50 AL PZ

MAMER N°4 € 3 AL PZ

SPECIAL DE CLAIRE N°3 € 2,20 AL PZ



### I MARINATI



Dolce emulsione di olio, succo di limone e aceto, mix sublime per un sapore perfetto.

GAMBERI BIANCHI € 6 L'ETTO

PESCE BIANCO € 7 L'ETTO

PESCE SPADA € 5 L'ETTO

SALMONE € 5 L'ETTO

### CONDIMENTI

OLIO E PEPE ROSA / MOSCIAME DI TONNO E OLIO





## ANTIPASTO DEL PESCATORE

Insalate e tante ghiottonerie: lasciati consigliare dai nostri pescatori.

### 4 PORTATE DA 100 GR

2 piatti freddi, 1 piatto caldo e 1 piatto crudo

€ 16

### 8 PORTATE DA 100 GR

4 piatti freddi, 2 piatti caldi e 2 piatti crudi

€ 30

### CROSTINI DI PESCE CON BURRO SALATO DI NORMANDIA



6 crostini a scelta o di un solo tipo  
tra i seguenti abbinamenti.

#### FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO

€ 10

#### SALMONE MARINATO\*

€ 10

#### TONNO PINNE GIALLE\*

€ 10

### CROSTINI CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO



Confezione da 50 g di alici del Cantabrico  
servita con crostini e focchi di burro  
di Normandia.

€ 10

### SALUMI DI MARE



150 gr di salumi di tonno e pesce spada,  
serviti con crostini, olio e germogli  
di rucola.

€ 12

## CRUDO MARE ALLA PUGLIESE

Scegli tra i piatti suggeriti qui sotto oppure scegli direttamente il tuo crudo al banco pescheria.

#### PIATTO ALLIEVI\*

€ 5 L'ETTO

#### PIATTO CRUDO MISTO (X1)

€ 18

2 ostriche, 2 tartufi di mare, 2 cozze  
pelose, 2 cozze nere, 2 scampi,  
2 gamberi rossi, 50 gr allievi e 50 gr  
di tagliatella.

#### PIATTO CRUDO MISTO (X2)

€ 35

#### PIATTO COZZE NERE (20 PZ)

€ 6

#### PIATTO GAMBERI ROSSI\* (6 PZ)

€ 15

#### PIATTO SCAMPI\* (6 PZ)

€ 12,50

#### PIATTO TAGLIATELLA\*

€ 4 L'ETTO

## CROSTINI DI CAVIALE

Confezione di caviale a scelta tra Asetra, Imperial e Royal, servita con crostini e focchi di burro.

#### VASETTO DA 10 GR

€ 25

#### VASETTO DA 28 GR

€ 60

#### VASETTO DA 18 GR

€ 40

#### VASETTO DA 50 GR

€ 100





## PRIMI

LASAGNA DI PESCE CON ZUCCHINA E GAMBERI	€ 8	SPAGHETTO COZZE, LIMONE E BOTTARGA	€ 10
RISO, PATATE E COZZE	€ 8	SPAGHETTO CON POLPA DI RICCIO	€ 16
PARMIGIANA DI RAGÙ DI POLPO	€ 8	SPAGHETTI CON TONNO SOTT'OLIO "CONSORCIO", CILIEGINO E PANGRATTATO	€ 12

## SECONDI PIATTI

Scegli tra i piatti suggeriti qui sotto oppure scegli il pesce, la cottura e gustalo al tavolo con un **sovrapprezzo di € 15 al kg.**

### FRITTI

Ti suggeriamo alcuni piatti fritti: ricorda che puoi scegliere il pesce anche direttamente al banco.

BACCALÀ E SGAGLIOZZE*	€ 9,50	FRITTURA MISTA (CON O SENZA PESCE)* Moscardini, seppia, anelli, calamari e mazzancolle 300 G - € 10 / 500 G - € 16,50 / 1 KG - € 33	
CARPACCIO DI PESCE FRITTO	€ 12		
COZZE FRITTE (200 GR)	€ 7,50	POLPETTE DI PESCE*	€ 8

### ARROSTO

Ti suggeriamo alcuni piatti arrosto: ricorda che puoi scegliere il pesce anche direttamente al banco.

GAMBERONI ARGENTINA*	€ 3,10 L'ETTO	POLPO ARROSTO*	€ 3,10 L'ETTO
GRIGLIATA MISTA* Seppia, polpo e gamberoni	€ 3,30 L'ETTO	TRANCIO DI SALMONE	€ 3,50 L'ETTO
PESCE BIANCO ALLEVATO	€ 2,50 L'ETTO	TRANCIO DI PESCE SPADA	€ 4,30 L'ETTO
PESCE BIANCO PESCATO	€ 5,30 L'ETTO	TRANCIO DI TONNO*	€ 4 L'ETTO





## **AL FORNO**

Ti suggeriamo alcuni piatti al forno: ricorda che puoi scegliere il pesce anche direttamente al banco.

GAMBERONI ARGENTINA*	€ 3,10 L'ETTO	TRANCIO DI PESCE SPADA	€ 4,30 L'ETTO
GAMBERI ROSSI O VIOLETTE*	€ 6,50 L'ETTO	TRANCIO DI RICCIOLA	€ 6,50 L'ETTO
PESCE BIANCO ALLEVATO	€ 2,50 L'ETTO	TRANCIO DI SALMONE	€ 3,50 L'ETTO
PESCE BIANCO PESCATO	€ 5,30 L'ETTO	TRANCIO DI TONNO*	€ 4 L'ETTO
ROMBO (X2)	€ 3,30 L'ETTO		
SAN PIETRO	€ 5 L'ETTO		
SCAMPI *	€ 6 L'ETTO		
TRANCIO DI OMBRINA	€ 5 L'ETTO		

### COTTURE

AL NATURALE / POMODORO, OLIVE E PATATE /  
MEDITERRANEO / GRATINATO / AL SALE

## **BOLLITI**

Ti suggeriamo alcuni bolliti: ricorda che puoi scegliere il pesce anche direttamente al banco.

ARAGOSTA	€ 12 L'ETTO	POLPO CALDO*	€ 3,10 L'ETTO
ASTICE	€ 5,50 L'ETTO	SCAMPI*	€ 6 L'ETTO
BULLI	€ 2,10 L'ETTO	TRANCIO DI SALMONE	€ 3,50 L'ETTO
GAMBERONI ARGENTINA*	€ 3,10 L'ETTO		
GRANCIPORRO	€ 3 L'ETTO		
MUSSOLI	€ 3 L'ETTO		

### CONDIMENTI

INSALATA CATALANA / BURRO SALATO /  
AL GHIACCIO





## MACELLERIA DI MARE

L'estro del pescatore in una ricca selezione di giottonerie di mare, arrosto o al forno.

### BOMBETTE DI PESCE

A scelta tra tonno, salmone,  
pesce spada

€ 4,50 L'ETTO

### HAMBURGER DI PESCE

A scelta tra tonno, salmone,  
pesce bianco

€ 4,50 L'ETTO

### SALSICCIA DI PESCE

Tonno e salmone  
Pesce bianco e salmone

€ 4,50 L'ETTO

### COTOLETTA DI PESCE

€ 3 L'ETTO

### GRIGLIATA MISTA (X1)

€ 4,50 L'ETTO

### SPIEDINI DI MOLLUSCHI

€ 3,30 L'ETTO

### SPIEDINI DI PESCE

€ 4,50 L'ETTO

### STRACCETTI DI PESCE

€ 3 L'ETTO

## ZUPPE E SAUTÉ

Ti suggeriamo alcune zuppe: ricorda che puoi scegliere il pesce anche direttamente al banco.

### BACCALÀ CON PATATE\*

€ 3,10 L'ETTO

### CALAMARO RIPIENO\*

€ 3,50 L'ETTO

### COZZE RIPIENE

€ 2,50 L'ETTO

### MOSCARDINI ALLA LUCIANA\*

€ 5 L'ETTO

### PEPATA DI COZZE

€ 1,75 L'ETTO

### SAUTÉ DI FRUTTI DI MARE

€ 3 L'ETTO

### ZUPPA DI PESCE CON O SENZA SPINE

€ 3,50 L'ETTO

## CONTORNI

### VERDURE DI STAGIONE

Grigliate, bollite, fritte e crude

€ 5

### PATATE AL FORNO O FRITTE\*

€ 5

\* In base alla disponibilità i prodotti ittici giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -20° o +4°, a esclusione dei molluschi bivalvi che sono serviti sempre vivi e vitali al momento dell'acquisto. Ad ogni modo, 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 1 e successive modifi che e integrazioni. Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco).





## LA CANTINA DELLO SCOGLIO

### CHAMPAGNE

<b>DOM PÉRIGNON</b>	DOM PÉRIGNON	FRANCIA	12,5%	CHARDONNAY 52%, PINOT NOIR 48%	€ 230
<b>CRISTAL</b>	LOUIS ROEDERER	FRANCIA	12%	PINOT NOIR 60%, CHARDONNAY 40%	€ 250
<b>VINTAGE</b>	LOUIS ROEDERER	FRANCIA	12%	PINOT NOIR 70%, CHARDONNAY 30%	€ 110
<b>ROSÉ</b>	LOUIS ROEDERER	FRANCIA	12%	PINOT NERO 63%, CHARDONNAY 37%	€ 110
<b>BRUT PREMIER</b>	LOUIS ROEDERER	FRANCIA	12%	PINOT NOIR 66%, CHARDONNAY 34%	€ 65
<b>BRUT ROSÉ</b>	LAURENT PERRIER	FRANCIA	12%	PINOT NERO	€ 95
<b>BRUT 'LA CUVÉE'</b>	LAURENT PERRIER	FRANCIA	12%	CHARDONNAY 50%, PINOT NOIR 30%, PINOT MEUNIER 20%	€ 60

### BOLLICINE

<b>FRANCIACORTA DOCG ROSÉ</b>	BELLAVISTA	LOMBARDIA	12,5%	CHARDONNAY 62%, PINOT NERO 38%	€ 60
<b>FRANCIACORTA DOCG BRUT</b>	BELLAVISTA	LOMBARDIA	12,5%	CHARDONNAY 77%, PINOT NERO 22%, PINOT BIANCO 1%	€ 40
<b>ROSÉ</b>	MONSUELLO	LOMBARDIA	13,5%	PINOT NERO	€ 35
<b>NATURE PAS DOSÉ</b>	MONSUELLO	LOMBARDIA	13%	PINOT NERO 90%, CHARDONNAY 10%	€ 30
<b>BRUT ROSÉ</b>	D'ARAPRÌ	PUGLIA	13%	MONTEPULCIANO, PINOT NERO	€ 27
<b>BRUT</b>	D'ARAPRÌ	PUGLIA	12,5%	BOMBINO BIANCO, PINOT NERO	€ 27
<b>LIBOLL</b>	SAN MARZANO	PUGLIA	11,5%	MOSCATELLO SELVATICO	€ 14
<b>LIBOLL ROSÉ</b>	SAN MARZANO	PUGLIA	11%	BLAND A BACCA ROSSA DI UVE DEL SALENTO	€ 14
<b>DON PIERO</b>	LEONE DE CASTRIS	PUGLIA	12%	MALVASIA BIANCA	€ 14
<b>DONNA LISETTA</b>	LEONE DE CASTRIS	PUGLIA	11,5%	NEGROAMARO 90%, MALVASIA NERA 10%	€ 14





## BIANCHI

<b>VORBERG</b>	TERLAN	ALTO ADIGE	13,5%	PINOT BIANCO	€ 35
<b>SAINT PIERRE CHABLIS</b>	CHABLIS	FRANCIA	12,5%	CHARDONNAY	€ 35
<b>WINKL</b>	TERLAN	ALTO ADIGE	13,5%	SAUVIGNON BLANC	€ 30
<b>CHARDONNAY</b>	TRAMIN	ALTO ADIGE	13,3%	CHARDONNAY	€ 24
<b>GEWÜRZTRAMINER</b>	TRAMIN	ALTO ADIGE	14,1%	GEWÜRZTRAMINER	€ 24
<b>SAUVIGNON</b>	LIVIO FELLUGA	FRIULI VENEZIA GIULIA	13%	SAUVIGNON	€ 24
<b>FRIULIANO</b>	LIVIO FELLUGA	FRIULI VENEZIA GIULIA	13%	FRIULANO	€ 24
<b>RIBOLLA GIALLA</b>	LIVIO FELLUGA	FRIULI VENEZIA GIULIA	12,5%	RIBOLLA GIALLA	€ 24
<b>PINO GRIGIO</b>	TERLAN	ALTO ADIGE	13,5%	PINOT GRIGIO	€ 22
<b>RIESLING</b>	MONSUELLO	LOMBARDIA	13,5%	RIESLING RENANO	€ 20
<b>PIETRABIANCA</b>	TORMARESCA	PUGLIA	13,5%	CHARDONNAY 90%, FIANO 10%	€ 19
<b>PECORINO</b>	PASETTI	ABRUZZO	13%	PECORINO D'ABRUZZO	€ 16
<b>PASSERINA</b>	PASETTI	ABRUZZO	13%	PASSERINA CAMPOLESE	€ 16
<b>FUNAMBOLO</b>	BIOCANTINA GIANNATTASIO	PUGLIA	12,5%	NERO DI TROIA	€ 16
<b>MULLER THURGAU</b>	FRANZ HAAS	ALTO ADIGE	12%	MULLER THURGAU	€ 15
<b>A MANO</b>	FIANO GRECO	PUGLIA	12%	FIANO MINUTOLO, FALANGHINA, GRECO	€ 14
<b>TALÒ VERDECA</b>	SAN MARZANO	PUGLIA	13%	VERDECA	€ 14
<b>TALÒ FIANO</b>	SAN MARZANO	PUGLIA	11%	FIANO	€ 14
<b>TIMO VERMENTINO</b>	SAN MARZANO	PUGLIA	13%	VERMENTINO	€ 14
<b>BOMBINO BIANCO</b>	BIOCANTINA GIANNATTASIO	PUGLIA	12,5%	BOMBINO BIANCO	€ 14
<b>PRELUDIO N. 1</b>	RIVIERA	PUGLIA	13%	CHARDONNAY	€ 14
<b>TERRE AL MONTE</b>	RIVIERA	PUGLIA	13%	SAUVIGNON	€ 14
<b>VERDECA</b>	CANTELE	PUGLIA	11%	VERDECA	€ 14
<b>CHARDONNAY</b>	TORMARESCA	PUGLIA	12,5%	CHARDONNAY	€ 14





## ROSATI

<b>PINO NERO</b>	FRANZ HAAS	ALTO ADIGE	13,5%	PINOT NERO	€ 25
<b>ROSÉ</b>	LIVIO FELLUGA	FRIULI VENEZIA GIULIA	13%	MERLOT, PINOT NERO	€ 22
<b>TESTAROSSA ROSATO</b>	PASETTI	ABRUZZO	13%	MONTEPULCIANO	€ 16
<b>CALAFURIA</b>	TORMARESCA	PUGLIA	12%	NEGROAMARO	€ 16
<b>TRAMARI</b>	SAN MARZANO	PUGLIA	13,3%	PRIMITIVO	€ 14
<b>NERO DI TROIA</b>	BIOCANTINA GIANNATTASIO	PUGLIA	12%	NERO DI TROIA	€ 14
<b>NEGROAMARO ROSATO</b>	CANTELE	PUGLIA	13,5%	NEGROAMARO	€ 14
<b>PUNGIROSA</b>	RIVERA	PUGLIA	12%	BOMBINO NERO	€ 14
<b>ROSATO</b>	A MANO	PUGLIA	13%	PRIMITIVO, ALEATICO	€ 14

## ROSSI

<b>VIOLANTE</b>	RIVERA	PUGLIA	13%	NERO DI TROIA	€ 14
<b>TALÒ NEGROAMARO</b>	SAN MARZANO	PUGLIA	13,5%	NEGROAMARO	€ 14
<b>ROSSO PUGLIA</b>	BIOCANTINA GIANNATTASIO	PUGLIA	13%	30% NERO DI TROIA, 70% MONTEPULCIANO	€ 14

## BEVANDE E BIRRE

ACQUA FILETTE 0,47 LT	€ 1,50
ACQUA FILETTE 0,75 LT	€ 2,50
PERONI CRUDA 33 CL	€ 3,50
PERONI RISERVA 50 CL (BIONDA, DOPPIO MALTO E ROSSA)	€ 4,50
ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL	€ 2,50
COCA COLA / COCA COLA 0	€ 2,00
FANTA	€ 2,00
TONICA 1724	€ 2,50
FEVER-FREE (TONICA E LEMON)	€ 2,50

## DIGESTIVI & COCKTAILS

VODKA BELVEDERE	€ 6
VODKA BELUGA	€ 6
AMARO DEL CAPO	€ 2,50
AMARO BRANCAMENTA	€ 3
AMARO JAGERMEISTER	€ 3
LIMONCELLO	€ 2,50
SORBETTO	€ 2,50
GIN TONIC	€ 9
VODKA TONIC	€ 9





