

Menù

LA PESCIERA TI ACCOMPAGNA IN UN PERCORSO DI TRADIZIONE MODERNA
“DOVE LA CUCINA È INNOVATIVA, MA NON PERDE MAI LE SUE RADICI”

LA PESCIERA ACCOMPANIES YOU ON A PATH OF “MODERN TRADITION”
WHERE THE KITCHEN IS INNOVATIVE, BUT NEVER LOSES ITS ROOTS!

LA CUCINA CERCHERÀ DI SODDISFARE IL PALATO
DELLA CLIENTELA INTOLLERANTE AL GLUTINE



Esperienza interattiva

Scegli il tuo pesce dal nostro banco di mare
e gustalo come vuoi sotto il consiglio dei nostri Chef

Pescato del giorno:

Spigole e orate big

€ al kg 50,00

Pesce dell'Adriatico

€ al kg 60,00

Astice

€ al kg 80,00

Astice blu

€ al kg 120,00

Aragosta

€ al kg 140,00

Scamponi

€ al kg 80,00

*il pescato e i crostacei possono subire variazioni
di prezzo in base alla quotazione del mercato

Banco pescheria La Pesciera

Dal fondo del mare/From the bottom of the sea

Ostriche piatte Mar Adriatico	€ 2,00 al pz
Ostriche Francia concave	€ 2,00 al pz
Ostriche Francia special Gilardeau	€ 5,00 al pz
Ostriche Francia special Pojet	€ 6,00 al pz
Ostriche Francia special Regal con scaglie d'oro	€ 7,00 al pz
Ostriche rosse imperiale (sndo dispo)	€ 3,00 al pz
Ricci special	€ 4,00 al pz
Gamberi rossi	€ 3,00 al pz
Gamberi viola (sndo dispo)	€ 3,00 al pz
Scampi	€ 3,00 al pz
Allievi	€ 2,00 al pz
Allievi (magnotte) (sndo dispo)	
Seppie tagliate	€ 3,00 l'etto
Polpi piccoli (sndo dispo)	
Noci bianchi	€ 1,50 al pz
Noci rossi (sndo dispo)	
Fasolari	€ 2,00 al pz
Cozze nere	€ 0,30 al pz
Cozze pelose	€ 0,50 al pz

Plateau La Pesciera € 18,00

2 ostriche, 2 noci, 2 cozze pelose, 50 gr di tagliatelle,
1 gambero, 1 scampo e 2 allievi

Piatto interattivo col banco pesce:	*vedi quotazione
Carpaccio di gambero rosso	€ 16,00
Carpaccio di scampo	€ 16,00
Carpaccio di tutti i pesci	€ al kg
Mix carpacci: Tonno, salmone e branzino	€ 20,00
Tartare di tonno new style con polvere di capperi, chips di zucchine e salsa asiatica	€ 15,00
Alici del Mar Cantabrico con burro salato e crostini di pane	€ 10,00
Carpacci home made in base alla disponibilità	€ 18,00

Alcuni prodotti sono abbattuti e decongelati

Idee della cucina:

*Seppioline grill su salsa di ceci, peperone crusco e porro croccante	€ 13,00
*Moleche croccanti con salse new style	€ 12,00
*Gamberi, baccalà e verdure in tempura	€ 13,00
*Tataki di tonno in crosta di sesamo nero e salsa asiatica	€ 15,00
*Polpo con guacamole, pomodorini confit e chips di zucchine	€ 18,00
*Moussè di baccalà	€ 10,00

*e altri piatti fuori menù
*i piatti possono essere preparati anche gluten free

Primi piatti

Piatto interattivo con il banco pesce

Quotazione prima pagina

*Fusillone alla San Giuannide con tonno rosso profumato al lime	€ 16,00
*Tortellone cacio pepe e gambero rosso	€ 18,00
Pacchero con astice (mezzo) bronouise di verdure, datterino giallo e basilico Greco	€ 25,00
Strascinati con grano arso alle cime di rape con vongole e alici del Cantabrico	€ 16,00
*Risotto al verde di basilico con tartare di branzino e bottarga	€ 18,00

Assaggino primo piatto da € 10,00 a € 20,00

*Assassina di mare al ragù di polpi con polpo rosticciato	€ 16,00
*Assassina di mare con scampo	€ 18,00

*altri piatti fuori menù
*alcuni piatti possono essere preparati gluten free con un supplemento di € 2,00

Secondi piatti

Piatto interattivo con il banco pesce

Quotazione prima pagina

*Branzino al forno con salsa di molluschi, cime di rape e lime	€ 18,00
*Calamaro rosticcato con salsa parmentier e verdure di stagione	€ 16,00
*Triglia croccante con salsa di fave bianche e cicorielle saltate	€ 16,00
Astice alla catalana <small>new</small>	€ 38,00
*Grigliata mista	€ 20,00
*Lingotto di pescatrice gratinato alle erbe di campo su salsa 'nduja thay e zucchine alla scapece	€ 16,00

Piatto interattivo in vaporiera di bambù new

Il prezzo è secondo la quotazione del pesce

*alcuni piatti possono essere preparati **gluten free**

Il tartufo

Solo quando è disponibile

Tagliolino con burro salato *con tartare di gambero e tartufo nero	€ 22,00
Tataki di tonno con funduta al Parmigiano tartufo nero e cipolla crispy	€ 22,00
*Uovo al tartufo nero e scampo crudo	€ 18,00

Menù della terra

Antipasto: Capocollo, burrata e lollipop di caciocavallo	€ 12,00
Primo piatto: Fusillone con chips di melanzane, burratina e pane profumato al timo	€ 16,00
Secondo piatto: Filetto di manzo grill con zucchina alla scapece, pomodoro infornato e patate al rosmarino	€ 18,00
Dessert: Dolce del giorno	€ 7,00

Dessert

Tiramisù new style	€ 7,00
Cheesecake	€ 7,00
Panna cotta	€ 4,00
Soufflè al cioccolato o pistacchio	€ 6,00
Sorbetto di stagione	€ 4,00
Sorbetto con stecco di frutta	€ 6,00
Dolce del giorno	€ 7,00
Dolce gluten free	€ 7,00
Frutta di stagione	€ 6,00
Stecco di frutta mista	€ 1,50
Coperto	€ 2,50

Bevande

Birra Moretti	€ 2,50
Birra Nastro Azzurro	€ 2,50
Birra gluten free	€ 3,50
Coca Cola/Fanta	€ 2,50
Acqua naturale 0,75 lt	€ 2,50
Acqua gassata 0,75 lt	€ 2,50
Caffè espresso	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Amaro/limoncello/Cafè du Marnaridd	€ 5,00
Grappa bianca	€ 6,00
Grappa barricata	€ 8,00
Rum	€ 8,00

I prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) sono abbattuti e decongelati.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche **prima** dell'ordinazione.

**É POSSIBILE PREPARARE PIATTI TRADIZIONALI PUGLIESI
CHIEDENDO AL PERSONALE DI SALA**

la PESCIERA

RESTAURANT

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, SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVANTI. IN ASSENZA DI PRODOTTO FRESCHISSIMO, UTILIZZIAMO PRODOTTI CONSERVATI IQF.



la **PESCIERA**
RESTAURANT



Carta dei vini

CHAMPAGNE, FRANCIACORTA, VINI BIANCHI, ROSSI, ROSATI,
BOLLICINA ITALIANA, VINI FRANCESI E VINI AL CALICE





Champagne

Charles Heidsieck	€ 70,00
Veuve Clicquot San Pietroburgo	€ 80,00
Louis Roederer Cristal 2015	€ 350,00
Louis Roederer	€ 120,00

Franciacorta

D'Araprì Pas Dosè bianco	€ 40,00
D'Araprì RN igp dauina bianco	€ 50,00
D'Araprì rosè	€ 40,00
D'Araprì metodo classico	€ 35,00
Cà del bosco bianco	€ 50,00
Cà del bosco rosè	€ 70,00
Ferghettina brut	€ 35,00
Ferghettina rosè brut	€ 50,00
Ferghettina saten brut	€ 45,00

Vini rossi

Primitivo Puglia IGT 2020 BIO Polvanera	€ 20,00
Negramaro Neprica Tormaresca	€ 16,00
Barbatto primitivo muro S. Angelo t. Chiaromonte	€50,00

Vini bianchi

Minutolo IGT 2021 BIO Polvanera	€ 20,00
Falanghina IGT 2021 BIO Polvanera	€ 20,00
Chardonnay Pietrabianca Bocca di lupo	€ 30,00
Chardonnay DOC San Michael-Epann	€ 20,00
Chardonnay Tormaresca	€ 20,00
Chardonnay t. Chiaromonte	€18,00
Kimia fiano t. Chiaromonte	€22,00
Teresa Manara	€ 26,00
Gewurtztraminer San Michael-Espann	€ 25,00
Riesling DOC San Michael-Espann	€ 28,00
Fiano Tormaresca Roycello	€ 20,00
Fiano Cantine due palme Bagnara	€ 20,00
Verdeca Marchesi di Adelfia	€ 15,00



Vini rosati

Pinot Nero DOC San Michael-Eppan	€ 25,00
Rosato IGT 2012 BIO Polvanera	€ 20,00
Tramari rosè di primitivo Salento	€ 20,00
Calafuria Tormaresca	€ 22,00
12 e mezzo Varvaglione	€ 18,00
Pungirosa	€ 22,00
Kimia susumaniello rosé	€22,00

Bollicina italiana

Ferrari Trento Maximum rosè DOC metodo classico	€ 60,00
Melarosa Cantine due Palme extra dry rosè	€ 20,00
Ribolla gialla	€ 22,00
Verdeca Marchesi di Adelfia	€ 15,00
Ancestrale tenute Chiaromonte	€ 50,00



Vini moscati

Kimia moscato t.Chiaromonte € 22,00

Vini francesi

Chablis albert pic 2022 S. Pierre € 45,00

Pouilly fume de ladaoucette € 50,00

By ott provence rosè 2022 € 35,00

Vini a calice

Prosecco € 5,00

Fiano € 5,00

Falanghina € 5,00

Rosato IGT 2021 BIO Polvanera € 5,00

Primitivo Puglia IGT 2020 BIO Polvanera € 5,00