

Si avvisa la gentile clientela che in tutti i nostri piatti sono presenti **allergeni**.  
Chiediamo pertanto di avvisare il personale per allergie o intolleranze.  
Comunichiamo che in ogni caso non possiamo garantire la mancanza di contaminazione crociata vista la varietà di proporsa da parte della cucina.

## La nostra “Gastronomia”

### Antipasti crudi

Selezione di Tartare	cad.	€ 22,00
Fantasia di Carpacci	cad.	€ 22,00
Carpacci a scelta	al Kg	€ 90,00
Tartare a scelta	al Kg	€ 90,00
Gambero rosso	cad.	€ 4,00
Scampo	cad.	€ 6,00
Capesante orientale	cad.	€ 4,50
Ostriche Oleron aperte	cad.	€ 4,00
Ostriche Belon e Gillardeau aperte	cad.	€ 5,00
Misto di mare crudo	cad.	€ 40,00
Sushi a “modo nostro”	a porz.	€ 20,00
Degustazione di Carpacci e Tartare	cad.	€ 22,00
Tonno Sashimi alle Erbe	al Kg	€ 90,00

“I piatti sopra indicati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP, ai sensi del REG.CE 852/04 e REG. CE 853/04”

### Antipasti cotti

Polipo verace al naturale	al Kg	€ 60,00
Polipo verace condito	al Kg	€ 56,00
Insalata di Gamberi	al Kg	€ 55,00
Insalata di Seppia	al Kg	€ 48,00
Insalata ai 5 cereali	al Kg	€ 40,00
Insalata di mare naturale	al Kg	€ 50,00
Insalata di mare condita	al Kg	€ 50,00
Riso freddo (secondo stagione)	al Kg	€ 25,00
Cocktail di Gamberi	al Kg	€ 45,00
Gamberetti al naturale	al Kg	€ 55,00
Polpa di Granchio	al Kg	€ 45,00
Capesante Gratinata	cad.	€ 5,00
Insalata di ricciola	al Kg	€ 45,00
Aragoste Bellavista	(secondo pezzatura)	
Soute Cozze e Vongole (rosso/bianco)	al Kg	€ 30,00

## La nostra “Gastronomia” Si consiglia la prenotazione

### Primi

Lasagne	al Kg	€ 30,00
Zuppa / Sugo marinara in rosso	al Kg	€ 30,00
Paella	al Kg	€ 30,00
Crespelle al Salmone	al Kg	€ 30,00
Sugo al Granchio	al Kg	€ 30,00
Sugo al Salmone	al Kg	€ 30,00

### Secondi

Calamari ripieni	al Kg	€ 51,00
Spiedini ai ferri	cad.	€ 5,00
Scampi ai ferri / vapore	cad.	€ 6,00
Gamberoni ai ferri / vapore	cad.	€ 4,00
Cartocci gastronomia monoporzione	cad.	€ 17,00
Seppioline in umido con patate e piselli	al Kg	€ 30,00
Salmone alle zucchine	al Kg	€ 40,00
Salmone alle mandorle e miele	al Kg	€ 40,00
Salmone alle patate e curcuma	al Kg	€ 40,00
Salmone al forno naturale	al Kg	€ 40,00
Palamita sarda (o pescato del giorno) in salsa tonnata	al Kg	€ 40,00
Polipetti in umido leggermente piccanti	al Kg	€ 40,00
Baccala in umido con patate	al Kg	€ 40,00
Beccala lessato	al Kg	€ 55,00
Involtini Sciabola / Platessa gratinati al forno	al Kg	€ 50,00

I seguenti piatti vengono cucinati al momento, pertanto è consigliata la prenotazione.

## L'Asporto del nostro Ristorante

### Primi

Sugo Astice	porz.	€ 27,00
Sugo Marinara (bianco)	al Kg	€ 30,00
Sugo Vongole Bianco (guscio)	porz.	€ 22,00
Sugo Ricci (stagionale)	porz.	€ 24,00

### Secondi

Fritto misto (Calamari-Gamberi-Verdure)	½ porz.	€ 13,00
	1 porz.	€ 21,00
	porz. abbondante	€ 25,00
Catalana (3 Scampi - 4 Gamberoni - ½ Astice)	cad.	€ 65,00
5 Gamberi - 1 Aragostella)	+ verdure	€ 5,00
Grigliata mista (1 Filetto - 2 Scampi - 3 Gamberoni - 4 Gamberi)*	cad.	€ 35,00
Tagliata di Tonno o Ricciola al naturale (leggermente scottate)	porz.	€ 25,00
<b>SALMONI AFFUMICATI:</b>		
Salmone selvaggio in busta alaska (gr 100)	cad.	€ 10,00
Salmone scozzese in busta (gr 100)	cad.	€ 8,00
Salmone red king o selvaggio alaska (disponibile nel periodo natalizio o su prenotazione)	al Kg	€ 120,00

*Prepariamo pesci a scelta al sale o al cartoccio, sia cotti che crudi.  
Per le varie cotture è consigliata la prenotazione. Prezzo secondo pezzatura.*

I prezzi possono variare in base al mercato ittico

SI CONFEZIONANO CESTI REGALO SU PRENOTAZIONE

SONO DISPONIBILI BUONI REGALO  
PER LA SPESA O PER IL RISTORANTE



*Manerbio*

**Ristorante, Pescheria e  
Gastronomia**

Via Leno 2

Tel: 030 9383544

Cell: 338 2857197

[ristorantelapescheriadapiero.it](http://ristorantelapescheriadapiero.it)

*Brescia*

**Gastronomia e Crudità  
da asporto**

Viale Duca degli Abruzzi 163

Tel: 030 7285170

Cell: 331 3323039

[gastronomiaecruditedapiero.it](http://gastronomiaecruditedapiero.it)



*L'asporto*





*20 dicembre 1985*

*Quel giorno un grande veliero carico di passione,  
iniziò il suo lungo viaggio alla ricerca di...*

*Onde imponenti  
cavalcarono sentimenti profondi,  
animando così, tutti i sensi,  
anche quelli dell'anima,  
e da essi... un'idea*

*Qui dove il mare luccica!*

---

  @lapescheriadapiero