

Menù



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!

“Qui dove il mare luccica”

Ristorante La Pescheria Da Piero

Nasce nel 1985 come “Pescheria e Gastronomia” per pranzi o cene da asporto. Selezioniamo i migliori pesci dei nostri mari recandoci personalmente al mercato ittico di Milano, offrendoli ai clienti, puliti, sfilettati e pronti per la cottura. Ci evolviamo nel 2007, dando la possibilità ai clienti di scegliere in pescheria ciò che desiderano, per poi gustarlo nel nostro ristorante.

**Qualsiasi pesce gradiate gustare,
sceglietelo in pescheria,
saremo lieti di prepararlo per voi.**

Buon pesce a tutti

Coperto: € 5,00

Crudità di mare

| | |
|--|---------|
| Misto di mare crudo* | € 40,00 |
| Fantasia di Carpacci* | € 23,00 |
| Selezione di Tartare* | € 23,00 |
| Tonno sashimi alle erbe e crema di senape* | € 20,00 |
| Sushi "a modo nostro"* | € 21,00 |
| Degustazione di Carpacci e Tartare | € 18,00 |

Selezione di mare a scelta

| | |
|--|-------------|
| Scampi * | cad. € 6,00 |
| Gamberi * | cad. € 5,00 |
| Ostriche Oleron * (Francia del Nord) | cad. € 4,50 |
| Ostriche Gillardeau * (Francia del Nord) | cad. € 5,50 |
| Capasanta * | cad. € 5,00 |
| Ricci * | cad. € 4,00 |
| Tartufi * | cad. € 2,00 |
| Fasolari * | cad. € 2,00 |
| Cozze pelose * | cad. € 1,50 |
| Cicale di mare * | cad. € 2,00 |
| Bulots * | cad. € 1,50 |
| Chele * | cad. € 2,50 |

Antipasti

Tartare di Tonno e Ricciola con olive e capperi,
julienne di Seppie saltate e uovo pochè* € 25,00

Noci di Capesante grigliate in crosta di mollica
di pane e Foie Gras, crema di carote, noce moscata e
arancia, mostarda di frutti rossi* € 25,00

Polpo croccante con medaglioni di patate viola
al caviale, yogurt magro e teriyaki* € 25,00

Crumble di riso alle verdure,
pesce alla plancia e salsa alla pizzaiola* € 23,00

Insalata di polpo con sedano, patate e misticanza,
panzanella e alici marinate* € 23,00

Le paste e risotti

Risotto alle capesante, crumble di pistacchio salato
e pomodorini confit* (attesa min. 20 minuti) € 27,00

Tagliolini agli scampi, pomodorini secchi,
leggermente piccanti* € 27,00

Spaghetti all'astice con asparagi di mare* € 27,00

Paccheri con spada, cozze e melanzane
in guazzetto di pomodoro fresco profumato alla menta* € 27,00

Secondi

| | |
|---|----------------------|
| Salmone arrostito, patate al ravanello, chips e maionese all'erba cipollina* | € 28,00 |
| Tagliata di Ricciola con panatura di olive nere taggiasche e coriandolo, glassa di Cherry e strudel di verdure* | € 30,00 |
| Tonno in crosta di pistacchio, confettura di pomodoro al cardamomo* | € 30,00 |
| Sinfonia di pesce al vapore con pinzimonio di verdure cotte e crude e Gazpacho di pomodoro candito* | € 30,00 |
| Rombo gratinato con salsa all'arancia e salicornia* | € 30,00 |
| Catalana di Scampi e Gamberi all'aceto di mele con insalata di patate, pomodorini, cipolla rossa di Tropea e frutta esotica* | € 50,00 |
| Catalana di Crostacei con frutta e verdura pinzimonio* | € 70,00 |
| Fritto di Calamari, Gamberi e verdure* | € 25,00 |
| Grigliata mista (Scampi, Gamberi, Mazzancolle e filetto di pescato del giorno)* | € 35,00 |
| Pesci a scelta al sale e di varie cotture* | (a porzione) € 30,00 |
| Scampi al vapore o grigliati* | cad € 6,00 |
| Gamberoni al vapore o grigliati* | cad € 5,00 |

* **Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, 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.



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

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

* **Allegato II:** pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.



Manerbio (BS) - Via Leno 2 - Tel. 030 9383544 - Cell. 338 2857197

  @lapescheriadapiero
www.ristorantelapescheriadapiero.it