



DA PIERO

ristorante
pescheria e gastronomia

MENÙ

40 ANNI DI STORIA... qui dove il mare luccica!

LA NOSTRA AVVENTURA COMINCIA NEL 1985, QUANDO NASCE LA "PESCHERIA E GASTRONOMIA" (IN VIA MAZZINI A MANERBIO) CON UN'IDEA SEMPLICE MA AMBIZIOSA: OFFRIRE OGNI GIORNO IL MIGLIOR PESCE FRESCO, GIÀ PRONTO PER DIVENTARE IL PROTAGONISTA DI PRANZI E CENE DA ASPORTO.

COL TEMPO, ASCOLTANDO I DESIDERI DEI NOSTRI CLIENTI, ABBIAMO EVOLUTO IL NOSTRO SERVIZIO: DAL 2007, QUI IN VIA LENO, È POSSIBILE SCEGLIERE DIRETTAMENTE DAL BANCO CIÒ CHE PIÙ STUZZICA L'APPETITO... E GUSTARLO COMODAMENTE NEL NOSTRO RISTORANTE.

DA 40 ANNI CI IMPEGNIAMO PERSONALMENTE OGNI GIORNO NELLA SELEZIONE DEL MIGLIOR PESCATO, RECANDOCI AL MERCATO ITTICO DI MILANO. UN LAVORO FATTO CON PASSIONE E COMPETENZA, CHE CI PERMETTE DI OFFRIRE SOLO PESCE DI PRIMA SCELTA, PULITO, SFILETTATO E PRONTO PER ESSERE CUCINATO E SERVITO IN TAVOLA CON CURA.

CREDIAMO NEL RISPETTO DELLA MATERIA PRIMA, NELLA SEMPLICITÀ CHE ESALTA IL GUSTO E NELL'ACCOGLIENZA GENUINA. OGNI PIATTO CHE PREPARIAMO RACCONTA IL MARE, LA NOSTRA ESPERIENZA E LA VOGLIA DI FAR SENTIRE OGNI OSPITE UN PO' A CASA.

QUESTA È LA NOSTRA STORIA. UNA STORIA DI MARE, DI GUSTO E DI FAMIGLIA, CHE TRAMANDIAMO NELLA NOSTRA CUCINA.

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!

buon pesce a tutti!

coperto € 5,00

crudità di mare

MISTO DI MARE CRUDO*	€ 55,00
FANTASIA DI CARPACCI*	€ 27,00
SELEZIONE DI TARTARE*	€ 27,00
TONNO SASHIMI ALLE ERBE E CREMA DI SENAPE*	€ 25,00
DEGUSTAZIONE DI CARPACCI E TARTARE*	€ 27,00

selezione di mare a scelta

SCAMPI*	€ CAD 7,00
GAMBERI*	€ CAD 6,00
OSTRICHE OLERON* (Francia del Nord)	€ CAD 4,50
OSTRICHE GILLARDEAU* (Francia del Nord)	€ CAD 6,00
CAPASANTA*	€ CAD 6,00
TARTUFI*	€ CAD 3,00
FASOLARI*	€ CAD 2,00
COZZE PELOSE*	€ CAD 2,00
CICALE DI MARE*	€ CAD 3,00
BULOTS*	€ CAD 2,00
CHELE*	€ CAD 3,00
MANDORLE*	€ CAD 2,00

DAL MARE AL TAVOLO

oltre ai piatti indicati,
potrai scegliere il pesce fresco
direttamente dalla nostra pescheria e gastronomia
e gustarlo cucinato al momento dai nostri chef.

Chiedi al nostro staff.

antipasti

NOCE DI CAPASANTA ARROSTITA CON SALSA AL CORALLO,
OSTRICHE GILLARDEAU FRITTE E ALGHE* € 30,00

POLPO CROCCANTE CON MEDAGLIONI DI PATATE,
CAVIALE D'ARINGA, YOGURT MAGRO E SALSA TERIYAKI* € 30,00

TARTARE DI GAMBERO ROSSO CONDITA,
BISQUE DI CROSTACEI E CROCCHETTA AL FOIE GRAS* € 32,00

CALAMARO O SEPPIA JULIENNE SERVITO CRUDO CON
CREMA DI SALICORNIA, SALSA ARANCIA E ZENZERO* € 25,00

TONNO TAPENADE COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON ALGA WAKAME CONDITA E MAIONESE AL WASABI* € 30,00

DAL MARE AL TAVOLO

oltre ai piatti indicati,
potrai scegliere il pesce fresco
direttamente dalla nostra pescheria e gastronomia
e gustarlo cucinato al momento dai nostri chef.

Chiedi al nostro staff.

primi piatti

RISOTTO AL GAMBERO CRUDO E COTTO,
OSTRICA GILLARDEAU, ACQUA DI MARE*
(minimo per 2 persone) € 27,00

SPAGHETTI ALLE TRIGLIE CON SALICORNIA
E TRIGLIE CROCCANTI* € 30,00

LINGUINE ALLE CAPESANTE AL PROFUMO DI LIMONE,
SALSA AL CORALLO E ALGA FRITTA* € 30,00

PACCHERI ALL'ASTICE AL PROFUMO D'ORIGANO* € 30,00

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON SCAMPI
E CONCASSÉ DI POMODORO* € 30,00

DAL MARE AL TAVOLO

oltre ai piatti indicati,
potrai scegliere il pesce fresco
direttamente dalla nostra pescheria e gastronomia
e gustarlo cucinato al momento dai nostri chef.

Chiedi al nostro staff.

secondi piatti

TAGLIATA DI RICCIOLA IN CROSTA DI NOCCIOLE
E SALSA AL CAFFÈ* € 35,00

OMBRINA ALLA GRIGLIA, BROCCOLO SALTATO CON FONDO
DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO E BEURRE BLANC
AL PROSECCO* € 35,00

ROMBO ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATO DAL SUO FONDO,
POLENTA E CREMA DI CAPPERI* € 35,00

TAGLIATA DI TONNO CON DEMIGLASS DI PESCE,
SALSA AI PEPERONI, JULIENNE DI ALGA WAKAME
E CAVOLO NERO* € 30,00

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO* € 35,00

SELEZIONE DI GAMBERI E SCAMPI AL VAPORE,
CON ACETO DI MELE, INSALATA DI PATATE E MELA VERDE,
POMODORINI, SEDANO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA* € 55,00

CATALANA DI CROSTACEI
CON FRUTTA E VERDURA PINZIMONIO* € 75,00

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI* € 28,00

GRIGLIATA MISTA (SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI,
MAZZANCOLLE E FILETTO PESCATO DEL GIORNO)* € 35,00

PESCI PESCATI A SCELTA AL SALE E DI VARIE COTTURE* € 40,00

PESCI ALLEVATI A SCELTA AL SALE E DI VARIE COTTURE* € 35,00

***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/O4 e Reg. CE 853/O4.

***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 la preparazione 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.

DAL
1985



DA PIERO

ristorante
pescheria e gastronomia

VIA LENO, 2 - MANERBIO (BS)
030 9383544 - 338 2857197

WWW.RISTORANTE LAPESCHERIADAPIERO.IT



buon pesce a tutti!