



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

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| <i>La nostra selezione del misto di mare crudo*</i> | 55,00 € |
| <i>Fantasia di carpacci*</i>                        | 27,00 € |
| <i>Selezione di tartare*</i>                        | 27,00 € |
| <i>Tonno sashimi alle erbe e crema di senape*</i>   | 25,00 € |
| <i>Degustazione di carpacci e tartare*</i>          | 27,00 € |

## SELEZIONE DI MARE A SCELTA

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| <i>Scampi* (Porcupine, Irlanda)</i>                      | 7,00 € |
| <i>Gambero rosso di Mazara*</i>                          | 6,00€  |
| <i>Gambero blu di Caledonia*</i>                         | 6,00 € |
| <i>Mazzancolla del mar Mediterraneo*</i>                 | 5,00 € |
| <i>Ostriche dell'isola Oleron* (Francia occidentale)</i> | 4,50 € |
| <i>Ostriche Gillardeau* (Francia occidentale)</i>        | 6,00 € |
| <i>Capasanta*</i>                                        | 6,00 € |
| <i>Tartufi*</i>                                          | 3,00 € |
| <i>Fasolari*</i>                                         | 2,00 € |
| <i>Cozze pelose*</i>                                     | 1,00 € |
| <i>Cicale di mare*</i>                                   | 3,00 € |
| <i>Bulots*</i>                                           | 2,00 € |
| <i>Chele*</i>                                            | 3,00€  |
| <i>Mandorle*</i>                                         | 2,00 € |

***La provenienza delle nostre crudità di mare  
varia in base al mercato ittico di Milano.***

***Ci impegniamo ad offrire il meglio  
dei nostri mari e non solo!***

## **ANTIPASTI**

**Sfere croccanti di stoccafisso** (baccalà) su crema di mais, maionese all'aglio nero e caviale\* 25,00 €

**Gamberoni cotti al vapore**, ketchup di rapa rossa, salsa alla salicornia e insalata di alghe di mare\* 25,00 €

**Polpo croccante** accompagnato da quenelle di patate con yogurt all'erba cipollina, caviale e salsa teryaki\* 25,00 €

**Tartare di gambero rosso di Mazara** condita, la sua bisque, crocchetta di foie gras e caviale\* 28,00 €

**Noce di capasanta arrostita**, salsa al corallo, ostrica Gillardeau fritta e alga wakame\* 25,00 €

**Aragostella cotta a bassa temperatura** accompagnata da salsa al miso bianco, insalata di agretti e alghe di mare\* 28,00 €

**Sashimi di ricciola affumicata** al legno di ciliegio, con beurre blanc alla bottarga di branzino e insalata con cipollotto, lattuga di mare e salicornia\* 28,00 €

**Seppia cruda e cotta**, servita in tre consistenze, accompagnata dal suo nero, salsa alla salicornia e crema di arancia e zenzero\* 25,00 €

## **PRIMI**

**Risotto al gambero rosso di Mazara** crudo e cotto, ostrica Gillardeau, acqua di mare\* 30,00 €

**Spaghetto alla marinara \*** 30,00 €

**Linguina con branzino cotto e crudo,** marinato e affumicato al legno di ciliegio, il suo fondo, pesto di prezzemolo piccante e cipolla caramellata \* 30,00 €

**Paccheri all'astice** al profumo d'origano\* 30,00 €

**Mezza manica con scampi,** bisque di crostacei e concassè 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

**Pesci pescati a scelta**, direttamente dal banco della pescheria \* 40,00€

**Pesci allevati nel mar Mediterraneo a scelta**, direttamente dal banco della pescheria \* 35,00€

**Tagliata di pesce spada del mar Mediterraneo** accompagnata da insalata e salmoriglio a modo nostro \* 35,00€

**Ombrina alla griglia**, beurre blanc al miso bianco, cipollotto, alga wakame e peperoncino\* 35,00€

**Rombo cotto al forno**, il suo fondo e crêpes di patate al rosmarino\* 35,00€

**Tagliata di tonno** con fondo di cicale e cannolo di pane ripieno di mousse allo yogurt \* 35,00€

**Sogliola alla griglia** con patate al forno \* 40,00€

**Selezione di scampi**, gamberoni, mazzancolle e cicale cotti al vapore con cipolla rossa di tropea, aceto di mele, patate, mela verde, pomodorini e sedano \* 55,00€

**Catalana di crostacei** con frutta, verdura e pinzimonio\*  
(Scampi, gamberoni, mazzancolle, astice e aragostella) 75,00€

**Fritto di calamari, gamberi e verdure** \* 28,00€

**Grigliata mista** (Scampi, gamberoni, calamari, mazzancolle e filetto del giorno)\* 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 852/04 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 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

*STRADA PER LENO, 2 - MANERBIO (BS)*  
*030 9383544 - 338 2857197*

*WWW.RISTORANTE LAPESCHERIA DAPIERO.IT*



*BUON PESCE A TUTTI!*