

menù quattro

Degustazione di carpacci e tartare
1 ostrica 1 scampo 1 gambero



Polpo croccante accompagnato da quenelle di
patate con yogurt all'erba cipollina, caviale e salsa
teriyaki

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



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



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



Brownies al cioccolato fondente

90 € a persona
bevande escluse

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



RISTORANTE
PESCHERIA E GASTRONOMIA

DAL
1985

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

WWW.RISTORANTE LAPESCHERIA DAPIERO.IT



BUON PESCE A TUTTI!



DA PIERO

RISTORANTE
PESCHERIA E GASTRONOMIA

**PROPOSTE DI
MENÙ
PER GRUPPI**

menù uno

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

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



*Risotto alla marinara **



*Filetti di orata alla griglia, beurre blanc al miso
bianco, cipollotto, alga wakame e peperoncino **



*Sorbetto di nostra produzione al limone **

**65 € a persona
bevande escluse**

menù due

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

*Noce di capasanta arrostita con salsa al corallo,
ostrica frita e alghe*



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



*Rombo cotto al forno, il suo fondo e crepes di
patate al rosmarino*



Sorbetto di nostra produzione al limone

**75 € a persona
bevande escluse**

menù tre

Degustazione di carpacci e tartare



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

*Noce di capasanta arrostita con salsa al corallo,
ostrica frita e alghe*



Paccheri all'astice al profumo d'origano

*Tagliata di tonno con fondo di cicale e
cannolo di pane ripieno
di mousse allo yogurt*



Sbrisolona

**80 € a persona
bevande escluse**