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 o spite 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

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

La provenienza delle nostre cruditè 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 polenta, maionese all'aglio nero e caviale * € 25,00*
- *Polpo croccante accompagnato da quenelle di patate con yogurt all'erba cipollina, caviale e salsa teriyaki * € 25,00*
- *Tartare di gambero rosso di Mazara condita, la sua bisque, crocchetta di foie gras e caviale * € 28,00*
- *Aragostella cotta a bassa temperatura accompagnata da salsa al miso bianco e alghe di mare * € 28,00*
- *Seppia tagliata a julienne accompagnata dal suo nero, salsa alla salicornia e crema di arancia e zenzero * € 25,00*
- *Noce di capasanta arrostita, salsa al corallo, crema di patate e cozze, alga wakame condita * € 25,00*

PRIMI

- *Risotto al gambero rosso di Mazara crudo e cotto, ostrica Gillardeau, acqua di mare **
  (attesa minima 20 minuti) — € 30,00

- *Fregola sarda tostata alla marinara ** — € 30,00

- *Spaghetti alle triglie con il suo fondo, concassè di pomodoro, triglia croccante e lattuga di mare ** — € 30,00

- *Linguine all'astice, la sua bisque al profumo d'origano ** — € 30,00

- *Mezze maniche agli scampi e bisque di crostacei ** — € 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*
- *Rombo gratinato al forno, il suo fondo, beurre blanc e olio al basilico * — € 35,00*
- *Aragostella al curry e riso basmati * — € 40,00*
- *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 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*
- *Grigliata mista (Scampi, gamberoni, calamari, mazzancolle e filetto del giorno) * — € 35,00*
- *Fritto di calamari, gamberi e verdure * — € 28,00*

*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.RISTORANTELAPESCHERIADAPIERO.IT

BUON PESCE A TUTTI!