I seguenti piatti vengono preparati al momento, pertanto è consigliata la prenotazione.

ASPORTO DAL RISTORANTE

Sugo astice	27,00 € porz.
Sugo marinara (bianco / rosso)	35,00 € al kg
Fritto di calamari gamberi e verdure	1/2 porz. 15,00 €
	1 porz. 23,00 €
	1 porz. abbondante 25,00 €
Catalana di crostacei (3 scampi, 4 gamberoni, 5 mazzancolle, 1/2 astice, aragostella)	70,00 € cad.
+ frutta verdura e pinzimonio	5,00 €
Grigliata mista (2 scampi, 3 gamberoni, 4 mazzancolle, 2 calamari, 1 filetto del giorno)	35,00 € cad.
Tagliata di tonno o ricciola al naturale (leggermente scottate)	25,00 € cad.

Salmoni affumicati

Salmone norvegese vip superiore	al kg. 150,00 €
Salmone red king o selvaggio Alaska	150,00/200,00 €

Caviale

Black Adamas prestige selection	30 gr.	50,00 €
Calvisius tradition	30 gr.	60,00 €

Prepariamo anche pesci a scelta al sale o al cartoccio, sia cotti che crudi. Per le varie cotture è consigliata la prenotazione. Prezzo secondo pezzatura.

I PREZZI POSSONO VARIARE IN BASE AL MERCATO ITTICO.

DAL MARE AL TAVOLO

Oltre all'asporto puoi scegliere il pesce fresco direttamente dalla nostra pescheria per gustarlo cucinato dai nostri chef, accomodantoti presso il nostro ristorante.

DA PIERO

RISTORANTE
PESCHERIA E GASTRONOMIA

DAL 1985

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

WWW.RISTORANTELAPESCHERIADAPIERO.IT

BUON PESCE A TUTTI!

DA PIERO

RISTORANTE
PESCHERIA E GASTRONOMIA

MENÙ ASPORTO

ANTIPASTI CRUDI

La nostra selezione del misto di mare crudo	50,00 € cad.
Degustazione di carpacci e tartare	25,00 € cad.
Selezione di tartare	25,00 € cad.
Fantasia di carpacci	25,00 € cad.
Tartar a scelta (tonno, salmone, ricciola, ombrina, spada)	100,00 € al kg.
Tartar di gambero rosso di Mazara	130,00 € al kg.
Carpacci a scelta (tonno, salmone, ricciola, ombrina, spada)	100,00 € al kg.
Carpaccio o tartare di branzino	130,00 € al kg.
Tonno sashimi alle erbe e crema di senape	25,00 € cad.
Sushi a modo nostro	25,00 € cad.
Scampi (Porcupine, Irlanda)	6,00\8,00 € cad.
Gambero rosso di Mazara	4,00\6,00 € cad.
Gambero blu di Caledonia	4,00 € cad.
Mazzancolla del mar Mediterraneo	4,00 € cad.
Capasanta	5,00 € cad.
Ostriche dell'isola Oleron (Francia occidentale) aperte	3,50 € cad.
Ostriche Gillardeau (Francia occidentale) aperte	6,00 € cad.
Carpaccio o TarTar di Salmone Alaska	130,00 € al kg

I piatti sopraindicati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come è descritto nel piano HACCP, ai sensi del REG. CE 825/04 e REG. CE 853/04

I PREZZI POSSONO VARIARE IN BASE AL MERCATO ITTICO.

ANTIPASTI COTTI

Insalata di mare al naturale	60,00 € al kg.
Insalata di mare condita	60,00 € al kg.
Polpo verace al naturale	65,00 € al kg.
Polpo verace condito	60,00 € al kg.
Insalata di gamberi	60,00 € al kg.
Insalata di seppia	55,00 € al kg.
Insalata ai 5 cereali con tartare	
miste cotte e verdure croccanti	40,00 € al kg.
Seppioline alla griglia condite	45,00 € al kg.
Gamberi al naturale	65,00 € al kg.
Cocktail di gamberi	50,00 € al kg.
Insalata di tonno	50,00 € al kg.
Insalata di ricciola	50,00 € al kg.
Insalata di calamari	60,00 € al kg.
Capesante gratinate	6,00 € cad.
Soute di cozze e vongole	35,00 € al kg.
Alici marinate di nostra produzione	50,00 € al kg.
Pesce fritto in saor	45,00 € al kg.

PRIMI

Lasagne di pesce	35,00 € al kg.
Zuppa/ sugo marinara in rosso	35,00 € al kg.
Paella di pesce e verdure	35,00 € al kg.
Crespelle al salmone affumicato	35,00 € al kg.
Sugo al granchio	35,00 € al kg.
Sugo al salmone affumicato	35,00 € al kg.
Ragù di mare	35,00 € al kg.

SECONDI

Cartocci gastronomia monoporzione	18,00 € cad.
Salmone al forno al naturale	63,00 € al kg.
Salmone alle zucchine	63,00 € al kg.
Salmone alle mandorle e miele	63,00 € al kg.
Salmone alle patate e curcuma	63,00 € al kg.
Spiedini di gamberi gratinati al forno	4,00 € cad.
Spiedini di calamari gratinati al forno	4,00 € cad.
Spiedini misti gratinati al forno	4,00 € cad.
Halibut gratinato al forno	60,00 € al kg.
Mini hamburger di pesce e crostacei	35,00 € al kg.
Calamari ripieni alla griglia	55,00 € al kg.
Seppie ripiene al forno	55,00 € al kg.
Gamberoni ai ferri/ vapore	4,00 € cad.
Pescato del giorno in salsa tonnata	40,00 € al kg.
Seppioline in umido con patate e piselli	35,00 € al kg.
Polipetti in umido leggermente piccanti	50,00 € al kg.
Baccalà lessato	65,00 € al kg.
Baccalà mantecato	50,00 € al kg.
Baccalà in umido con patate	45,00 € al kg.

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.