

IL MENÙ

Pescarium nasce da una storia di famiglia.

Dalla fiducia di Katia e Aurelio, che hanno scelto di affidare a noi, Valerio e Simone, figlio e nipote, già del settore, la continuazione di una tradizione fatta di passione, valori e amore per il mare.

Dalla gastronomia, all'asporto fino al ristorante, Pescarium si sviluppa attraverso diversi format, uniti da un'unica filosofia: materie prime di qualità assoluta e una cucina che interpreta il mare con cura, creatività e rispetto.

Qui la tradizione incontra l'innovazione, in una cucina che evolve ogni giorno, offrendo piatti pensati per sorprendere senza mai perdere autenticità.

Da Pescarium mettiamo al centro anche l'attenzione per chi sceglie o necessita il **senza glutine**.

Crediamo che il gusto debba essere un'esperienza inclusiva, per questo offriamo numerose proposte gluten free:

tutti i nostri primi possono essere preparati in versione senza glutine e i fritti vengono realizzati in friggitrice dedicata, con panatura in farina di riso, per garantire sicurezza, leggerezza e qualità.

Pescarium è il nostro modo di raccontare il mare:
con rispetto, passione e il desiderio di farvi sentire sempre a casa.

OSTRICHE

Oysters

Gillardeau 14
Fin de claire 14

al pezzo €6.50
al pezzo €4.50

CROSTACEI

Crustacean

Gambero rosso grande 2
Large red shrimp

al pezzo €7.50

Gambero rosso piccolo 2
Small red shrimp

al pezzo €3.50

Mazzancolla grande 2
Large prawn

al pezzo €4

Scampo grande 2
Large scampi

al pezzo €8.50

TARTARE

Tartare

Salmone 4
Salmon

€13

Tonno 4
Tuna

€14

Tonno spicy 4
Spicy tuna

€14

Orata 4
Sea bream

€13

ANTIPASTI CRUDI

Raw Appetizers

**Sashimi di ricciola con pil pil, colatura di alici e olio al
prezzemolo** 4, 7

€20

Amberjack sashimi with pil pil, anchovy sauce, and parsley oil

**Ceviche di ombrina con leche de tigre, peperoncino dolce,
coriandolo, lime, mais cancha, ananas e salsa all'ajimarillo** 4

€18

Ceviche of ombrina with tiger's milk, sweet chili, coriander, lime, cancha corn,
pineapple, and aji amarillo sauce

**Crudo misto: 1 gambero rosso, 1 scampo, 1 mazzancolla, 1
tartarina di spigola, 1 tartarina di salmone, 1 tartarina di
tonno, 1 ostrica Fin de claire** 2, 4

€30

Mixed raw seafood: 1 red shrimp, 1 scampi, 1 prawn, 1 sea bass tartare, 1 salmon
tartare, 1 tuna tartare, 1 Fin de Claire oyster

Julienne di seppia con bottarga di muggine di Cabras 4

€15

Squid julienne with Cabras mullet bottarga

FRITTI

Fried

Frittura di calamari	1, 14	€13
<i>Fried squids</i>		
Frittura di calamari e gamberi	1, 2, 14	€14,50
<i>Fried squids and shrimps</i>		
Frittura di alici	1, 4	€11
<i>Fried anchovies</i>		
Moscardini fritti	1, 14	€12
<i>Fried baby octopus</i>		

Con un supplemento le nostre proposte di fritti possono essere preparate anche Senza Glutine, utilizzando la farina di riso ed una friggitrice dedicata.

For a supplement, our fried food options can also be prepared gluten-free, using rice flour and a dedicated fryer.

ANTIPASTI COTTI

Cooked appetizers

Alici marinate	4	€9.50
<i>Marinated anchovies</i>		
Sautè di cozze	14	€12
<i>Sautéed mussels</i>		
Cannolicchi gratinati 8 pezzi	1, 14	€11.50
<i>Gratinated razor clams (8 pieces)</i>		
Capesante gratinate 2 pezzi	1, 14	€10.50
<i>Gratinated scallops (2 pieces)</i>		
Cozze gratinate 12 pezzi	1, 14	€8.50
<i>Gratinated mussels (12 pieces)</i>		
Vellutata di patate e porro, calamari, carciofi croccanti e polvere di peperone	1, 14	€11.50
<i>Velvety potato and leek soup with calamari, crispy artichokes and pepper dust</i>		
Polpo e patate con scorza di agrumi e prezzemolo	14	€12
<i>Octopus and potatoes with apple cider vinegar, lemon zest, and parsley</i>		
Polpetti alla luciana con pomodoretto e crostone di pane	1, 14	€12
<i>Octopus Luciana style with cherry tomatoes and toasted bread</i>		
Tris di bruschette con alici marinate, salmone marinato e baccalà mantecato	1, 4	€12
<i>Trio of bruschettas with marinated anchovy, marinated salmon and whipped salt cod</i>		
Noodles di seppia, carciofi crudi, bottarga di muggine e frutti di bosco	14	€12.50
<i>Cuttlefish noodles, raw artichokes, mullet bottarga, and berries</i>		
Insalata di mare	2, 9, 14	€12.50
<i>Seafood salad</i>		

PRIMI

First Courses

Fettuccine al nero di seppia con tartare di Marmora, pomodoro bruciato, olio al prezzemolo e scorza di limone 1, 4, 3 €20

Handmade fettuccine with cuttlefish ink, cuttlefish tartare, burnt tomato, parsley oil, and lemon zest.

Spaghetti Senatore Cappelli con vongole Lupino 1, 14 €18

Senator Cappelli spaghetti with true clams

Tonnarelli cozze e pecorino buccia nera 1, 14, 7, 3 €18

Handmade tonnarelli with mussels and buccianera Romano pecorino cheese

Spaghetti Senatore Cappelli con Ricci Galizia e bottarga €27

di muggine proveniente da Cabras 1, 4, 14

Senatore Cappelli spaghetti with Riccio Galizia and mullet bottarga coming from Cabras

Gnocchetti alla crema di scampi 1, 3, 2, 7 €20

Gnocchi with scampi cream

Fregola alla pescatora 1, 2, 4, 7, 14, 9 €20

Fregola with seafood

Le proposte di paste possono essere preparate anche Senza Glutine
Pasta dishes can also be prepared gluten-free.

La nostra pasta fresca è fatta a mano quotidianamente da noi.
Our fresh pasta is handmade daily by us.

DALLA PESCHERIA AL FORNO O AL SALE CON PATATE

Fresh from the fish
market, oven-
baked or baked in
salt crust

SECONDI Second Courses

SECONDI ALLA PIASTRA Grilled seconds

CONTORNI Side dishes

Spigola 4

Seabass

€8 / l'etto

Orata 4

Sea bream

€8 / l'etto

Rombo 4

Rhombus

€9 / l'etto

Tataki di tonno con crema di patate, salsa teriyaki, pomodorini confit e chips di cavolo nero 4, 6, 7, 1

Tuna tataki with potato cream, teriyaki sauce, confit cherry tomatoes, and black kale chips

€25

Sgombro arrosto con zucchine alla scapece, misticanza, pomodorini confit, gel al passion fruit e cipolla agrodolce 4, 1

Roast mackerel with marinated zucchinis, mixed greens, confit cherry tomatoes, passion fruit gel, and sweet

€20

Calamaro arrosto con puntarelle, salsa alle alici e ribes 14

Roasted squid with puntarelle, anchovy sauce, and currants

€20

Orata in crosta di patate 4, 1

Sea bream in a potato crust

€17

Polpettine di ricciola con sugo al basilico 4

Amberjack meatballs with basil sauce

€12.50

Alcuni prodotti potrebbero contenere allergeni, in caso di allergie e\od intolleranze rivolgersi allo staff.

Some products may contain allergens, in case of allergies or intolerances, please contact the staff.

Tonno 4

Tuna

€17

Salmone 4

Salmon

€15

Pesce spada 4

Swordfish

€15

Patate al forno con rosmarino

Oven-baked potatoes with rosemary

€5

Cicoria ripassata

Braised chicory

€5

Bieta al vapore

Steamed beet

€5

Insalata mista

Mixed salad

€5

Patatine fritte dipper 1

French fries dipper

€5

Carciofo alla romana

Roman-style artichoke

€6

MENÙ DEL PESCATORE

Pescatore's menu

1, 4, 2, 3, 7, 14

ANTIPASTI

Alice marinata

Marinated Alice

Polpettina di pesce fritta

Fried fishball

Capasanta gratinata

Scallop au gratin

Insalata di mare

Seafood salad

PRIMO A SCELTA TRA:

FIRST OF YOUR CHOICE:

Fettuccine cozze e pecorino

Fettuccine with mussels and pecorino cheese

Parmigiana di pesce spada

Swordfish parmigiana

PER FINIRE

TO FINISH

Frittura di alici

Fried anchovies

30€

Bevande escluse - Drinks not included

Coperto e Pane incluso - Cover charge and bread included

IL MARE NON SI SPIEGA... SI MANGIA!

The sea doesn't need explaining... it needs tasting!

Servizio che include una porzione di pane ed una porzione di pane Guttiau

Service includes one portion of bread and one portion of Guttiau bread

€2.50

Pane aggiuntivo

Extra bread

€2

ELENCO ALLERGENI

1



CEREALI CONTENENTI GLUTINE E prodotti derivati

2



CROSTACEI E prodotti derivati

3



UOVA E prodotti derivati

4



PESCE E prodotti derivati

5



ARACHIDI E prodotti derivati

6



SOIA E prodotti derivati

7



LATTE E prodotti derivati

8



FRUTTA A GUSCIO E prodotti derivati

9



SEDANO E prodotti derivati

10



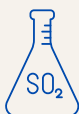
SENAPE E prodotti derivati

11



SEMI DI SESAMO E prodotti derivati

12



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13



LUPINI E prodotti derivati

14



MOLLUSCHI E prodotti derivati

NON DIMENTICARE DI...

Seguirci sui social



pescarium_roma



pescarium roma



pescarium.roma

E lasciarci una recensione su Google

