

III 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

al pezzo €6.50

Fin de claire ¹⁴

al pezzo €4.50

CROSTACEI

Crustacean

Gambero rosso grande ²

al pezzo €7.50

Large red shrimp

Gambero rosso piccolo ²

al pezzo €3.50

Small red shrimp

Mazzancolla grande ²

al pezzo €4

Large prawn

Scampo grande ²

al pezzo €8.50

Large scampi

TARTARE

Tartare

Salmon ⁴

€13

Salmon

€14

Tonno ⁴

€14

Tuna

€13

Tonno spicy ⁴

€13

Spicy tuna

Orata ⁴

€13

Sea bream

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'ají amarillo 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

€30

tartarina di spigola, 1 tartarina di salmone, 1 tartarina di

tonno, 1 ostrica Fin de claire ^{2, 4}

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

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

PRIMI

First Courses

Fettuccine al nero di seppia con tartare di Marmorata, pomodoro bruciato, olio al prezzemolo e scorza di limone	€20
Handmade fettuccine with cuttlefish ink, cuttlefish tartare, burnt tomato, parsley oil, and lemon zest.	1, 4, 3
Spaghetti Senatore Cappelli con vongole Lupino	€18
Senator Cappelli spaghetti with true clams	
Tonnarelli cozze e pecorino buccia nera	€18
Handmade tonnarelli with mussels and buccianera Romano pecorino cheese	1, 14, 7, 3
Spaghetti Senatore Cappelli con Ricci Galizia e bottarga di muggine proveniente da Cabras	€27
Senatore Cappelli spaghetti with Riccio Galizia and mullet bottarga coming from Cabras	1, 4, 14
Gnocchetti alla crema di scampi	€20
Gnocchi with scampi cream	1, 3, 2, 7
Fregola alla pescatoria	€20
Fregola with seafood	1, 2, 4, 7, 14, 9

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

Spigola 4

Seabass

Orata 4

Sea bream

Rombo 4

Rhombo

€8 / l'etto

€8 / l'etto

€9 / l'etto

SECONDI Second Courses

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

Sgombro arrosto con zucchine alla scapece, misticanza,

pomodorini confit, gel al passion fruit e cipolla agrodolce 4, 1

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

Calamaro arrosto con puntarelle, salsa alle alici e ribes 14

Roasted squid with puntarelle, anchovy sauce, and currants

Orata in crosta di patate 4, 1

Sea bream in a potato crust

Polpette di ricciola con sugo al basilico 4

Amberjack meatballs with basil sauce

€25

€20

€20

€17

€12.50

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

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

Tonno 4

Tuna

Salmone 4

Salmon

Pesce spada 4

Swordfish

€17

€15

€15

SECONDI ALLA PIASTRA Grilled seconds

CONTORNI Side dishes

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

MIENÙ DEL PESCATORE

Pescatore's menu

ANTIPASTI

Alice marinata

Marinated Alice

Polpettina di pesce fritta

Fried fishball

Capasanta gratinata

Scallop au gratin

Insalata di mare

Seafood salad

1, 4, 2, 3, 7, 14

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

Pane aggiuntivo

Extra bread

€2.50

€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

