



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 OSPITE 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

MISTO DI MARE CRUDO*	€ 45,00
FANTASIA DI CARPACCI*	€ 25,00
SELEZIONE DI TARTARE*	€ 25,00
TONNO SASHIMI ALLE ERBE E CREMA DI SENAPE*	€ 23,00
DEGUSTAZIONE DI CARPACCI E TARTARE*	€ 25,00

selezione di mare a scelta

SCAMPI*	€ CAD 6,00
GAMBERI*	€ CAD 5,00
OSTRICHE OLERON* (Francia del Nord)	€ CAD 4,50
OSTRICHE GILLARDEAU* (Francia del Nord)	€ CAD 5,50
CAPASANTA*	€ CAD 5,00
TARTUFI*	€ CAD 2,00
FASOLARI*	€ CAD 2,00
COZZE PELOSE*	€ CAD 1,50
CICALE DI MARE*	€ CAD 2,00
BULOTS*	€ CAD 1,50
CHELE*	€ CAD 2,50

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.

antipasti

GAZPACHO CON TARTARE DI BRANZINO
E CUSCUS CROCCANTE*

€ 25,00

CEVICHE DI ORATA CON POMODORINI
ALL'ERBA CIPOLLINA, CHUTNEY DI PESCA
CON BASILICO E SALICORNIA*

€ 25,00

SALMONE E RICCIOLA MARINATI,
MAIONESE ALL'ANETO E SALSA DI RAPA ROSSA*

€ 25,00

TARTARE DI TONNO CONDITA
SERVITA CON CIPOLLA CARAMELLATA,
SALSA DI SALICORNIA E CRUMBLE DI ALGHE*

€ 25,00

POLPO CROCCANTE CON MEDAGLIONI DI PATATE,
CAVIALE D'ARINGA, YOGURT MAGRO E TERIYAKI*

€ 25,00

NOCI DI CAPESANTE GRIGLIATE IN CROSTA DI PANE
E FOIE GRAS, CREMA DI CAROTE ALL'ARANCIA,
MOSTARDA DI FRUTTI ROSSI*

€ 25,00

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.

primi piatti

RISOTTO ALLE CAPESANTE, ASPARAGI,
OLIO AL LIMONE E UOVA DI ARINGA*
(minimo per due persone)

€ 27,00

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON SCAMPI
E CONCASSÉ DI POMODORO*

€ 27,00

PACCHERI ALL'ASTICE AL PROFUMO DI ORIGANO*

€ 27,00

STRACCETTI AL GRANCHIO NUOTATORE,
VERDURE CROCCANTI E SALICORNIA*

€ 30,00

SPAGHETTI AL GAMBERO CRUDO E COTTO
CON BISQUE AROMATIZZATA ALL'ARANCIA*

€ 27,00

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 piatti

ROLLÈ DI BRANZINO SU CREMA DI ASPARAGI E BASILICO, MAIONESE ALL'ERBA CIPOLLINA E TARALLO ALLE ALGHE SBRICIOLATO*	€ 35,00
MOSAICO DI RANA PESCATRICE CON POLVERE DI CAPPERI, CREMA DI PANE, POMODORINI SALTATI E OLIO AL BASILICO*	€ 30,00
ROMBO ALLA GRIGLIA SU MOUSSE DI MELANZANE E MENTA, DISCO CROCCANTE DI PATATE E SALSA YOGURT*	€ 30,00
TONNO IN CROSTA DI SESAMO E ALGHE, INSALATA DI STAGIONE E SALSA ALL'ARANCIA*	€ 30,00
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO	€ 35,00
SELEZIONE DI GAMBERI E SCAMPI AL VAPORE, CON ACETO DI MELE, INSALATA DI PATATE E MELA VERDE, POMODORINI, SEDANO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA*	€ 50,00
CATALANA DI CROSTACEI CON FRUTTA E VERDURA PINZIMONIO*	€ 75,00
FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI*	€ 25,00
GRIGLIATA MISTA (SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, MAZZANCOLLE E FILETTO DEL GIORNO)*	€ 35,00
PESCI A SCELTA AL SALE E DI VARIE COTTURE*	€ 35,00

***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/O4 e Reg. CE 853/O4.

***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.

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

WWW.RISTORANTELAPESCHERIADAPIERO.IT



buon pesce a tutti!