



DA PIERO

ristorante
pescheria e gastronomia

MENÙ



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!

qui dove il mare luccica!

coperto € 5,00

DAL MARE AL TAVOLO

oltre ai piatti indicati,
potrai scegliere il pesce fresco
direttamente dalla nostra pescheria
e gustarlo cucinato al momento dai nostri chef.

Chiedi al nostro staff.

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*	€ 25,00
DEGUSTAZIONE DI CARPACCI E TARTARE*	€ 25,00

selezione di mare

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

antipasti

CREMA DI PATATE CON TARTARE
DI BRANZINO AGLI AGRUMI
E BOTTARGA DI TONNO* € 25,00

TONNO COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON SALSA TAPENADE SU LETTO DI
SPINACINO E CAPONATA TIEPIDA* € 22,00

MAZZANCOLLA BIANCA DELL'IONIO E
GAMBERO ROSSO DI MAZARA COTTI A
BASSA TEMPERATURA CON CROSTINO,
BURRO ALL'ERBA CIPOLLINA E MOUSSE
DI FOIE GRAS* € 25,00

TARTARE DI SALMONE E RICCIOLA,
MANDORLE TOSTATE, LIME,
CAPPERI E SALICORNIA
CON CRACKER DI PASTA BRISÈ* € 25,00

NOCE DI CAPASANTA GRILL IN CROSTA
DI PANE E FOIE GRAS, CREMA DI CAROTE
E ARANCIA, MOSTARDA DI FRUTTI ROSSI* € 25,00

POLPO CROCCANTE
CON MEDAGLIONI DI PATATE,
CAVIALE D'ARINGA,
YOGURT MAGRO E TERIYAKI* € 25,00

DAL MARE AL TAVOLO

oltre ai piatti indicati,
potrai scegliere il pesce fresco
direttamente dalla nostra pescheria
e gustarlo cucinato al momento dai nostri chef.

Chiedi al nostro staff.

primi piatti

RISOTTO ALLA SALICORNIA
CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA
AL PROFUMO DI LIMONE*
(MINIMO 2 PERSONE) € 27,00

ZUPPETTA DI MARE
(SECONDO IL PESCATO DEL GIORNO)* € 27,00

FREGOLA SARDA
CON COZZE, CALAMARI
E VERDURE CROCCANTI* € 25,00

PACCHERI ALL'ASTICE IN GUAZZETTO* € 27,00

TAGLIOLINI AGLI SCAMPI
E CONCASSÈ DI POMODORO* € 27,00

DAL MARE AL TAVOLO

oltre ai piatti indicati,
potrai scegliere il pesce fresco
direttamente dalla nostra pescheria
e gustarlo cucinato al momento dai nostri chef.

Chiedi al nostro staff.

secondi piatti

BRANZINO CRUDO E COTTO,
BIETOLINA SALTATA E CROSTINO
AL NERO DI SEPPIA* € 35,00

ROMBO ALLA GRIGLIA, CREMA DI
CAVOLFIORE E CANNONCINO RIPIENO
DI RICOTTA E SPINACI* € 30,00

TAGLIATA DI TONNO CON SALSA
AI PEPERONI, PESTO AL PREZZEMOLO E
CHIPS DI CAVOLO NERO* € 30,00

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA
CON PATATE AL FORNO* € 35,00

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI* € 25,00

SCAMPI E GAMBERI AL VAPORE
CON ACETO DI MELE, INSALATA DI
PATATE E MELA, POMODORINI,
SEDANO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA* € 50,00

CATALANA DI CROSTACEI
CON FRUTTA E VERDURA
PINZIMONIO* € 75,00

GRIGLIATA MISTA (SCAMPI, GAMBERI,
CALAMARI, MAZZANCOLLE E FILETTO
PESCATO 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!