

DAL MARE AL TAVOLO

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

...buon pesce a tutti!



DA PIERO

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

WWW.RISTORANTE LAPESCHERIA DAPIERO.IT



DA PIERO

ristorante
pescheria e gastronomia

MENÙ
ASPORTO

GASTRONOMIA

antipasti crudi

SELEZIONE DI TARTARE	25,00 €	cad.
FANTASIA DI CARPACCI	25,00 €	cad.
CARPACCI A SCELTA	100,00 €	al Kg.
TARTARE A SCELTA	100,00 €	al Kg.
GAMBERO ROSSO	4,00 / 6,00 €	cad.
SCAMPO	6,00 / 7,00 €	cad.
CAPELANTE ORIENTALE	5,00 €	cad.
OSTRICHE OLERON APERTE	3,50 €	cad.
OSTRICHE GILLARDEAU APERTE	5,00 €	cad.
MISTO DI MARE CRUDO	45,00 €	cad.
DEGUSTAZIONE DI CARAPACCI E TARTARE	25,00 €	cad.
TONNO SASHIMI ALLE ERBE	100,00 €	al Kg.

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

antipasti cotti

POLIPO VERACE AL NATURALE	65,00 €	al Kg.
POLIPO VERACE CONDITO	60,00 €	al Kg.
INSALATA DI GAMBERI	60,00 €	al Kg.
INSALATA DI SEPIA	55,00 €	al Kg.
INSALATA AI 5 CEREALI	40,00 €	al Kg.
INSALATA DI MARE NATURALE	55,00 €	al Kg.
INSALATA DI MARE CONDITA	55,00 €	al Kg.
INSALATA DI SEPIOLINE ALLA GRIGLIA	45,00 €	al Kg.
RISO FREDDO (SECONDO STAGIONE)	25,00 €	al Kg.
COCKTAIL DI GAMBERI	50,00 €	al Kg.
GAMBERI AL NATURALE	65,00 €	al Kg.
CAPELANTE GRATINATE	6,00 €	cad.
INSALATA DI RICCIOLA	50,00 €	al Kg.
SOUTE DI COZZE	25,00 €	al Kg.
ALICI MARINATE DI NOSTRA PRODUZIONE	45,00 €	al Kg.
CODE DI GAMBERO IN PASTA KATAIFI	2,50 €	cad.

GASTRONOMIA

primi

LASAGNE	35,00 €	al Kg.
ZUPPA / SUGO MARINARA IN ROSSO	35,00 €	al Kg.
PAELLA	35,00 €	al Kg.
CRESPILLE AL SALMONE	35,00 €	al Kg.
SUGO AL GRANCHIO	35,00 €	al Kg.
SUGO AL SALMONE	35,00 €	al Kg.

secondi

SPIEDINO AI FERRI	6,00 €	cad.
SEPIE RIPIENE	55,00 €	al Kg.
CALAMARI RIPIENI	55,00 €	al Kg.
GAMBERONI AI FERRI / VAPORE	4,00 €	cad.
CARTOCCI GASTRONOMIA MONOPORZIONE	18,00 €	cad.
SEPIOLINE IN UMIDO CON PATATE E PISELLI	35,00 €	al Kg.
SALMONE ALLE ZUCCHINE	60,00 €	al Kg.
SALMONE ALLE MANDORLE E MIELE	60,00 €	al Kg.
SALMONE ALLE PATATE E CURCUMA	60,00 €	al Kg.
SALMONE AL FORNO NATURALE	60,00 €	al Kg.
PALAMITA SARDA (o pescato del giorno) IN SALSA TONNATA	40,00 €	al Kg.
POLIPETTI IN UMIDO LEGGERMENTE PICCANTI	45,00 €	al Kg.
BACCALÀ IN UMIDO CON PATATE	45,00 €	al Kg.
INSALATA DI BACCALÀ	60,00 €	al Kg.
SCIABOLA GRATINATA AL FORNO	65,00 €	al Kg.
SPIEDINI DI GAMBERI GRATINATI AL FORNO	4,00 €	cad.
SPIEDINI DI CALAMARI GRATINATI AL FORNO	3,00 €	cad.
HALIBUT GRATINATO AL FORNO	55,00 €	al Kg.
HAMBURGER DI PESCE E CROSTACEI	35,00 €	al Kg.
SGOMBRO GRATINATO AL BASILICO	38,00 €	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. Comuniciamo che in ogni caso non possiamo garantire la mancanza di contaminazione crociata, vista la varietà di proposta da parte della cucina.

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.
SUGO DEL GIORNO	prezzo variabile in base al mercato ittico	

FRITTO MISTO (CALAMARI - GAMBERI)	1/2 porz.	15,00 €
	1 porz.	23,00 €
	1 porz. abbondante	25,00 €

CATALANA (3 SCAMPI, 4 GAMBERONI, 1/2 ASTICE, 5 GAMBERI, 1 ARAGOSTELLA)	cad.	70,00 €
	+ verdure	5,00 €

GRIGLIATA MISTA (1 FILETTO, 2 SCAMPI, 3 GAMBERONI, 4 GAMBERI, 2 CALAMARI)	35,00 €
---	---------

TAGLIATA DI TONNO O RICCIOLA AL NATURALE (LEGGERMENTE SCOTTATE)	25,00 €
---	---------

SALMONI AFFUMICATI		
SALMONE SELVAGGIO IN BUSTA ALASKA (gr 100)	cad.	12,00 €
SALMONE SCOZZESE IN BUSTA (gr 100)	cad.	10,00 €
SALMONE NORVEGESE VIP SUPERIORE	al Kg.	150,00 €
SALMONE RED KING O SELVAGGIO ALASKA	al Kg.	
(disponibile su prenotazione o nel periodo natalizio)	150,00/200,00 €	
TONNO AFFUMICATO	al Kg.	100,00 €
SPADA AFFUMICATO	al Kg.	100,00 €

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.