

PESCHERIA

VORSPEISEN

Austern Ollardeaux (Nr. 2) ... 16.50 (3 St.) / 30.00 (6 St.) / 55.00 (12 St.)

Austern Ollardeaux (Nr. 4) ... 13.50 (3 St.) / 25.00 (6 St.) / 45.00 (12 St.)

SASHIMI VARIATION ALLA PESCHERIA Label Rouge Lachs, Thunfisch und Jakobsmuschel mit echtem Wasabi ... 21.90

GAMBAS PIRI PIRI argentinische Wildfanggarnelen mit Olivenöl, Chili, Knoblauch und Zitrone ... 19.90

THUNFISCHTATAR alle Capoline ... 19.90

TRIS DI TATAR Thunfisch, Label Rouge Lachs und Avocado ... 20.90

RICOTTA DI MONACO warmer Ricotta mit Tomatencolifit und Oregano ... 16.90

CALAMARI SAO JINTO Baby Calamari mit Weißwein, Knoblauch, Chili und Koriander ... 18.90

CALAMARI FRITTI mit hausgemachter Aioli ... 17.90

MIESMUSCHELN "FRANZOSENART" mit Weisswein, Sahne und Pfeffer ... 16.90 (als Vorspeise) / 26.90 (als Hauptgericht)

GANZER FLOWER OKTOPUS AL AJILLO gegrillt, für 2 Personen ... 49.00

GAMBAS IN TEMPURA PANKO mit Sriracha Aioli ... 19.90

PROVENZALISCHE FISCHSUPPE mit Rouille ... 19.50

PESCHERIA'S FISCHVORSPEISENTELLER mit frischestem Fisch, Schalen und Krustentieren ... 49.00 (2 Personen) / 89.00 (4 Personen)

PASTA / RISOTTO

RISOTTO MARE mit frischen Meeresfruechten ... 23.90

TAGLIOLINI GRANCIPORO Pescheria Art mit Schneekrabbenfleisch und Flusskrebse ... 25.90

BUSIATE SICILIANA mit Schwertfisch, Scampi und Pistazien ... 24.90

FISCH

Nach Tagesangebot aus der Vitrine vom Lavasteingrill, provenzialisch oder in Salzkruste (auf Anfrage)
(Aufpreis von 9.50 bei Fischen ab 800g)

Beilagen und Saucen

Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Patata Fritte, gemischter Salat
Eine Beilage inkl., jede weitere Beilage ... 5.50

Rouille, Aioli, Salmoriglio ... 2.50 (jeweils)

FLEISCH

Nach Tagesangebot

PESCHERIA

STARTERS

GILLARDEAUX OYSTER (Nr. 2) ... **16.50** (3 pc.) / **30.00** (6 pc.) / **55.00** (12 pc.)
GILLARDEAUX OYSTER (Nr. 4) ... **13.50** (3 pc.) / **25.00** (6 pc.) / **45.00** (12 pc.)

SASHIMI ALLA PESCHERIA Tuna, Scallops and Salmon ... **21.90**

GAMBAS PIRI PIRI saltwater prawns with olive oil, chili and garlic ... **19.90**

TUNA TARTAR alla Capoline ... **19.90**

ASSORTED TARTAR tuna, salmon and avocado ... **20.90**

RICOTTA DI MONACO slightly warm Ricotta cheese with tomatoes confit and fresh oregano ... **16.90**

CALAMARI SAO JINTO with white wine, garlic, chili and cilantro ... **18.90**

CALAMARI FRITTI with Aioli ... **17.90**

GRILLED WHOLE "FLOWER" POLPO AL AJILLO for 2 Persons ... **49.00**

MUSSELS "FRENCH STYLE" with white wine, cream and pepper sauce ... **16.90** (Starter) / **26.90** (Main course)

FISHSOUP ALLA PROVENCIAL with rouille ... **19.50**

PRAWN IN TEMPURA PANKO with homemade Sriracha spicy Aioli **19.90**

PESCHERIA STARTER PLATTER assorted fish, seafood, mussels ... **49.00** (for 2) / **89.00** (for 4)

PASTA / RISOTTO

RISOTTO MARE with fresh mixed seafood ... **23.90**

TAGLIOLINI GRANCIPORRO with snowcrab meat and crayfish ... **25.90**

BUSIATE SICILIANA with swordfish, prawns and pistacchio ... **24.90**

FISH

Daily specials from the showcase grilled, provence style or saltcoated
(9.50 additional charge for fish over 800g)

Side Dishes

Vegetables, potatoes, french fries, mixed salad
1 side included, additional ones ... **5.50**

Dips

Rouille, Aioli, Salmoriglio ... **2.50** (each)

MEAT

Daily specials, your waiter gladly advises you