

# PESCATORUM

## Pescheria e cucina di mare

Dalla barca



Ci affidiamo a rapporti diretti con buyer e pescatori di fiducia che rispettano i ritmi del mare per assicurarvi un'offerta che tuteli la biodiversità marina e gli stock ittici.

alla scelta



Valorizziamo i "pesci dimenticati", prodotti ittici meno conosciuti ma buonissimi e molto presenti nei nostri mari.

all'asta



Ogni mattina, scegliamo i pesci migliori da mercati ittici, aste del pesce e marinerie del Mediterraneo (FAO 37) per garantirvi qualità e freschezza.

alla tavola



Portiamo sul nostro banco il meglio del pesce. Ve lo prepariamo e cuciniamo affinché possiate gustarvi tutta la bontà del mare.

al banco



Eseguiamo controlli quotidiani all'interno del nostro laboratorio a temperatura controllata, a un passo dal banco del pesce.

### Scegli dal banco:

Filetti e tranci

Macelleria di mare

Crostacei e tartare

Ostriche

### La nostra missione

Nel Mediterraneo ci sono oltre 500 specie di pesce commestibile. Da Pescatorum vogliamo raccontarvi il mondo del pesce e accompagnarvi dalla scelta al banco fino alla tavola.

Ogni giorno selezioniamo il miglior pesce dalle aste e marinerie del Mediterraneo, così da garantirvi il massimo della freschezza e della varietà.

Cuciniamo i nostri prodotti in maniera semplice, con cotture veloci che mantengono inalterato il gusto del pesce.

### Gli antipasti di mare

- Ceviche del Mediterraneo** 13,00 €  
con pesce misto\* marinato al lime, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa e basilico
- Purea fave con seppie nostrane\*** 8,00 €  
servita con crostini di pane e olio EVO
- Parmigiana di melanzane e alalunga\*** 10,00 €  
con salsa di pomodoro, basilico e olio EVO
- Polpo\* alla ligure** 12,50 €  
con patate, pomodorini, fagiolini, olive taggiasche e pesto di basilico
- Pane, burro e acciughe** 7,00 €  
con acciughe cetaresi e burro mantecato

### Il fritto\*

con pastella di farina di riso adatta a intolleranze e naturalmente croccante

- Frittura mista Pescatorum** 15,50 €  
con pesce misto del Mediterraneo e verdure
- Alici e verdure** 11,00 €  
con filetti di alici spinati e verdure
- Fish & chips** 11,00 €  
con filetti di merluzzo e patate con buccia
- Gamberi rosa del Mar Adriatico** 12,50 €  
serviti interi come appena pescati

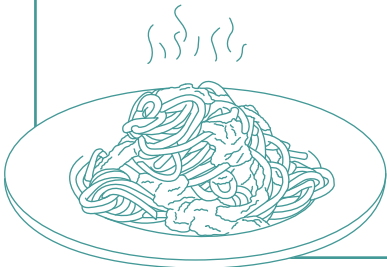


Tutti i nostri fritti sono serviti con mayo al prezzemolo e limone



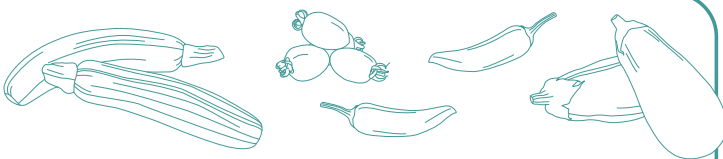
### I primi di mare

Utilizziamo solo pasta fresca



- Spaghetti alle vongole** 14,00 €  
con vongole veraci, lupini, prezzemolo e scorza di limone
- Spaghetto con pomodoro fresco e alici\*** 12,00 €  
sugo di pomodorini, basilico, olio EVO e mollica saltata
- Calamarata al pesto di pistacchi, stracciatella e tartare di alalunga\*** 14,50 €  
pesto di pistacchi, olio EVO e maggiorana
- Paccheri al ragù di mare profumati al limone** 13,00 €  
con pesce misto\* del Mediterraneo, prezzemolo e mollica saltata

### L'orto



- Caponata di melanzane** 6,50 €  
con melanzane, pomodorini, pinoli e basilico
- Scarola napoletana** 6,50 €  
con olive taggiasche, uvetta sultanina, arancia e pinoli
- Scapece di zucchine** 6,00 €  
con zucchine, menta e basilico
- Patate parmantine e mayo** 5,00 €  
servite croccanti con mayo alle erbe
- Friggitelli** 6,00 €  
con pomodorini e olio EVO

## Per concludere, scegli tra i nostri vini e le birre. Accomodati e goditi il mare.

\*In base alla disponibilità del mare i prodotti ittici giungono al nostro punto vendita da fornitori qualificati in catena del freddo a -20° o +4°. Se freschi, possono essere soggetti ad abbattimento di temperatura prima della cottura per garantire il massimo della salubrità. I prodotti da consumarsi crudi sono sottoposti a bonifica sanitaria in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap.3, lettera D, e successive modifiche e integrazioni.

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti congelati all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Per maggiori info consulta il libro ingredienti e allergeni.

