

Pescheria e Cucina di mare

Dalla barca



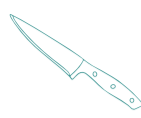
Ci affidiamo a rapporti diretti con buyer e pescatori di fiducia che rispettano i ritmi del mare per assicurarvi un'offerta che tuteli la biodiversità marina e gli stock ittici.

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.

al banco



Lavoriamo il pesce fresco tutti i giorni per portare sul banco una grande varietà di prodotti

alla tavola

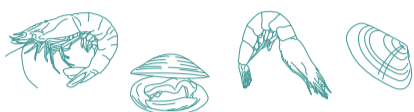


Eseguiamo ricette semplici per esaltare il sapore del pesce e farvi gustare tutta la bontà

Scegli dal Banco

I Crudi

Da assaporare con olio e limone



La Macelleria di Mare

Preparata in casa, da fare fritta o al forno



I Filetti

Sfilettati dal nostro pescato del giorno, da fare alla piastra



Aggiungi

dalla Cucina

| | |
|--|---------|
| Ceviche del Mediterraneo <i>con pesce misto* marinato al lime, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa e basilico</i> | 13,50 € |
| Riso patate e cozze <i>come la ricetta barese al forno coi pomodorini</i> | 11,00 € |
| Parmigiana di pesce* <i>melanzane, salsa di pomodoro, basilico e olio EVO</i> | 10,00 € |
| Frittura del Mediterraneo <i>con pesce misto* del Mediterraneo e verdure, con farina di riso leggera e croccante</i> | 15,00 € |
| Fish & chips <i>con filetti di merluzzo* e patate fritte*</i> | 12,00 € |
| Polpo* alla ligure <i>con patate, pomodorini, fagiolini, olive taggiasche, pesto e pinoli</i> | 12,50 € |
| Pane, burro e acciughe <i>con acciughe cetaresi e burro mantecato</i> | 7,00 € |

i Contorni

| | |
|--|--------|
| Scapece di zucchine <i>con zucchine, menta e basilico</i> | 6,50 € |
| Caponata di melanzane <i>con melanzane, pomodorini, pinoli e basilico</i> | 6,50 € |
| Scarola napoletana <i>con olive taggiasche, uvetta sultanina, arancia e pinoli</i> | 6,50 € |
| Patate al forno <i>con sale e rosmarino</i> | 5,50 € |

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.

Coperto incluso di amari della casa 2,50 €
Scan here for the english menu



Beverage

Birre alla spina

| | |
|---|--------|
| Birra Messina Ricetta Classica - lager  <small>Piccola</small> | 4,00 € |
| Birra Messina Ricetta Classica - lager  <small>Media</small> | 5,50 € |
| Birra Messina Cristalli di Sale -  lager non filtrata <small>Piccola</small> | 4,50 € |
| Birra Messina Cristalli di Sale -  lager non filtrata <small>Media</small> | 6,00 € |
| Caffè | 1,20 € |

Birre in bottiglia

| | |
|---|---------|
| Ichnusa Cruda - lager | 4,00 € |
| Birra Daura senza glutine - lager | 4,00 € |
| Birrificio Artigianale La Cotta 33 cl "La Bionda" | 6,00 € |
| Birrificio Artigianale La Cotta 75 cl "La Bionda" | 13,00 € |
| Limonata Lurisia 27,5 cl | 4,00 € |
| Caffè decaffeinato | 1,30 € |

Carta dei Vini

Bianchi

| | |
|---|---------|
| Erbaluce di Caluso Docg Santa Clelia | 26,00 € |
| Collio Ribolla Gialla Doc Buzzinelli | 24,00 € |
| Campi Flegrei Falanghina Dop Farro | 23,00 € |
| Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Marconi | 21,00 € |
| Edda Bianco Igp Salento San Marzano | 27,00 € |
| Vermentino Toscano S. Felò | 24,00 € |
| Alto Adige Sauvignon Myron Doc Weger | 26,00 € |
| Grillo Selene Doc Baglio Diar | 25,00 € |
| Fiano Igt Cantine Terranera | 20,00 € |



Rossi

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Lacrima di Morro d'Alba Doc Marconi | 20,00 € |
| Nero d'Avola Doc Casano | 20,00 € |



Rosé

| | |
|--|---------|
| Salice Salentino Albarossa Rosato Doc Palama | 20,00 € |
| Tramari Rosé Primitivo del Salento Igp San Marzano | 23,00 € |

Bollicine

| | |
|---|---------|
| Champagne Extra Brut Bruno Paillard | 88,00 € |
| Cuvee 900 Pas Dose Contratto | 57,00 € |
| Franciacorta Saten Brut Docg Martinelli | 36,00 € |
| Franciacorta Brut Docg Le Marchesine | 39,00 € |
| Metodo Classico Tenuta Le Vigne | 29,00 € |



Vino della Casa

Bianco Friulano IGT

16 € 8,00 € 4,50 €

1 l

0,50 l

