



PescheriaGastronomiaBistrot

MENU DELLE FESTE 2024

TAKE AWAY

**Menu disponibile solo previa prenotazione telefonica
al numero 030362661 con ritiro in negozio.
Fino a esaurimento ordini.**

Il ritiro in negozio dovrà avvenire:

23 dicembre tutto il giorno
24 dicembre entro le ore 16.00
30 dicembre tutto il giorno
31 dicembre entro le ore 14.00

**23 e 30 dicembre CHIUSI AL PUBBLICO,
disponibili solo per ritiro ordini.**

**24 e 31 dicembre APERTI CON BANCO
GASTRONOMIA
fino ad esaurimento scorte.**



ANTIPASTI

Alici marinate
5€ a porzione

Salmone marinato
9€ a porzione

Polpo con patate
15€ a porzione

Insalata di mare
13€ a porzione

Gamberi in salsa
12€ a porzione

Moscardini in umido
11€ a porzione



SUGHI E PRIMI PIATTI

Sugo allo scoglio

12€ a porzione

Sugo alla marinara

11€ a porzione

Sugo al nero di seppia

10€ a porzione

Sugo calamarata

15€ a porzione

Sugo alla granseola

25€ a porzione

Lasagna di pesce

12€ a porzione



SECONDI PIATTI

Ombrina al forno con patate e olive taggiasche

12€ a porzione

Coda di rospo con crema di ceci e sedano croccante

16€ a porzione

**Polpo laccato al BBQ
su crema di patate leggermente affumicata e capperi**

15€ a porzione

Capasante con crema di sedano rapa, tartufo e funghi porcini

15€ a porzione

Zuppa di pesce

25€ a porzione

Aragosta al vapore con maionese al lime

prezzo su richiesta

Extra: Caviale Calvisius

1500€ al kg
