

# MENU GASTRONOMIA TAKE AWAY-DELIVERY



La disponibilità del banco gastronomia  
può variare in base al periodo

**Servizio con consegna a domicilio  
attivo dal martedì al sabato**

Prenotazione telefonica al numero  
**030 362661**

Dalle ore 10.00 alle ore 19.00  
fino a 24 ore prima della consegna.

Spese di consegna € 8  
Consegna gratuita sopra i € 50



Serviamo le zone di:

Brescia centro  
Castenedolo  
Botticino  
Rezzato

Gussago  
Cellatica  
Nave  
Bovezzo

Borgosatollo  
Ghedì  
Flero

*Per i comuni limitrofi non menzionati  
potete contattarci telefonicamente.*

# CRUDO DI PESCE



**Ostrica** (14)  
€ 6,00 cad.

**Scampo** (2)  
9,50 cad.

**Gambero rosso** (2)  
6,00 cad.

**Mazzancolla** (2)  
5,00 cad.

**Tartare di tonno** (4)  
65,00 kg

**Tartare di salmone** (4)  
65,00 kg

**Carpaccio di capasanta** (14)  
12,00 a porzione



# CRUDO DI PESCE



**Sashimi di salmone** (4)  
€ 65,00 al kg

**Carpaccio di tonno** (4)  
65,00 al kg

**Ricciola marinata** (4)  
120,00 al kg

**Salmone selvaggio** (4)  
80,00 al kg

**Caviale Calvisius Siberian** (3)  
1.500,00 al kg



# PIATTI SPECIALI

Da gustare come e quando vuoi



## ① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑭ **Bomba Murice**

Riso al salto milanese con tartare di capasanta, tonno e salmone, amalgamata con Philadelphia ed erba cipollina, glassata con salsa Teriyaki fatta in casa, maionese alla senape e miele, sesamo e mandorle  
€ 15,00 cad.

## ① ④ ⑥ ⑩ ⑪ **Taco di pesce**

15,00 cad.

## ① ② ③ ⑦ ⑨ **Panfish**

Gamberi, carota, sedano, limone candito, panko, burro di gamberi e tobiko  
15,00 cad.

## ① ② ⑥ ⑪ **Gyoza**

Ripieni di gamberi, funghi shitake, carota, cipollotto, zenzero.  
(5 gyoza serviti con salsa ponzu allo yuzu)  
15,00 a porzione



# ANTIPASTI



**Polpo e patate** (14)  
€ 68,00 kg

**Insalata di mare** (2) (14)  
60,00 kg

**Alici marinate** (4)  
50,00 al kg

**Salmerino alpino marinato** (4)  
60,00 al kg

**Moscardini in umido** (14)  
49,00 al kg

**Fagottini con Philadelphia,  
zucchine e gamberi** (1) (2) (7) (11)  
5,00 cad.

**Gamberi in cacio e pepe con guancia** (2) (7)  
14,00 a porzione

**Sauté di vongole** (14)  
43,00 kg



# CONDIMENTI PER PASTA E PRIMI PIATTI



**Sugo allo scoglio** (2) (14)  
€ 50,00 kg

**Sugo alla marinara** (2) (14)  
48,00 kg

**Sugo alle vongole** (14)  
43,00 kg

**Sugo al nero di seppia** (14)  
45,00 kg

**Calamarata** (14)  
55,00 kg

**Lasagne di pesce** (1) (4) (7) (9)  
38,00 kg

**Gnocchetto marchigiano  
con sugo di ombrina e datterini** (1) (4) (7)  
17,00 a porzione

**Pasta e fagioli  
con gamberi e seppie** (1) (2) (7) (9) (14)  
15,00 a porzione



## SECONDI PIATTI



**Polpo laccato al bbq  
su crema di patate leggermente affumicata e capperi** (10) (14)  
€ 15,00 a porzione

**Black cod su crema di ceci  
tartare di sedano e pomodorini arrostiti** (4) (7) (9)  
16,00 a porzione

**Branzino al forno con verdure e gambero** (2) (4)  
54,00 Kg

**Branzino al forno con cipolle caramellate** (4)  
54,00 Kg

**Orata alla mediterranea** (4)  
52,00 Kg

**Ombrina con patate al forno e olive taggiasche** (4)  
12,00 a porzione

**Rombo piastrato con purè di patate e salicornia** (4) (7)  
17,00 a porzione

**Capesante con crema di sedano rapa, tartufo  
e funghi porcini** (7) (9) (14)  
15,00 a porzione



## SECONDI PIATTI



**Involtini di pesce spada siciliano  
con erbe, pistacchio e caciotta**

€ 16,00 a porzione

① ④ ⑦ ⑧

**Baccalà mantecato con polenta**

€ 6,00 a cicchetto

④

**Coda di rospo in saor su crema di pastinaca**

€ 16,00 a porzione

④ ⑦ ⑧

**Calamaro ripieno con salsiccia, calamaro,  
noci e melanzane su crema allo zafferano**

€ 16,00 a porzione

⑦ ⑧ ⑭



PescheriaGastronomiaBistrot

# PIATTI SU ORDINAZIONE



## **Paella** (2) (4) (14)

€ 35,00 a porzione

+ 10,00 cauzione padella

## **“Padellata” mista** (2) (4) (14)

**di crostacei e molluschi**

prezzo su richiesta

## **Sugo all’astice blu sardo sgusciato** (2) (7)

25,00 a porzione (minimo 2 porzioni)

## **Sugo ai ricci di mare** (7) (14)

25,00 a porzione (minimo 2 porzioni)

## **Sugo alla granseola** (2)

**e pomodorini**

22,00 a porzione (minimo 2 porzioni)

## **Catalana** (2) (4) (14)

prezzo su richiesta

## **Zuppa di pesce** (2) (4) (14)

25,00 a porzione



## **INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati, somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. Consegna gratuita

**Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali: apposite istruzioni operative, ricettari, schede tecniche, etichette originali delle materie prime.**

**Tutte le preparazioni riportate nel menu possono contenere materie prime surgelate all'origine come previsto dall'articolo 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dell'allegato VI punto 2, del reg.UE 1169/2011 o abbattute all'interno dell'esercizio. I prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg.(CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D punto 3 e a s.m.i.**

