



PescheriaGastronomiaBistrot

MENU PASQUA 2026

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
Sabato 4 aprile dalle 10:00 alle 17:00

Sabato 4 aprile aperti dalle 10:00 alle 17:00
per ritiro ordini e con banco gastronomia
attivo fino ad esaurimento scorte
(no servizio pranzo in bistrot).



ANTIPASTI



Alici marinate
5€ a porzione

Polpo e patate
15€ a porzione

Insalata di mare
13€ a porzione

Moscardini in umido
12€ a porzione

Salmerino alpino marinato
7€ a porzione

Gyoza di gamberi
15€ a porzione

Aragostella con maionese al lime
30€ a porzione





SUGHI E PRIMI PIATTI



Sugo allo scoglio
12€ a porzione

Sugo alla marinara
12€ a porzione

Sugo calamarata
15€ a porzione

Sugo alle vongole
14€ a porzione

**Gnocchetto marchigiano
con sugo di ombrina e datterini**
17€ a porzione





SECONDI PIATTI

**Ombrina al forno con patate
e olive taggiasche**
12€ a porzione

**Branzino al forno con verdure
e gambero**
12€ a porzione

**Rombo piastrato con purè
di patate e salicornia**
17€ a porzione

**Polpo laccato al BBQ su crema di patate
leggermente affumicata e capperi**
15€ a porzione

**Calamaro scottato su crema di carote e zenzero,
con semi di zucca e girasole tostati**
16€ a porzione

**Caponatina di pesce spada con arancia, finocchi,
uvetta, pinoli e capperi**
15€ a porzione

EXTRA

Caviale Calvisius
1500€ al kg

CRUDITÉ

Scampi
9,50€ l'uno

Gamberi rossi Sicilia
6€ l'uno

Ostriche Gillardeau
6€ l'una

Carpaccio/tartare di tonno e salmone
60€ al kg

Carpaccio di salmone selvaggio
80€ al kg

Carpaccio di ricciola con agrumi
120€ al kg

