

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

① ③ ④ **Panino**

con porchetta di tonno,
salsa verde e scamorza
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.

Sauté di vongole (14)
43,00 kg

**Caponatina di pesce spada
con arancia, finocchi, uvetta, pinoli e capperi** (1) (4) (7) (8)
15€ a porzione

**Branzino sfilacciato al lime
con datterini** (4)
70€ 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

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

**Fregola con gamberi, seppie,
zucchine, basilico e fagiolini** (1) (2) (14) (6)
40,00 kg



SECONDI PIATTI



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

Black cod al miso (4) (6)
con crema di melanzane arrostitite e pomodorini confit
16,00 a porzione

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

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

Orata alla mediterranea (4)
52,00 Kg

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

Capesante piastrate (14) (1)
con pappa al pomodoro e salicornia al limone
15,00 a porzione



SECONDI PIATTI



Baccalà mantecato (4)
con polenta
€ 6,00 a cicchetto

Tagliata di tonno (1) (4) (7)
con cous cous al limone e crema di datterini affumicati
€ 16

Calamari scottati (14) (7)
con crema di carote e zenzero, semi di girasole e zucca tostati
€ 16

Arrosto di merluzzo (4)
con pancetta e peperonata
€ 15



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.

