

PESCHERIA BIANCHI

Crudi

Gambero Rosso I 5	7/9 pz
Gambero Rosso II 5	5/6 pz
Gambero Rosso III 5	4,50 pz
Gambero Viola I 5	7/8 pz
Gambero Viola II 5	5/6 pz
Gambero Viola III 5	4 pz
Scampo I 5	10 pz
Scampo II 5	8 pz
Ostrica Locale 10	4 pz
Ostrica Francia 10	5 pz
Ostrica Portogallo 10	4 pz
Capasanta 10	4 pz
Bottarga al coltello	18 etto

Sashimi 100gr

Sashimi di Tonno 9	7,5
Sashimi di Salmone Alaska 9	10
Sashimi di Pesce Bianco 9	7/9

(Orata, Spigola, Parago, Ricciola)

Tartare 100gr

con emulsione olio, sale, limone e pepe nero

Tartare di Tonno 9	10
Tartare di Salmone Alaska 9	12
Tartare di Pesce Bianco 9	8/10

(Orata, Spigola, Parago, Ricciola, Muggine)

Primi

Puoi scegliere tu la pasta che preferisci:
tonnarello, tagliolino, pacchero, gnocchetto, fregola

Vongole 1,10,12	20
Vongole e bottarga 1,9,10,12	22
Astice 1,5,12	22
Ragu di mare al pomodoro 1,5,9,10	16
Amatriciana di Gambero 1,5,7,12	22
Puttanesca di polpo 1,7,10,12	17
Gambero rosso, zucchine, zafferano 1,5,7,12	20
Burro, limone, tartare di tonno 1,9,11,12	19

Frittture

Tutti i prodotti delle nostre frittture vengono pesati a crudo

Calamari 1,10	7 etto
Calamari spillo 10	5,5 etto
Mista del golfo 1,5,9,10	7 etto
Polpo 1,10	7 etto
Crocchette di pesce e patate 1,8,9	4,5 etto
Cozze fritte 1,10	9 etto
Orziadas 1,10	12 etto
Gianchetti 1,9	1,80 pz

Gastronomia

Caldi

Polpetti alla diavola 10,12	5,5 etto
Pesce spada alla cacciatora 9,12	6,5 etto
Zuppa di cozze in verde 10,12	3,5 etto
Zuppa di cozze in rosso 10,12	3,5 etto
Zuppa di cozze e arselle in verde 10,12	5,5 etto
Zuppa di cozze e arselle in rosso 10,12	5,5 etto
Zuppa di arselle in verde/rosso 10,12	6,5 etto
Verdura di stagione ripassata	2 etto
Patate al vapore in verde	2 etto
Polpo tiepido in emulsione di olio evo e limone 10,12	6,5 etto

Freddi

Insalata di polpo 10,12	6,5 etto
Insalata di polpo e patate 10,12	6 etto
Insalata di mare 5,10,12	6 etto
Burrida 2,9,12	6 etto
Gambero alla catalana 5,7	5,5 etto
Sedano e bottarga 7,9	13 etto
Insalata di pomodoro	2 etto
Caponata di verdure 12	3,5 etto
Rana pescatrice alla Cagliariitana 9	6,5 etto
Caponata di tonno rosso 9,12	6,5 etto
Lattughino romano e pomodori	3 etto
Muggine a scabecciu 9,12	5,5 etto

Gratinati

Ostrica 1,10	4 pz
Capasanta 1,10	4,50 pz
Cozze 1,10	0,75 pz
Ostrica besciamella e funghi 1,10,11	5 pz
Capasanta besciamella e funghi 1,10,11	6 pz

Banco del fresco

Scegli quello che preferisci e noi lo cuciniamo

Orata 9	6,5 etto
Orata di mare 9	7,5 etto
Spigola 9	6,5 etto
Spigola di mare 9	7,5 etto
Parago 9	6,5 etto
Muggine 9	5,5 etto
Tonno 9	8 etto
Pesce spada 9	7 etto
Seppie 10	5 etto
Calamaro 10	6 etto
Polpo 5	7 etto
Gambero rosso 5	7/9 pz
Gambero viola 5	6/8 pz
Sogliola 9	7,50 etto
Scorfano 9	7 etto

Alcune delle nostre proposte / senza aggiunte di prezzo

Zafferano, patate, pomodorini
Vino bianco e olive
Pomodoro, capperi, olive, cipolle, patate
Burro e parmigiano
Vernaccia e olive
Funghi misti, olive riviera, vino bianco

La disponibilità del fresco può variare a seconda del pescato del giorno

Lista Allergeni

1 Glutine, 2 Noci, 3 Mostarda, 4 Sesamo, 5 Crostacei, 6 Arachidi, 7 Sedano, 8 Uova, 9 Pesce, 10 Molluschi, 11 Latticini, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Soia

Coperto 2,5

Premium Partner



Audi

Catte Auto