

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 Salmone Alaska 9	10
Sashimi di Pesce Bianco 9	7/9

(Ricciola, Pescato del giorno)

Tartare_{100gr}

con emulsione olio, sale, limone e pepe nero

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

(Ricciola, Muggine, Pescato del giorno)

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
Ragu di mare al pomodoro 1,5,9,10	16
Puttanesca di polpo 1,7,10,12	17
Gambero rosso, zucchine, zafferano 1,5,7,12	20
Burro, limone, tartare di muggine e bottarga 1,11,9	18
Spada alla norma 1,11,9	18
Cozze, cime di rapa e pangrattato 1,10	18

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 arselles in verde 10,12	5,5 etto
Zuppa di cozze e arselles in rosso 10,12	5,5 etto
Zuppa di arselles in verde/rosso 10,12	6,5 etto
Verdura ripassate	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
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 Cagliaritano 9	6,5 etto
Lattughino romano e pomodori	3 etto
Spada tonnato 8,9	6,5 etto
Gamberi in salsa rosa 5,8	5,5 etto

Gratinati

Ostrica 1,10	4 pz
Capasanta 1,10	4,50 pz
Cozze 1,10	0,75 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
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

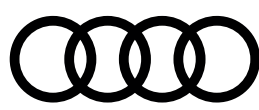
La disponibilità del fresco può variare a seconda del pescato del giorno

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