

# PESCE CRUDO

Sfilettato al momento a taglio sashimi, servito con misticanza fresca, olio e limone e crostini di pane di Altamura.

Disponibili al naturale e/o con crostini senza glutine (+€1,50)

**TRIS DI PESCE CRUDO** ★ € 12,00

150g di filetto di Salmone\*, tonno\*\* e ricciola\* serviti con misticanza e crostini

**TONNO** € 6,00 (50 GR) / € 10,00 (100 GR)

**SALMONE** € 6,00 (50 GR) / € 10,00 (100 GR)

**RICCIOLA** € 6,00 (50 GR) / € 10,00 (100 GR)

# TARTARE

Battuta di pesce tagliata e condita al momento, servita con misticanza e crostini.

Disponibile con crostini senza glutine (+€1,50)

**TONNO** € 10,00

Tartare di tonno\*\*, catalana di pomodoro, salsa Caesar servita con misticanza e crostini

**SALMONE** € 10,00

Tartare di salmone\*, ceviche di mela murgina, maionese al basilico servita con misticanza e crostini

**RICCIOLA** € 10,00

Tartare di ricciola\*, crudité di zuccina, spuma di ricotta di Artigiana e pesto al pomodoro secco servita con misticanza e crostini

**GAMBERO ROSA** ★ € 10,00

Tartare di gambero\*, mandorle tostate, crudité di zuccina e maionese affumicata servita con misticanza e crostini

# INSALATE

Buon pesce, verdure e ortaggi freschi.

Servite con abbondante insalata e crostini di pane di Altamura. Disponibile con crostini senza glutine (+€1,50) e/o con mozzarella senza lattosio (+€1,50)

**SALMONE** € 12,00

Tartare di salmone\*, misticanza, fichi secchi, noci, mela verde e spuma di ricotta di Artigiana servita con crostini

**TONNO** € 11,00

Tartare di tonno\*\*, misticanza, cipolla agrodolce, mandorle tostate, fiordilatte di Artigiana, maionese al basilico, pomodoro fresco servita con crostini

**GAMBERONI AL VAPORE** ★ € 11,00

Gamberoni\* leggermente bolliti, misticanza, pomodoro secco, bruciatini di pane, pancetta Santoro e salsa Caesar servita con crostini

# PANINI

La bontà del pesce incontra l'estro culinario dello chef: lasciatevi sorprendere.

Disponibile senza glutine (+€1,50) e/o con mozzarella senza lattosio (+€1,50)

**TARTARE DI TONNO** ★ € 11,00

Tartare di tonno\*\*, stracciatella di Artigiana, pomodoro fresco, olio al capper e pesto al basilico

**TARTARE DI SALMONE** ★ € 11,00

Tartare di salmone\*, zucchine fritte, fiordilatte di Artigiana, misticanza, pesto di pomodoro secco, maionese al peperone arrosto

**POLPO FRITTO** ★ € 12,00

Polpo fritto\*, rape\* aglio e olio, mosto cotto di fichi, ricotta di Artigiana e pepe, olio alle alici

**GAMBERONI AL GHIACCIO** ★ € 12,50

Gamberoni\* leggermente bolliti, melanzana al forno, fiordilatte di Artigiana, pancetta Santoro, chips di patate\*, rucola fresca, salsa artigianale con ketchup e maio della casa

**TARTARE DI GAMBERO** € 11,00

Tartare di gambero\*, stracciatella di Artigiana, spinacino, granella di pistacchio, chips di carote, maionese passion fruit, ceviche croccante (con mela murgina, cipolla rossa, capperi, zenzero, limone, senape)

**SPADON BLEU** € 10,50

Bistecca di pesce spada\* croccante con ripieno di prosciutto cotto all'acqua di mare Santoro e silano di Artigiana, pomodoro verde, rucola, olio al capper e maio fumé

**ANELLI FRITTI** € 10,50

Anelli di totano fritti\*, fiordilatte di Artigiana, zuccina al forno, catalana di pomodoro e salsa Caesar

**VEGETARIANO** € 7,50

Melanzane fritte, fiordilatte di Artigiana, salsadì di pomodoro, maionese al basilico, cialda di parmigiano

# PIATTI FRESCHI

Pesce cotto al momento, abbinato con salse e ortaggi freschi. Servito con insalata e crostini di pane di Altamura.

Disponibile con crostini senza glutine (+€1,50) e/o con mozzarella senza lattosio (+€1,50)

**TAGLIATA DI TONNO ARROSTO** € 13,50

Tagliata di tonno\*\* in granella di mandorle, pomodoro, basilico fresco, olio al capper, servito con misticanza e crostino di pane

**FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA** € 13,50

Filetto di salmone\* alla piastra in sesamo nero, zucchine al forno, pesto di pomodoro secco, salsa Caesar servito con misticanza e crostino di pane

**POLPO ARROSTO** € 15,50

Polpo arrosto\*, caprese di pomodoro, fiordilatte di Artigiana, origano, basilico fresco servito con misticanza e crostino di pane

# FRITTURA

L'intramontabile fascino del fritto di mare, fragrante e fatto al momento.

**FRITTURA MISTA** € 12,50

300g di frittura di gamberi\*, seppie\* e totani\*

**FRITTO DI PARANZA E ALICI** € 10,00

300g di pesci di paranza\* e alici\* infarinati e fritti

**COZZE FRITTE** € 7,50

Cozze\* nere sgusciate e fritte, servite con maionese fumé della casa

**FRITTURA DI ANELLI** € 11,50

250g di frittura di anelli e ciuffi di totano\*

**BACCALÀ E SGAGLIOZZE** € 10,00

Baccalà\* a tocchetti, polenta\* a fette fritte

**POLPETTE DI CROSTACEO** ★ € 5,00 (SMALL) / € 8,00 (REGULAR)

Polpette\* con croccante panatura e ripieno di crostacei servite con salsa senape e miele

**FISH AND CHIPS** € 10,00

Filetto di merluzzo\* con panatura croccante, servito con patate con la buccia fritte\* e maionese fumé della casa

**VERDURE CROCCANTI** € 6,50

Ortaggi di stagione\* croccanti

**CHIPS DI PATATE** ★ € 3,50 (SMALL) / € 5,50 (REGULAR)

Patate fritte\* servite con maio fumé della casa

**Piccoli Pescatori** by PESCARIA

UNA BOX PER I PIÙ PICCOLI, CON TANTO BUON PESCE, CHIPS E UNA SORPRESA PER GIOCARE SUBITO!

**Cotoletta di pesce** € 9,00  
Panino morbido con cotoletta di merluzzo\*, misticanza e salsa rosa con porzione di chips di patata\* e ketchup fatto in casa

**Frittura di anelli** € 9,00  
150g di frittura di anelli e ciuffi di totano\* con porzione di chips di patata\* e ketchup fatto in casa

**SALSA** € 0,30

- \* MAIONESE FUMÉ
- \* KETCHUP
- \* MAIONESE AL BASILICO
- \* SENAPE E MIELE
- \* CREMA AL POMODORO SECCO

BEVANDE	BIRRERIA	LA BIRRERIA DI PESCARIA	LA CANTINA AL CALICE
Acqua naturale Filette € 2,00	Peroni Riserva 50cl (Bionda-Rossa-Doppio Malto) € 5,50	Salina Pescara 33cl € 6,50	Spritz € 5,50
Acqua frizzante Filette € 2,00	Peroni Cruda 33cl € 4,00	Bionda Pescara 33cl € 6,50	Vino fermo al calice € 4,00
Coca Cola Zero 33cl € 3,50	Peroni - Senza Glutine 33cl € 4,00	IPA Incredible Pescara Ale 33cl € 6,50	Bollicina al calice € 4,50
Coca Cola 33cl € 3,50	Nastro Zero 33cl € 4,00		Bollicina Metodo Classico al calice € 5,50
Fanta 33cl € 3,50			

**INTOLLERANTE AL GLUTINE?**  
Richiedi in cassa un menù pensato apposta per te.  
Non disponibile per intolleranti al glutine

**INTOLLERANTE AL LATTOSIO?**  
Richiedi in cassa il tuo integratore di enzimi  
+ € 1,50

**CIRCOLO DEI PESCATORI**  
1€ = 10€  
ENTRA NEL CIRCOLO, ACCUMULA COZZE!  
Iscriviti alla loyalty di Pescara per attivare buoni e promozioni. Accumula i punti cozza\* ordinando online o nei nostri locali.

INQUADRA E ISCRIVITI  
[QR Code]

**Glovo**  
SERVIZIO A DOMICILIO

Al sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, di soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, molluschi e prodotti derivati. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

I prodotti ittici giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°C o a -4°C. Carpacci o Tartare da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III art. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni. Il nostro pane prodotto artigianalmente giunge al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°C, terminiamo la cottura al momento della preparazione, per un panino dalla massima fragranza.  
\*I prodotti contrassegnati con asterisco sono da considerarsi congelati e/o surgelati.  
\*\*Utilizziamo Tonno pinna gialla (Thunnus Albacares).

SERVIZIO PRENOTAZIONE TAVOLI PRANZO O CENA  
info su [www.pescaria.it](http://www.pescaria.it)  
+ € 2,00 cadauno

**SPECIALITÀ DI PESCARIA**