

MARE CRUDO

La nostra selezione di mitili, molluschi e crostacei da gustare rigorosamente crudi.

OSTRICHE Porzione da 3 pezzi	€ 9,00
TAGLIATELLA DI SEPIA Porzione di tagliatella* da 150g	€ 8,00
SCAMPI Porzione da 150g (+3 scampi*)	€ 12,50
GAMBERI ROSSI Porzione da 100g (+6 gamberi*)	€ 14,00
CRUDO MARE ASSORTITO ★	
1 ostrica, 50g tagliatella*, 1 scampo*, 2 gamberi*	REGULAR € 13,00
2 ostriche, 100g tagliatella*, 2 scampi*, 4 gamberi*	LARGE € 25,00

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	50 GR € 6,00
Filetto di tonno** servito con misticanza e crostini	100 GR € 10,00
SALMONE	50 GR € 6,00
Filetto di salmone* servito con misticanza e crostini	100 GR € 10,00
RICCIOLA	50 GR € 6,00
Filetto di ricciola* servito con misticanza e crostini	100 GR € 10,00

SUPERCRUDO € 35,00

TRIS DI FILETTI DI PESCE E CRUDO MARE ASSORTITO DOPPIO.
PRODEZZA DA VERI AMANTI DEL PESCE CRUDO!

2 ostriche, 100g tagliatella*, 2 scampi*, 4 gamberi*,
150g di filetto di salmone*, tonno** e ricciola*

AMI IL CRUDO MARE? ALLORA LEGGI QUI!
Cozze, rici, polpi e altre primizie saranno disponibili
in quantità limitate solo su prenotazione!
Chiedi info in cassa!

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	
TAGLIATELLA DI SEPIA CACIO E PEPE	€ 10,00
150g di tagliatella di seppia* condita con olio, pepe e ricotta salata di Artigiana servita con misticanza e crostini	

FRITTURA

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

FRITTURA MISTA 300g di frittura di gamberi*, seppie* e totani*	€ 12,50
FRITTO DI PARANZA E ALICI 300g di pesci di paranza* e alici* infarinati e fritti	€ 10,00
COZZE FRITTE Cozze* nere sgusciate e fritte, servite con maionese fumé della casa	€ 7,50
FRITTURA DI ANELLI 250g di frittura di anelli e ciuffi di totano*	€ 11,50
BACCALÀ E SGAGLIOZZE Baccalà* a tocchetti, polenta* a fette fritte	€ 10,00
POLPETTE DI CROSTACEO ★	SMALL € 5,00
Polpette* con croccante panatura e ripieno di crostacei servite con salsa senape e miele	REGULAR € 8,00
FISH AND CHIPS Filetto di merluzzo* con panatura croccante, servito con patate con la buccia fritte* e maionese fumé della casa	€ 10,00
VERDURE CROCCANTI Ortaggi di stagione* croccanti	€ 6,50
CHIPS DI PATATE ★	SMALL € 3,50
Patate fritte* servite con maio fumé della casa	REGULAR € 5,50

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, misticanza 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, salsa di pomodoro, maionese al basilico, cialda di parmigiano	

SPAGHETTONI

Una generosa porzione di spaghetti e buon pesce, con i sughi freschi della casa.

CACIO, PEPE E COZZE	€ 11,00
Spaghettoni, cozze* a frutto, cacio di Artigiana e pepe	
GAMBERI E PISTACCHIO	€ 11,50
Spaghettoni aglio olio e peperoncino, con tartare di gambero*, prezzemolo e crema di pistacchio	

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	

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	

Piccoli Pescatori

by PESCARIA

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

Cotoletta di pesce

Panino morbido con cotoletta di merluzzo*,
misticanza e salsa rosa con porzione di
chips di patata* e ketchup fatto in casa

€ 9,00

Frittura di anelli

150g di frittura di anelli e ciuffi di totano*
con porzione di chips di patata* e ketchup
fatto in casa

€ 9,00

SALSE € 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 Pescaria 33cl € 6,50	Spritz € 5,50
Acqua frizzante Filette € 2,00	Peroni Cruda 33cl € 4,00	Bionda Pescaria 33cl € 6,50	Vino fermo al calice € 4,00
Coca Cola Zero 33cl € 3,50	Peroni - Senza Glutine 33cl € 4,00	IPA Incredible Pescaria 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 Pescaria per attivare buoni e promozioni. Accumula i "punti cozza" ordinando online o nei nostri locali.

INQUADRA E ISCRIVITI

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, 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 sez 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

+ € 2,00
cadauno

info su www.pescaria.it

SPECIALITÀ DI PESCARIA