



DAL PESCATORE[®]

RISTORANTE



MENU

Coperto € 2



ANTIPASTI CALDI E FREDDI

POLPETTINE DEL PESCATORE	€	1
“ANTICA RICETTA DI FAMIGLIA”		
FANTASIA DI MARE DEL GIORNO	€	12
ZUPPA DI COZZE PICCANTE CON POLPO E GAMBERETTI	€	7
SAUTÉ DI FRUTTI DI MARE	€	11
FANTASIA DI TERRA CON BUFALA E BRUSCHETTA	€	8,5
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA	€	6,5
TRIS DI MARE FREDDO	€	6,5
TRIS DI MARE CALDO DEL GIORNO	€	8
MISTO DI VERDURE GRIGLIATE	€	5

VI INVITIAMO A SEGNALARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.



PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI MARE CON VONGOLE E PESTO DI RUCOLA € 12

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE € 11

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE € 12

CON PASTA ARTIGIANALE DI GRAGNANO "GENTILE" - TRAFILATA IN BRONZO 100% GRANO ITALIANO

CALAMARATA CON PESTO DI BARBABIETOLE, CALAMARETTI SPILLO E CIPOLLA CARAMELLATA € 9

CON PASTA ARTIGIANALE "ANTICHI PASTAI DI SERINO"

PACCHERI FRESCHI CON GAMBERETTI E ZUCCHINE € 10

RISOTTO ALLA PESCATORA € 12

MINIMO DUE PORZIONI – CON RISO VIALONE NANO DI "ANTICA RISERIA PILA VECIA DI FERRON"

RIGATONI CON PESTO VIETRESE E POMODORINI FRESCHI € 9

CON PASTA ARTIGIANALE "SETACCIO" - TRAFILATA IN BRONZO 100% GRANO ITALIANO

DISPONIBILI VARI FORMATI SENZA GLUTINE.

PER I PRIMI PIATTI DEL GIORNO O DI STAGIONE FARSI CONSIGLIARE, ANTONIO O FRANCO SAPRANNO INDIRIZZARVI PER IL MEGLIO.



SECONDI PIATTI

GRIGLIATA MISTA

CON GAMBERONE, SEPPIA, CALAMARO E PESCE

€ 12

GRAN FRITTO MISTO

CON CALAMARI, GAMBERI, SEPPIA E PARANZA

€ 11

PESCATO DEL GIORNO

s.p.

LE BONTÀ FRESCHISSIME RACCOMANDATE DALLO CHEF

PESCE ALLA TARANTINA

l'etto

CON PATATE E COZZE

€ 4

PESCE ALLA GRIGLIA

l'etto

€ 3,5

PESCE ALL'AMMIRAGLIO

l'etto

CON VERDURE

€ 4

PESCE ALL'ACQUA PAZZA

l'etto

CON POMODORINO FRESCO DI COLLINA

€ 3,5

IL PREZZO DEL PESCATO FRESCO DEL GIORNO PUÒ VARIARE DAI
€ 3,50 AI € 6,00 L'ETTO IN BASE ALLA STAGIONALITÀ, ALLA
PEZZATURA E AL PREGIO DELLA SPECIE SCELTA.



SECONDI DI CARNE

BISTECCA AI FERRI	s.p.	l'etto	€	3
SCALOPPINA CON FUNGHI PORCINI			€	9
SCALOPPINA AL VINO O LIMONE			€	7
TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA E GRANA			€	11
STRACCETTI DI MANZO AL VINO BIANCO CON PICCANTE			€	8
FETTINA AI FERRI			€	6,5



CONTORNI

PATATINE FRITTE	€ 3
VERDURE GRIGLIATE	€ 4
INSALATA MISTA	€ 3
PATATE AL FORNO	€ 4
CONTORNO DEL GIORNO	€ 3,5

DESSERT

DOLCI DEL GIORNO*	€ 5
GELATI	€ 4,5
SORBETTI	€ 3,5
LIMONE RIPIENO	€ 4

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE	€ 2,8
AFFETTATO DI FRUTTA	€ 4
ANANAS	€ 3,3
MACEDONIA DI FRUTTA	€ 4

**DISPONIBILI DOLCI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO.*



BEVANDE

ACQUA ALMA 75 cl	€	1,5
ACQUA MINERALE – <i>Natia / Ferrarelle</i> 75 cl	€	2
ACQUA MINERALE 50 cl	€	1
BIRRA 66 cl – NASTRO AZZURRO	€	3,5
BIRRA 33 cl – NASTRO AZZURRO	€	2,5
FISCHER BIRRA	€	5
FANTA 1 l	€	3
COCA COLA 1 l	€	3
BIBITE in vetro 33 cl	€	2
VINO DA TAVOLA SELEZ. CASA 75 cl	€	7
CAFFÈ	€	1
AMARI	€	2
GRAPPA BIANCA	€	3
GRAPPA BARRIQUE	€	3,5
GRAPPE SPECIALI	€	4/5



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che lo contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



FOOD ALLERGEN ICONS





DAL PESCATORE[®]

RISTORANTE



www.dalpescatorevietrism.com

