

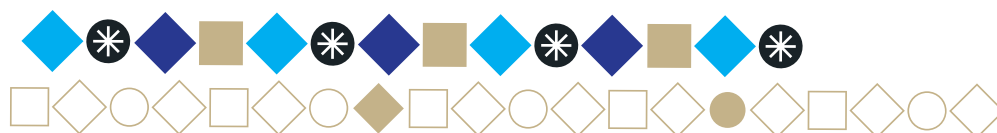


la Pescheria
— PATARINI —
RISTORANTE



MENÙ

Servizio (Pane e Pane Carasau) € 3,00



AVVISO ALLA CLIENTELA

**Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare
l'apposita documentazione descritta alla fine del menù, ai sensi
del Reg. UE 1169/2011 - Circolare del Ministero della Salute: 6/12/2015.**

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela, che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura. Nel caso di bonifica preventiva di pesce o cefalopodi crudi o praticamente crudi: Il pesce "è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 - allegato III - Sezione VIII - Capitolo 3 - Lettera D - Punto 3".

Per informazioni chiedere al personale di Servizio.





Antipasti Caldi

Calamaretti Fritti € 10,00
(calamaretti*, farina di semola, olio di semi di girasole, sale)

Alici Fritte € 10,00
(alici, farina di semola, olio di semi di girasole, sale)

Polpette di Pesce (4pz.) € 10,00
(pesce spada, salmone, tonno, olio extravergine di oliva, maionese pangrattato, sale, uova, carciofi, pane, prezzemolo.)

Zuppa di Moscardini e Fagioli € 12,00
(fagioli cannellini, moscardini*, olio extravergine di oliva, pomodoro, pepe)

Sautè di Cozze € 12,00
(cozze, olio extravergine di oliva)

Sautè di Cozze e Vongole Veraci € 14,00
(cozze, vongole veraci, olio extravergine di oliva, sale)

Bocconcini di Baccalà con Vellutata di Ceci € 15,00
(baccalà, farina di semola, ceci, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, patate, capperi, rosmarino.)

Sautè di Vongole Veraci € 15,00
(vongole veraci, olio extravergine di oliva, sale)

Antipasto Misto Caldo della Casa € 16,00
(4 portate)

Antipasto Misto Caldo e Freddo della Casa € 16,00
(3 portate calde e 3 portate fredde)

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, per maggiori informazioni chiedere al personale di servizio.





Antipasti Freddi

Alici Marinate € 8,00

(filetti di alici*, olio di semi di girasole, aceto bianco, pepe rosa,
olio extravergine di oliva, sale)

Salmone alla Catalana € 10,00

(salmone marinato con aceto bianco, pomodoro verde, cipolla di tropea,
olio extravergine di oliva, sale)

Insalata di Mare € 10,00

(seppia*, gamberetti*, aceto bianco in cottura, sedano, carote,
olio extravergine di oliva, sale)

Polpo e Patate € 10,00

(polpo, patate Olio extravergine di Oliva)

Cocktail di Gamberi € 10,00

(gamberi*, maionese, ketchup)

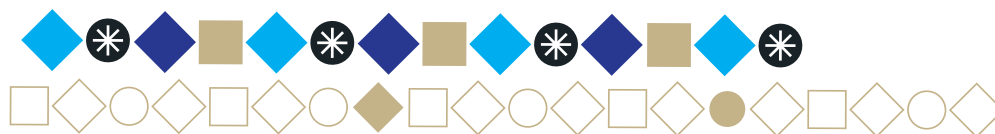
Tris Freddo € 12,00

(scegli il tuo tris dagli antipasti elencati sopra)

Alici al Limone € 12,00

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, per maggiori informazioni chiedere al personale di servizio.





Crudi

Ostrica Cocollos (prezzo cad.) € 5,00
(Secondo disponibilità di stagione)

Gamberetto Rosso di Mazara del Vallo** (prezzo cad.) € 4,00

Gamberone Blu** (prezzo cad.) € 5,00

Scampi di Sicilia** (prezzo cad.) € 6,50

Carpaccio di Tonno o Salmone o Spada** € 12,00
pepe, olio extravergine di oliva, arancio.

Tartara di Tonno o Salmone o Spada** € 12,00
pepe, olio extravergine di oliva, arancia, timo, sale.

Trionfo di crudo** € 30,00
misto scampi, gamberi rossi, gamberoni blu e ostrica. (7 pz totale)
(varia secondo disponibilità del giorno)

** Il prodotto rispetta i requisiti previsti dalla nota del Ministero della Salute (4379-P del 17/02/2011).

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, per maggiori informazioni chiedere al personale di servizio.



SCEGLI LA TUA PASTA
Spaghettone - Calamarata
Tonnarello - Gnocchetto
Riso

Primi

Cozze e Pecorino (Rosso + € 1,00) € 14,00
cozze, pecorino romano, olio extravergine di oliva, Pepe.

Alici e Pecorino € 15,00
alici, pecorino romano, pepe, pangrattato tostato, olio extravergine di oliva.

Salmone, Zucchine e Mandorle tostate € 15,00
salmone, zucchine, mandorle tostate e olio extravergine

Ragù di Pesce € 15,00
spigola, orata, dentice, sogliola, salmone, pomodoro, basilico e olio extravergine

Gricia di Pesce € 15,00
calamaretti*, tonno*, pecorino romano, pepe, olio extravergine di oliva.

Crema di Scampi € 15,00
scampi, pomodoro, panna fresca, origano, olio extravergine di oliva.

Spada e Pachino € 15,00
spada, pachino, olive, capperi, olio extravergine di oliva.

Carbonara di Pesce € 16,00
calamaretti*, tonno*, pecorino romano, pepe, uovo, olio extravergine di oliva.

Calamari e Carciofi € 16,00

Nei condimenti è presente un soffritto di aglio e cipolla.
(Su richiesta a vostro gusto Prezzemolo e Peperoncino)

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, per maggiori informazioni chiedere al personale di servizio.





SCEGLI LA TUA PASTA
Spaghettoni - Calamarata
Tonnarello - Gnocchetto
Riso

Primi

Tonno e Pachino € 16,00

Nero di Seppia € 16,00
pomodoro, seppia, olio extravergine di oliva.

Sbriciolata di Spigola e Lime € 16,00
spigola, lime, olio extravergine di oliva.

Frutti di Mare (Rosso + € 1,00) € 17,00
calamari, cozze, vongole, gamberetti*, calamaretti*, gamberoni*, olio extravergine di oliva.

Vongole Veraci (Bottarga + € 1,00) € 18,00
vongole veraci, vino bianco, olio extravergine di oliva.

Cacio e Pepe (con battuta di Gambero Rosso) € 24,00
pecorino, pepe, gambero rosso e olio extravergine

Aglio e Olio (con battuta di Gambero Rosso) € 24,00

Astice e Pachino € 25,00
pomodoro pachino, astice, olio extravergine di oliva

Pasta Celiaca a scelta € 18,00

Cacio e Pepe (no pesce) € 10,00

Pasta al Pomodoro € 10,00

Nei condimenti è presente un soffritto di aglio e cipolla.

(Su richiesta a vostro gusto Prezzemolo e Peperoncino)

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, per maggiori informazioni chiedere al personale di servizio.





Secondi

Gamberone Argentino* (di prima - cad.)	€ 3,50
Gamberone Blu* (cad.)	€ 5,00
Scampo di Sicilia* (cad.)	€ 6,50
Pescato del giorno (prezzo all'etto)	€ 5,00
Tagliata di Salmone	€ 15,00
Calamari alla piastra	€ 16,00
Polpo* alla piastra.....	€ 17,00
Grigliata mista	€ 18,00
(filetto di pesce, calamaro, 2 pz. gamberoni)	
Grigliata Super	€ 25,00
(1 filetto di pesce, 1 calamaro, 2 pz. gamberoni*, 1 scampo di Sicilia*, polpo*)	

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, per maggiori informazioni chiedere al personale di servizio.





Secondi

Baccalà: Cacciatora/Siciliana o alla piastra € 15,00

Spigola: Limone/Cacciatora/Siciliana o alla piastra € 15,00

Orata: Limone/Cacciatora/Siciliana o alla piastra € 15,00

Filetto di Spada* Alla piastra o Siciliana € 15,00

Tagliata di Tonno* alla piastra + 1€ con Fonduta di Pecorino € 16,00
(tonno*, panna fresca, pecorino romano, pepe.)

Rana Pescatrice: Limone/Cacciatora/Siciliana € 20,00

Sogliola: Limone/Cacciatora/Siciliana € 20,00

Zuppa di Pesce € 50,00
(mezzo astice, calamari, scampi*, gamberoni*, vongole, cozze, gamberetti*,
pomodoro, sale olio extravergine di oliva)

**Varia secondo disponibilità del giorno.*

Condimento al Limone: farina00, sale, limone, acqua, olio, extravergine di oliva,

Condimento alla Cacciatora: olio, extravergine di oliva, vino bianco, olive nere, capperi, timo.

Condimento alla Siciliana: olio, extravergine di oliva, vino bianco, olive nere, capperi, timo, pachino

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, per maggiori informazioni chiedere al personale di servizio.



Fritture

(Olio di semi di girasole e farina di semola), € 16,00

Frittura di Calamari

Frittura di Calamari e Gamberi*

Frittura di Calamari/Gamberi*/Calamaretti*

Frittura di Calamari e Paranza

Frittura di Calamari e Baccalà

Frittura Mista senza spina*

Frittura Mista con spina*

Frittura di Baccalà

Frittura di Calamaretti*

Frittura di Alici

Frittura Celiaca € 20,00

(farina di riso, sale olio di girasole)



*** In assenza di reperimento del prodotto fresco, e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, per maggiori informazioni chiedere al personale di servizio.**



Contorni

Patata Stick* € 5,00

Patata Sfoglia* € 5,00

Patata Sfoglia Cacio e Pepe* € 6,00

Patata Grigliata € 5,00

Cicoria* Ripassata o all'Agro € 5,00
Olio Extravergine di Oliva

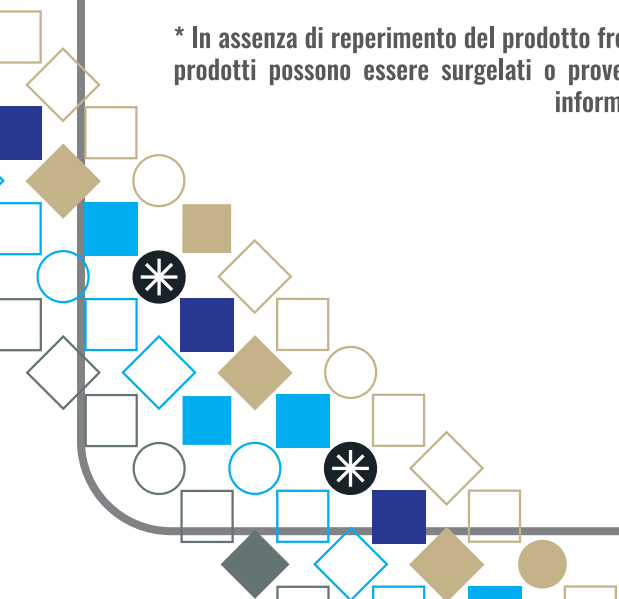
Broccolo* Ripassato o all'Agro € 5,00
Olio Extravergine di Oliva

Insalata Mista € 5,00

Cuori di Carciofi* alla Patrizia (tipo Romana)..... € 6,00
Olio Extravergine di Oliva, Mentuccia e Prezzemolo

Misto Broccolo e Cicoria ripassato € 6,00

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, e per una migliore gestione aziendale, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore di temperatura, per maggiori informazioni chiedere al personale di servizio.



Dolci fatti in Casa

Sorbetto al Limone o al Cocco (Alcolico + € 1,00) € 4,00
(limone e vodka, cocco e Malibù)

Coppa di Gelato € 5,00

Panna Cotta (Nutella, Frutti di Bosco) bigusto + € 1,00 € 5,00
(zucchero, panna fresca, bacche di vaniglia, gelatina alimentare.)

Fantasia al Limone € 6,00
(yogurt al limone, mascarpone, limone, panna fresca, zucchero a velo vanigliato, aroma di limone, biscotti secchi, burro.)

Cheesecake (Nutella, Frutti di Bosco) bigusto + € 1,00 € 6,00
(philadelphia, burro, zucchero a velo, gelatina alimentare, panna, biscotti secchi.)

Tiramisù (aggiunta Nutella + €1,00) € 6,00
(mascarpone, uova, zucchero, pavesino, caffè, cacao amaro.)

Sbriciolata (Nutella, Frutti di Bosco) bigusto + € 1,00 € 6,00
(mascarpone, uova, zucchero, sfoglia, zucchero a velo, granella di nocciole.)

Semifreddo frutti di bosco (senza latte e senza glutine) € 6,00
(zucchero, frutti di bosco, uova, panna di soia)

Croccante alle Mandorle (Semifreddo) (senza glutine) € 8,00
(uova, panna, zucchero, nutella, mandorle)

Tiramisù Celiaco € 8,00
(mascarpone, uova, zucchero, savoiardo celiaco, caffè, cacao amaro.)

Tozzetti Artigianali (al pz) € 2,00

