



Il Nuovo Guscio

Benvenuti,

Il Nuovo Guscio è un Ristorante
che propone specialità di mare.

Importante nel nostro menu è la
ricerca della materia prima che
in base alla proposta del pescato
potrebbe subire delle variazioni.

Lo staff è a vostra disposizione
per chiarimenti riguardo allergie
e intolleranze.

Vi auguriamo una piacevole e
gustosa permanenza,

Il Nuovo Guscio



Antipasti

Tartare di tonno selezionato	€ 25,00
Insalata di crostacei	€ 23,00
Bruschetta tostata con filetti di acciughe del Mar Cantabrico	€ 8,00
Sauté di cozze stagionali	€ 12,00
Tentacolo di polpo alla griglia con purea di patate viola	€ 18,00
Gamberoni, cannolicchi e capasanta gratinati al mirto rosso	€ 21,00
Carpacci di bresaola di spada e tonno affumicati	€ 16,00

Primi

Scialatielli con vongole veraci e bottarga a piacere	€ 22,00
Pappardelle con capperi e polpa di crostacei	€ 25,00
Fregola sarda	€ 24,00
Spaghetti di Gragnano ai ricci di mare	€ 38,00
Paccheri all'astice intero	€ 45,00
Scialatielli al granchio	€ 25,00
Tagliolini neri con capesante e tartare di gamberi rossi	€ 26,00

Secondi

Ricciola alla griglia	€ 25,00
Frittura reale	€ 30,00
Tagliata di tonno alla griglia con pistacchi	€ 35,00
Calamari alla griglia	€ 18,00
Scampi, gamberi, cozze e vongole al vapore con verdure	€ 28,00

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a bordo delle imbarcazioni.



Il Nuovo Guscio

Le composizioni di mare

Antipasto con diverse cotture € 33,00

Antipasto crudo selezionato € 60,00

Menu degustazione: Antipasto, un primo e un secondo in base alla proposta dello chef
compreso: coperto, acqua, caffè e digestivo (per tutto il tavolo) € 70,00

Grigliata mista € 50,00



Catalana monoporzione
..... € 75,00



Catalana per coppia
..... € 140,00



Plateau di crudi selezionati
in base alla stagione € 130,00

Vuoi comporre il tuo crudo in base ai tuoi gusti?

Ostriche selezionate di piccolo e medio calibro € 6/8,00

Ostriche selezionate di grosso calibro € 9,00

Gamberi rossi di piccola pezzatura € 5,00

Gamberi rossi di grossa pezzatura € 8,00

Mazzancolle € 5,50

Gambero blu € 5,00

Scamponi € 7,00

Ricci € 6,50

Ricci della prateria € 9,00

Caviale (astuccio da 10 g Selezione) € 35,00

Tutte le proposte crude variano in base alla stagione e alla reperibilità del pescato.

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI
O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio,
possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 -
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

- 1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti)
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva,
anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari,
etichette originali delle materie prime



Il Nuovo Guscio

P.za Vescovo Corna Pellegrini, 12/B - 25055 Pisogne (BS)
Tel. 333.8967957 - ilnuovoguscioem@libero.it

Seguici anche su FB e Instagram