



# la Pescheria

— PATARINI —

## Menù



**COPERTO:**

**PANE E PANE CARASAU ..... € 2,00**



la Pescheria  
— PATARINI —



## Antipasti Caldi

<b>ALICI FRITTE</b> .....	€ 8,00
Alici*, Farina di Semola, Olio di semi di girasole, Sale.	
<b>CALAMARETTI FRITTI</b> .....	€ 8,00
Calamaretti***, Farina di semola, Olio di semi di girasole, Sale.	
<b>POLPETTE DI PESCE (4 pz)</b> .....	€ 8,00
Pesce Spada, Salmone, Tonno, Olio extra vergine oliva, (Aglio, Cipolla), Maionese, Pangrattato, Sale, Uova, Carciofi, Pane, Prezzemolo e Mentuccia.	
<b>ZUPPA DI MOSCARDINI E FAGIOLI</b> .....	€ 10,00
Fagioli Cannellini, Moscardini*, Olio extra vergine d'oliva, (Aglio, Cipolla), Pomodoro, Pepe.	
<b>SAUTE' DI COZZE</b> .....	€ 11,00
Cozze, Olio extra vergine d'oliva, (Aglio, Cipolla).	
<b>BOCCONCINI DI BACCALA' CON VELLUTATA DI CECI</b> .....	€ 12,00
Baccala*, Farina di semola, Cenci, Olio semi di girasole, Olio extra vergine d'oliva, (Aglio, Cipolla), Patate, Capperi, Rosmarino.	
<b>SAUTE' DI COZZE E VONGOLE VERACI</b> .....	€ 13,00
Cozze. Vongole veraci. Olio extra vergine d'oliva (Aglio, Cipolla).	
<b>SAUTE' DI VONGOLE VERACI</b> .....	€ 14,00
Vongole veraci, Olio extra vergine d'oliva (Aglio, Cipolla), sale.	
<b>ANTIPASTO CALDO DELLA CASA</b> .....	€ 15,00
(4 portate)	
<b>ANTIPASTO CALDO E FREDDO DELLA CASA</b> .....	€ 15,00
(3 portate fredde - 3 portate calde)	



## Antipasti Freddi

<b>ALICI MARINATE</b> .....	€ 7,00
Filetti di Alici *, Olio di semi di girasole, Aceto bianco, Peperosa, Olio extra vergine d'oliva, Sale.	
<b>SALMONE ALLA CATALANA</b> .....	€ 7,00
Salmone * marinato con Aceto Bianco, Pomodoro verde, Cipolla di Tropea, Olio extra vergine d'oliva, Sale.	
<b>POLPO E PATATE</b> .....	€ 8,00
Polpo *, Patate rosse, Aceto nella cottura, Sale, Olio extra vergine d'oliva, Olive nere.	
<b>INSALATA MARE</b> .....	€ 8,00
Seppia *, Gamberetti*, Aceto bianco in cottura, Sedano, Carote, Olive nere, Sale, Olio extra vergine oliva.	
<b>TRIS FREDDO</b> .....	€ 8,00
Salmone Catalana, Polpo e Patate, Insalata di mare o Alici marinate.	
<b>COCKTAIL DI GAMBERI</b> .....	€ 10,00
Gamberi*, Maionese, Ketchup.	

\* 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, chiedete pure al personale di servizio.



## Crudi

**GAMBERETTO ROSSO\*\* DI MAZARA DEL VALLO (prezzo cad.) ..... € 3.50**

**SCAMPI SICILIA\*\* (prezzo cad.) ..... €5.00**

**CARPACCIO TONNO\*\* ..... € 12.00**

Pepe, Olio extra vergine d'oliva, limone.

**CARPACCIO SALMONE \*\* ..... € 12.00**

Pepe, Olio extra vergine d'oliva), Limone.

**CARPACCIO SPADA\*\* ..... € 12.00**

Pepe, Olio extra vergine d'oliva, Limon

**TARTARA TONNO \*\* ..... € 12.00**

Pepe, Olio extra vergine d'oliva, Arancio, Timo, Sale.

**TARTARA SPADA \*\* ..... € 12.00**

Pepe, Olio extra vergine d'oliva, Limone, Timo, Sale, Lime.

**TARTARA SALMONE \*\* ..... € 12.00**

Pepe, Olio extra vergine d'oliva, Limone, Timo, Sale, Lime.

**OSTRICA DELICATA SARDEGNA (cad.) ..... € 3.50**

**OSTRICA FINES DE CLAIRE (prezzo cad.)..... € 4.00**

**TRIONFO DI CRUDO (puo' variare dalla disponibilita') 7 PZ ..... € 25,00**

Un mix tra Scampi di Sicilia, Gamberetto rosso di Mazara del Vallo e Ostrica

**(Può variare secondo disponibilità dei prodotti)**

**per la disponibilità chiedere al personale**

**TRIONFO DI CRUDO IMPERIALE ..... €50,00**

4 pz Ostrica, 4 pz Gamberetto rosso\* di Mazara del Vallo,

2 pz Scampi Sicilia\*, 1 Tartara a scelta\*, 1 Carpaccio\* a scelta.

**(Può variare secondo disponibilità dei prodotti)**

**per la disponibilità chiedere al personale**

\*\* Il prodotto rispetta i requisiti previsti dalla nota del Ministero della Salute 4379-P del 17/02/2011\*\*Il pesce destinato ed 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.



## Primi

### Scegli la tua pasta:

• SPAGHETTONI/CALAMARATA/TROFIE:  
(Pasta di semola dura)

• GNOCCHETTI/TONNARELLO:  
(Pasta all'uovo)

• RISO

**PASTA AL POMODORO** ..... € 7,00

Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla), Pomodoro, Basilico, Origano

**PASTA CACIO E PEPE** ..... € 9,00

Pecorino, Panna, Pepe, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)

**COZZE E POMODORO** ..... € 13,00

Cozze, Datterino, Basilico, Origano, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)

**COZZE E PECORINO (bianco o rosso)** ..... € 13,00

Cozze, Pecorino romano, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla), Pepe.

**RAGU' DI PESCE (rosso)** ..... € 13,00

Salmone, Tonno, Spada, Spigola, Pomodoro, Basilico, Origano,  
Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)

**SALMONE CON VODKA** ..... € 13,00

Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla), Panna, Vodka

**ALICI E PECORINO** ..... € 13,00

Alici, Panna, Pecorino romano, Pepe, Pangrattato tostato,  
Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)

**CREMA SCAMPI** ..... € 13,00

Scampi\*, Pomodoro, Panna fresca, Origano, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)

**ZUCCHINE E GAMBERETTI** ..... € 13,00

Gamberetti\*, Zucchine, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla),  
"A Scelta tra panna o pomodoro"

**GRICIA DI PESCE** ..... € 14,00

Calamaretti\*\*\*, Tonno\*, Panna, Pecorino romano, Pepe,  
Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)

**SPADA E PACHINO** ..... € 14,00

Spada, pachino, Olio extra vergine d'oliva, (Aglio e Cipolla), Olive, Capperi

**(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, chiedete pure al personale di servizio.



## Primi

<b>CARBONARA DI PESCE</b> .....	<b>€ 14,00</b>
Calamaretti**, Tonno*, Panna, Pecorino romano, Pepe, Uovo, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)	
<b>CALAMARI E CARCIOFI</b> .....	<b>€ 14,00</b>
Calamari, Carciofi, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla), Mentuccia e Prezzemolo.	
<b>NERO DI SEPPIA</b> .....	<b>€ 14,00</b>
Seppia, Pachino, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)	
<b>VONGOLE VERACI</b> .....	<b>€ 14,00</b>
Vongole, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e cipolla)	
<b>VONGOLE E CARCIOFI</b> .....	<b>€ 14,00</b>
Vongole, Carciofi, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla), Mentuccia e Prezzemolo.	
<b>VONGOLE E BROCCOLI</b> .....	<b>€ 14,00</b>
Vongole, Broccoli, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)	
<b>VONGOLE E BOTTARGA</b> .....	<b>€ 15,00</b>
Vongole, Bottarga, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)	
<b>FRUTTI DI MARE (rosso o bianco)</b> .....	<b>€ 15,00</b>
Calamari, Cozze, Vongole, Gamberetti*, Calamaretti*, Gamberoni*, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)	
<b>RAVIOLI AL RIPIENO DI SALMONE</b> .....	<b>€ 15,00</b>
("Fatti in casa" possibilita' di scegliere il condimento: Crema Scampi o al Pomodoro) Salmone, Ricotta, Patata, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)	
<b>RAVIOLI AL RIPIENO DI NERO DI SEPPIA</b> .....	<b>€ 15,00</b>
("Fatti in casa" possibilita' di scegliere il condimento: Crema Scampi o al Pomodoro) Seppia, Ricotta, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)	
<b>ASTICE</b> .....	<b>€ 20,00</b>
Mezzo astice, Pomodoro, Olio extra vergine d'oliva (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, chiedete pure al personale di servizio.



## Secondi in Padella

**SGOMBRO: LIMONE/CACCIATORA/SICILIANA ..... € 13.00**

**BACCALÀ: LIMONE/CACCIATORA/SICILIANA ..... € 13.00**

**SPIGOLA: LIMONE/CACCIATORA/SICILIANA ..... € 13.00**

**ORATA : LIMONE/CACCIATORA/SICILIANA ..... € 13.00**

**SOGLIOLA: LIMONE/CACCIATORA/SICILIANA ..... € 15.00**

**RANA PESCATRICE: LIMONE/CACCIATORA/SICILIANA ..... €15.00**

**TAGLIATA DI TONNO\* CON FONDUTA DI PECORINO ..... € 16.00**

Tonno\*, Panna fresca, Pecorino romano, pepe.

**ZUPPA DI PESCE: ..... € 35.00**

Mezzo astice, Calamari, Scampi\*, Gamberoni\*, Vongole, Cozze, Gamberetti\*,  
Pomodoro, Sale, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)  
"Puo' variare dalla disponibilita del giorno"

### **CONDIMENTO al LIMONE**

Farina00, Sale, Limone, Acqua, Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)

### **CONDIMENTO alla CACCIATORA**

Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla), Vino bianco, Olive nere, Capperi, Timo

### **CONDIMENTO alla SICILIANA**

Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla), 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, chiedete pure al personale di servizio.



## Secondi alla Piastra

<b>GAMBERONE ARGENTINO*</b> di prima (prezzo cad.) .....	€ 3.50
<b>SCAMPO</b> di SICILIA * (prezzo cad.) .....	€ 5.00
<b>PESCATO</b> al GIORNO (prezzo all'etto) .....	€ 5.00
<b>SPIEDINI</b> di PESCE (prezzo cad.) .....	€ 8.00
Calamaro, Tonno*, Spada*, Gamberetto*, Gamberone*, Peperone	
<b>FILETTO</b> di SPADA* .....	€ 13.00
<b>FILETTO</b> di SALMONE .....	€ 13.00
<b>SPIGOLA</b> SFILETTATA .....	€ 13.00
<b>ORATA</b> SFILETTATA .....	€ 13.00
<b>TAGLIATA</b> di TONNO* .....	€ 15.00
<b>CALAMARI</b> .....	€ 15.00
<b>POLPO*</b> .....	€ 15.00
<b>GRIGLIATA MISTA</b> .....	€ 15.00
Filetto di pesce, Calamaro, 2 pz Gamberoni*	
<b>GRIGLIATA SUPER</b> .....	€ 25.00
1 Filetto 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, chiedete pure al personale di servizio.



*Fritture\**

..... € 15.00

**FRITTURA di CALAMARI\***

**FRITTURA di CALAMARI\* E GAMBERI\***

**FRITTURA di CALAMARI\* / GAMBERI\* / CALAMARETTI\*\***

**FRITTURA di CALAMARI\* e PARANZA**

**FRITTURA di CALAMARI\* e BACCALA\*\***

**FRITTURA MISTA SENZA SPINA\***

**FRITTURA MISTA CON SPINA\***

**FRITTURA a SCELTA**

**FRITTURA di BACCALA\*\***

**FRITTURA di CALAMARETTI\*\***

**FRITTURA di ALICI\***

**ORATA SFILETTATA FRITTA**

**SPIGOLA SFILETTATA FRITTA**

**SOGLIOLA FRITTA**

**FRITTURA CELIACA ..... € 20,00**

**(Farina di semola, Sale, Olio di Arachidi)**

\* 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, chiedete pure al personale di servizio.



## Contorni

<b>PATATA STICK*</b> .....	€ 4,00
<b>PATATA SFOGLIA*</b> .....	€ 4,00
<b>PATATA SFOGLIA* CACIO E PEPE</b> .....	€ 5,00
<b>PATATA GRIGLIATA</b> .....	€ 4,00
<b>CICORIA* RIPASSATA</b> .....	€ 4,00
Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)	
<b>CICORIA* ALL'AGRO</b> .....	€ 4,00
Olio extra vergine d'oliva - Limone	
<b>BROCCOLO* RIPASSATO</b> .....	€ 4,00
Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla)	
<b>BROCCOLO* ALL'AGRO</b> .....	€ 4,00
Olio extra vergine d'oliva - Limone	
<b>CUORI DI CARCIOFI* ALLA PATRIZIA (tipo romana)</b> .....	€ 5,00
Olio extra vergine d'oliva (Aglio e Cipolla) Mentuccia - Prezzemolo	
<b>CUORI DI CARCIOFI* ALLA GIUDIA</b> .....	€ 5,00
Olio girasole in frittura – Prezzemolo - Mentuccia - Pepe	
<b>INSALATA MISTA</b> .....	€ 4,00

\* 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, chiedete pure al personale di servizio.



## Dolci fatti in casa

<b>SORBETTO AL LIMONE</b> (Alcolico-Analcolico) .....	€ 3,50
Limone - Vodka	
<b>SORBETTO AL COCCO</b> (Alcolico-Analcolico) .....	€ 3,50
Cocco - Malibù	
<b>FANTASIA AL LIMONE</b> .....	€ 5,00
Yogurt Limone - Mascarpone - Limone - Panna fresca - Zucchero a velo vanigliato - Aroma di limone - Biscotti secchi - Burro - Arancio	
<b>TIRAMISU'</b> (Possibilità aggiunta Nutella + € 1,00) .....	€ 5,00
Mascarpone - Uova - Zucchero - Pavesino - Caffè - Cacao amaro	
<b>TIRAMISU' CELIACO</b> .....	€ 7,00
Mascarpone - Uova - Zucchero - Savoiardo Celiaco - Caffè - Cacao amaro	
<b>PANNA COTTA</b> (Nutella o Frutti di Bosco) .....	€ 5,00
Zucchero - Panna fresca - Bacche di vaniglia - Gelatina alimentare, Frutti di Bosco***	
<b>CHEESCAKE</b> (Nutella o Frutti di Bosco) .....	€ 5,00
Philadelphia - Burro - Zucchero a velo - Gelatina alimentare - Panna - Biscotti secchi - Frutti di bosco ***	
<b>CHEESCAKE SUPER (nutella e frutti bosco )</b> .....	€ 6,00
Philadelphia - Burro - Zucchero a velo - Gelatina alimentare - Panna - Biscotti secchi - Nutella - Frutti di bosco***	
<b>CHEESCAKE BLACK (tutta nutella)</b> .....	€ 5,00
Philadelphia - Burro - Zucchero a velo - Gelatina alimentare - Panna - Biscotti secchi - Nutella	
<b>SBRICOLATA</b> (Nutella o Frutti di Bosco) .....	€ 5,00
Mascarpone - Uova - Zucchero - Sfoglia - Zucchero a velo - Granella di nocciole, Frutti di Bosco***	
<b>SBRICOLATA SUPER (nutella e frutti bosco)</b> .....	€ 6,00
Mascarpone - Uova - Zucchero - Sfoglia - Zucchero a velo - Granella di nocciole - Nutella - Frutti di bosco***	
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON PANNA</b> .....	€ 6,00
Cioccolato fondente - Zucchero - Uova - Farina 00 - Cacao amaro - Burro	



## Bevande

<b>ACQUA</b> .....	<b>€ 2,00</b>
<b>CALICE VINO (Horta)</b> .....	<b>€ 5,00</b>
<b>COCA COLA PICCOLA VETRO</b> .....	<b>€ 2,00</b>
<b>FANTA PICCOLA VETRO</b> .....	<b>€ 2,00</b>
<b>COCA COLA 1LT VETRO</b> .....	<b>€ 4,00</b>
<b>BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA</b> .....	<b>€ 3,50</b>
<b>BIRRA ICHNUSA</b> .....	<b>€ 2,50</b>
<b>HEINEKEN</b> .....	<b>€ 2,50</b>
<b>CAFFÈ</b> .....	<b>€ 1,50</b>
<b>CAFFÈ DECA</b> .....	<b>€ 2,00</b>
<b>ORZO</b> .....	<b>€ 2,00</b>
<b>LIQUORI VARI</b> .....	<b>€ 3,00</b>

## AVVISO ALLA CLIENTELA

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione descritta alla fine del Menu, ai sensi del Reg. UE 1169/2011  
Circolare Ministero della Salute 6/2/2015

\*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, chiedete pure al personale di servizio. Nel caso di bonifica preventiva di pesci o cefalopodi crudi o praticamente crudi, potresti aggiungere la dicitura consigliata dal Ministero e cioè 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 “.



# la Pescheria

— PATARINI —

*La Pescheria Patarini nasce dalla voglia di mettersi in gioco in un mondo, quello della ristorazione, non sempre semplice.*

*Soprattutto per chi lo farà con lo stesso amore e la stessa dedizione ogni giorno, cercando di migliorarsi in ogni occasione, che sia un semplice pranzo o un evento.*

*Gli Chef propongono piatti di pesce della tradizione e innovativi, con uno spirito familiare che permette a tutti di gustare e apprezzare la GENUINITÀ di queste specialità.*

*Dagli antipasti ai crudi, passando per i primi ed i secondi, arrivando ai dolci di eccellente qualità, e tutto servito dalla semplicità di un sorriso.*

*Tutto questo viene accompagnato da una vasta scelta di vini provenienti da varie regioni rigorosamente scelti.*

