

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

Polpo verace all'insalata	€ 16,00
Code di Mazzancolle in vinaigrette delicata al limone	€ 17,00
Tartare di tonno selezionato	€ 25,00
Sauté di cozze stagionali	€ 14,00
Capasanta, cannolicchi e gamberoni gratinati al mirto rosso	€ 21,00
Antipasto con diverse cotture	€ 35,00

Primi

Scialatielli con vongole veraci (e bottarga)	€ 22,00
Fregola sarda	€ 24,00
Spaghetti di Gragnano ai ricci di mare	€ 38,00
Paccheri all'astice intero	€ 45,00
Tagliolini neri con capesante e tartare di gamberi rossi	€ 26,00
Calamarata napoletana con olive taggiasche, capperi, polpa di crostacei, frutti di mare e scorzetta di limone	€ 23,00

Secondi

Purea di patate campagnole con polpo arrosto	€ 19,00
Zuppetta alla mediterranea	€ 16,00
Tagliata di tonno scottato alla griglia con gocce di balsamico invecchiato	€ 35,00
Gran frittura marina	€ 28,00
Orata/Branzino alla griglia	€ 18,50

Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti a bordo delle imbarcazioni.



Per gli amanti del crudo

Gran crudo di mare selezionato € 130,00

Vuoi comporre il tuo crudo?

Ostriche baby	€ 4,50
Ostriche medie	€ 6,00
Ostriche grandi	€ 8,50
Gamberi rossi	€ 7,00
Mazzancolle	€ 6,00
Gambero blu	€ 5,50
Scamponi	€ 7,00
Ricci	€ 6,50
Caviare (astuccio da 10 g)	€ 35,00

Le composizioni Il Nuovo Guscio

La Catalana	€ 75,00
La Grigliata (per coppia)	€ 80,00
Menu Degustazione a 3 portate: antipasto caldo, primo e secondo	
in base alla proposta dello chef, compreso coperto, acqua caffè e calice di vino	
(valido per tutto il tavolo)	€ 75,00

Tutte le proposte possono variare in base al pescato stagionale. Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti a bordo delle imbarcazioni.

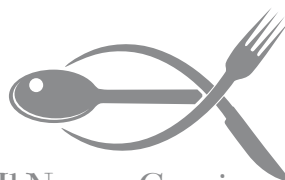
INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI
O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

**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. 1169/2011 -
"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