

MARE CRUDO

La nostra selezione di mitili, molluschi e crostacei da gustare rigorosamente crudi.

OSTRICHE Porzione da 3 pezzi	€ 11,00
TAGLIATELLA DI SEPIA Porzione di tagliatella* da 150g	€ 9,00
SCAMPI Porzione da 150g (±3 scampi*)	€ 15,00
GAMBERI ROSSI Porzione da 100g (±6 gamberi*)	€ 16,50
CRUDO MARE ASSORTITO ★	
1 ostrica, 50g tagliatella*, 1 scampo*, 2 gamberi*	REGULAR € 15,50
2 ostriche, 100g tagliatella*, 2 scampi*, 4 gamberi*	LARGE € 29,00

PESCE CRUDO

Sfilettato al momento a taglio sashimi, servito con misticanza fresca, olio e limone e crostini di pane di Altamura. Disponibili al naturale e/o con crostini senza glutine (+€1,50)

TRIS DI PESCE CRUDO ★	€ 15,00
150g di filetto di Salmone*, tonno** e ricciola* serviti con misticanza e crostini	
TONNO	
Filetto di tonno** servito con misticanza e crostini	50 GR € 7,00 100 GR € 12,50
SALMONE	
Filetto di salmone* servito con misticanza e crostini	50 GR € 7,00 100 GR € 12,50
RICCIOLA	
Filetto di ricciola* servito con misticanza e crostini	50 GR € 7,00 100 GR € 12,50

SUPERCRUDO € 40,00

TRIS DI FILETTI DI PESCE E CRUDO MARE ASSORTITO DOPPIO. PRODEZZA DA VERI AMANTI DEL PESCE CRUDO!
2 ostriche, 100g tagliatella*, 2 scampi*, 4 gamberi*,
150g di filetto di salmone*, tonno** e ricciola*

AMI IL CRUDO MARE? ALLORA LEGGI QUI!
Cozze, ricci, polpi e altre primizie saranno disponibili
in quantità limitate solo su prenotazione!
Chiedi info in cassa!

TARTARE

Battuta di pesce tagliata e condita al momento, servita con misticanza e crostini. Disponibile con crostini senza glutine (+€1,50)

TONNO	€ 12,50
Tartare di tonno**, catalana di pomodoro, salsa Caesar servita con misticanza e crostini	
SALMONE	€ 12,50
Tartare di salmone*, ceviche di mela murgina, maionese al basilico servita con misticanza e crostini	
RICCIOLA	€ 12,50
Tartare di ricciola*, crudité di zuccina, spuma di ricotta di Artigiana e pesto al pomodoro secco servita con misticanza e crostini	
GAMBERO ROSA ★	€ 12,50
Tartare di gambero*, mandorle tostate, crudité di zuccina e maionese affumicata servita con misticanza e crostini	
TAGLIATELLA DI SEPIA CACIO E PEPE	€ 12,50
150g di tagliatella di seppia* condita con olio, pepe e ricotta salata di Artigiana servita con misticanza e crostini	

FRITTURA

L'intramontabile fascino del fritto di mare, fragrante e fatto al momento.

FRITTURA MISTA	€ 15,50
300g di frittura di gamberi*, seppie* e totani*	
FRITTO DI PARANZA E ALICI	€ 13,00
300g di pesci di paranza* e alici* infarinati e fritti	
COZZE FRITTE	€ 9,00
Cozze* nere sgusciate e fritte, servite con maionese fumé della casa	
FRITTURA DI ANELLI	€ 14,00
250g di frittura di anelli e ciuffi di totano*	
BACCALÀ E SGAGLIOZZE	€ 12,50
Baccalà* a tocchetti, polenta* a fette fritte	
POLPETTE DI CROSTACEO ★	SMALL € 8,00 REGULAR € 10,00
Polpette* con croccante panatura e ripieno di crostacei servite con salsa senape e miele	
FISH AND CHIPS	€ 12,50
Filetto di merluzzo* con panatura croccante, servito con patate con la buccia fritte* e maionese fumé della casa	
VERDURE CROCCANTI	€ 8,00
Ortaggi di stagione* croccanti	
CHIPS DI PATATE ★	SMALL € 5,50 REGULAR € 6,50
Patate fritte* servite con maio fumé della casa	

PANINI

La bontà del pesce incontra l'estro culinario dello chef: lasciatevi sorprendere. Disponibile senza glutine (+€1,50) e/o con mozzarella senza lattosio (+€1,50)

TARTARE DI TONNO ★	€ 13,00
Tartare di tonno**, stracciatella di Artigiana, pomodoro fresco, olio al capperro e pesto al basilico	
TARTARE DI SALMONE ★	€ 13,00
Tartare di salmone*, zucchine fritte, fiordilatte di Artigiana, misticanza, pesto di pomodoro secco, maionese al peperone arrosto	
POLPO FRITTO ★	€ 15,00
Polpo fritto*, rape* aglio e olio, masto cotto di fichi, ricotta di Artigiana e pepe, olio alle alici	
GAMBERONI AL GHIACCIO ★	€ 15,50
Gamberoni* leggermente bolliti, melanzana al forno, fiordilatte di Artigiana, pancetta Santoro, chips di patate*, rucola fresca, salsa artigianale con ketchup e maio della casa	
TARTARE DI GAMBERO	€ 13,50
Tartare di gambero*, stracciatella di Artigiana, spinacio, granella di pistacchio, chips di carote, maionese passion fruit, ceviche croccante (con mela murgina, cipolla rossa, capperi, zenzero, limone, senape)	
SPADON BLEU	€ 13,00
Bistecca di pesce spada* croccante con ripieno di prosciutto cotto all'acqua di mare Santoro e silano di Artigiana, pomodoro verde, rucola, olio al capperro e maio fumé	
ANELLI FRITTI	€ 13,00
Anelli di totano fritti*, fiordilatte di Artigiana, zuccina al forno, catalana di pomodoro e salsa Caesar	
VEGETARIANO	€ 9,00
Melanzane fritte, fiordilatte di Artigiana, salsa di pomodoro, maionese al basilico, cialda di parmigiano	

INSALATE

Buon pesce, verdure e ortaggi freschi. Servite con abbondante insalata e crostini di pane di Altamura. Disponibile con crostini senza glutine (+€1,50) e/o con mozzarella senza lattosio (+€1,50)

SALMONE	€ 14,00
Tartare di salmone*, misticanza, fichi secchi, noci, mela verde e spuma di ricotta di Artigiana servita con crostini	
TONNO	€ 13,00
Tartare di tonno**, misticanza, cipolla agrodolce, mandorle tostate, fiordilatte di Artigiana, maionese al basilico, pomodoro fresco servita con crostini	
GAMBERONI AL VAPORE ★	€ 13,00
Gamberoni* leggermente bolliti, misticanza, pomodoro secco, bruciatini di pane, pancetta Santoro e salsa Caesar servita con crostini	

PIATTI FRESCHI

Pesce cotto al momento, abbinato con salse e ortaggi freschi. Servito con insalata e crostini di pane di Altamura. Disponibile con crostini senza glutine (+€1,50) e/o con mozzarella senza lattosio (+€1,50)

TAGLIATA DI TONNO ARROSTO	€ 16,00
Tagliata di tonno** in gragnola di mandorle, pomodoro, basilico fresco, olio al capperro, servito con misticanza e crostino di pane	
FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA	€ 16,00
Filetto di salmone* alla piastra in sesamo nero, zucchine al forno, pesto di pomodoro secco, salsa Caesar servito con misticanza e crostino di pane	
POLPO ARROSTO	€ 18,00
Polpo arrosto*, caprese di pomodoro, fiordilatte di Artigiana, origano, basilico fresco servito con misticanza e crostino di pane	

Piccoli Pescatori

by PESCARIA

UNA BOX PER I PIÙ PICCOLI, CON TANTO BUON PESCE, CHIPS E UNA SORPRESA PER GIOCARE SUBITO!

Cotoletta di pesce

Panino morbido con cotoletta di merluzzo*,
misticanza e salsa rosa con porzione di
chips di patata* e ketchup fatto in casa

€ 11,50

Frittura di anelli

150g di frittura di anelli e ciuffi di totano*
con porzione di chips di patata* e ketchup
fatto in casa

€ 11,50

SALSE

* MAIONESE FUMÉ * SENAPE E MIELE
* KETCHUP * CREMA AL POMODORO SECCO
* MAIONESE AL BASILICO

€ 0,30

BEVANDE	BIRRERIA	LA BIRRERIA DI PESCARIA	LA CANTINA AL CALICE
Acqua naturale Filette € 2,00	Peroni Riserva 50cl (Bionda-Rossa-Doppio Malto) € 6,00	Salina Pescaria 33cl € 7,50	Consulta la nostra carta dei vini.
Acqua frizzante Filette € 2,00	Peroni Cruda 33cl € 4,50	Bionda Pescaria 33cl € 7,50	Spritz € 5,50
Coca Cola Zero 33cl € 3,50	Peroni - Senza Glutine 33cl € 4,50	IPA Incredible Pescaria Ale 33cl € 7,50	Vino fermo al calice € 4,50
Coca Cola 33cl € 3,50	Nastro Zero 33cl € 4,50		Bollicina al calice € 5,50
Fanta 33cl € 3,50			Bollicina Metodo Classico al calice € 6,50

INTOLLERANTE AL GLUTINE?

Richiedi in cassa un menù pensato apposta per te.

Non disponibile per intolleranti al glutine

INTOLLERANTE AL LATTOSIO?

Richiedi in cassa il tuo integratore di enzimi

+ € 1,50

CIRCOLO DEI PESCATORI

1€ = 10

ENTRA NEL CIRCOLO, ACCUMULA COZZE!

Iscriviti alla loyalty di Pescaria per attivare buoni e promozioni. Accumula i "punti cozza" ordinando online o nei nostri locali.

INQUADRA E ISCRIVITI

Glovo

SERVIZIO A DOMICILIO

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, arachidi, molluschi e prodotti derivati. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

I prodotti ittici giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°C o a +4°C Carpacci o Tartare da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni. Il nostro pane prodotto artigianalmente giunge al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°C: terminiamo la cottura al momento della preparazione, per un panino dalla massima fragranza.
*I prodotti contrassegnati con asterisco sono da considerarsi congelati e/o surgelati.
** Utilizziamo Tonno pinna gialla (Thunnus Albacares).

SERVIZIO PRENOTAZIONE TAVOLI PRANZO O CENA

info su www.pescaria.it

+ € 2,00
cadauno

SPECIALITÀ DI PESCARIA