

# MARE CRUDO

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

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

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

# SUPERCRUDO €40,00

TRIS DI FILETTI DI PESCE E CRUDO MARE ASSORTITO DOPPIO. PRODEZZA DA VERI AMANTI DEL PESCE CRUDO!  
3 ostriche, 100g tagliatella\*, 3 scampi\*, 6 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)

<b>TONNO</b>	€ 12,50
Tartare di tonno**, catalana di pomodoro, salsa Caesar servita con misticanza e crostini	
<b>SALMONE</b>	€ 12,50
Tartare di salmone*, ceviche di mela murgina, maionese al basilico servita con misticanza e crostini	
<b>RICCIOLA</b>	€ 12,50
Tartare di ricciola*, crudité di zuccina, spuma di ricotta di Artigiana e pesto al pomodoro secco servita con misticanza e crostini	
<b>GAMBERO ROSA</b> ★	€ 12,50
Tartare di gambero*, mandorle tostate, crudité di zuccina e maionese affumicata servita con misticanza e crostini	
<b>TAGLIATELLA DI SEPIA CACIO E PEPE</b>	€ 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.

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

# 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)

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

# SPAGHETTONI

Una generosa porzione di spaghetti e buon pesce, con i sughi freschi della casa.

<b>CACIO, PEPE E COZZE</b>	€ 13,00
Spaghettoni, cozze* a frutto, cacio di Artigiana e pepe	
<b>GAMBERI E PISTACCHIO</b>	€ 13,50
Spaghettoni aglio olio e peperoncino, con tartare di gambero*, prezzemolo e crema di pistacchio	

# INSALATE

Buon pesce, verdure e ortaggi freschi. Servite con abbondante insalata e crostini di pane di Altamura.

<b>DISPONIBILE CON CROSTINI SENZA GLUTINE (+€1,50) e/o con mozzarella senza lattosio (+€1,50)</b>	
<b>SALMONE</b>	€ 14,00
Tartare di salmone*, misticanza, fichi secchi, noci, mela verde e spuma di ricotta di Artigiana servita con crostini	
<b>TONNO</b>	€ 13,00
Tartare di tonno**, misticanza, cipolla agrodolce, mandorle tostate, fiordilatte di Artigiana, maionese al basilico, pomodoro fresco servita con crostini	
<b>GAMBERONI AL VAPORE</b> ★	€ 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)

<b>TAGLIATA DI TONNO ARROSTO</b>	€ 16,00
Tagliata di tonno** in granello di mandorle, pomodoro, basilico fresco, olio al capper, servito con misticanza e crostino di pane	
<b>FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA</b>	€ 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	
<b>POLPO ARROSTO</b>	€ 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** € 11,50

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

**Frittura di anelli** € 11,50

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



## SALSE € 0,30

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

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

### 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, anacardi, di soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, 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 rianzati 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

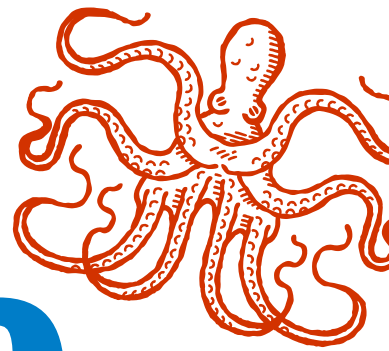
+ € 2,00

cadauno

info su [www.pescaria.it](http://www.pescaria.it)

SPECIALITÀ DI PESCARIA

# MENÙ *Daily Menu* DEL GIORNO



PESCE, VERDURE E ORTAGGI DI STAGIONE:  
L'ESTRO DELLO CHEF NEL NUOVO MENÙ STAGIONALE

## BANCO DEL GIORNO

LIEVITATI GOLOSI E ABBINAMENTI  
SEMPRE FRESCHI: DA GUSTARE  
SUBITO, PER SPEZZARE LA FAME  
E PER CHI FA L'APERITIVO

**Frisella di mare** € 3,50

Scegli fra tonno, salmone,  
gambero, polpo, latticini e verdure  
di stagione e salse della casa

**Panzerotti di mare** € 3,50

Con pomodoro, mozzarella,  
ricotta fresca e rucola,  
farcito a scelta con:  
Tonno, Salmone, Gambero, Polpo

## MARINAI E TRADIZIONI

**Parmigiana di mare** € 8,50

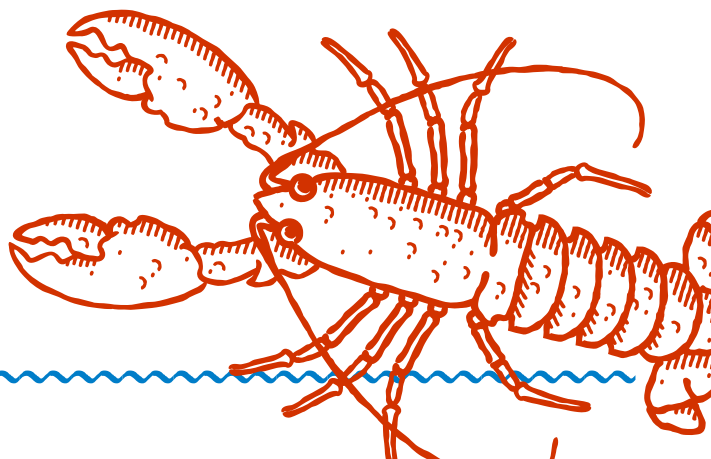
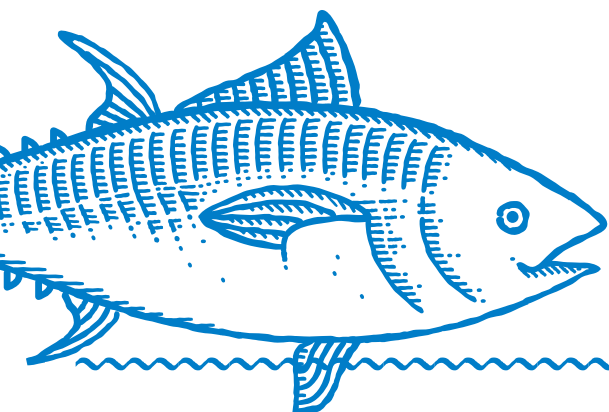
Melanzana frita, pesce del giorno\*,  
pesto al basilico, parmigiano,  
salsa di pomodoro

**Lasagna di Mare** € 8,50

Lasagna di Mare con ragù di pesce  
del giorno, pomodoro, besciamella  
e verdure di stagione

**Riso, patate e cozze** € 8,50

Riso, patate, cozze,  
pomodoro, prezzemolo,  
cipolla, pepe, parmigiano



*Panificati gluten free disponibili  
con un tempo di preparazione minimo di 15 minuti.*

**RICORDATI SEMPRE DI COMUNICARE  
ALLERGIE E INTOLLERANZE AL MOMENTO  
DELL'ORDINAZIONE**

**PANZEROTTINO DI MARE**

€ 5,50

*Scegli tra: Salmone, Tonno\*\*, Polpo\* o Gambero\*,  
con melanzana infornata, ricotta, rucola, salsa tonnata*

**FRISELLA DI MARE**

€ 5,00

*Ricetta 1: Scegli tra: Salmone\*, Tonno\*\*, Polpo\* o Gambero\*  
con pomodoro fresco, stracciatella, olio al capperro*

*Ricetta 2: Scegli tra: Salmone\*, Tonno\*\*, Polpo\* o Gambero\*  
con cime di rapa, ricotta, pesto al pomodoro secco*

*Ricetta 3: Scegli tra: Salmone\*, Tonno\*\*, Polpo\* o Gambero\*  
con salsa al peperone arrosto, pesto al pomodoro secco,  
fiordilatte, zucchine grigliate.*

**FOCACCINA DI MARE**

€ 5,50

*Scegli tra: Salmone\*, Tonno\*\*, Polpo\* o Gambero\*  
con stracciatella, zuccina grigliata, salsa tonnata, rucola.*

**PIADINA CON CARPACCIO DI PESCE**

€ 7,50

*Scegli tra: Tonno\*\* o Salmone\*, con fiordilatte,  
rucola, pesto pomodoro secco e carpacci di pesce*

**PIADINA CON GAMBERONE**

€ 7,00

*Fiordilatte, rucola, salsa cocktail e gamberone al ghiaccio\**

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. Utilizziamo lieviti senza glutine, prodotti e certificati dai nostri partner di fiducia. Per informazioni sui produttori, contatta il nostro personale di cassa.

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

\*I prodotti contrassegnati con asterisco sono da considerarsi congelati e/o surgelati.

\*\*Tonno Pinna Gialla (Thunnus Albacares).