

PANINI

PANINO SENZA GLUTINE (-€1,50)
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO (-€1,50)

BISTECCA DI SPADA

BISTECCA DI SPADA*, PESTO TRAPANESE, LATTUGHINO ROSSO E VINAIGRETTE, MELANZANE IN OLIO, CHIPS DI PATATE* E FORMAGGIO CAPRINO

€ 14,00
VEGETARIANO
€ 7,00

TARTARE DI GAMBERO

TARTARE DI GAMBERO ROSA*, FIORDILATTE, RICOTTA, LATTUGHINO CONDITO CON VINAIGRETTE, PANCETTA ARTIGIANALE SANTORO, PESTO AL BASILICO

€ 13,00

SALMONE E CAPOCOLLO

TARTARE DI SALMONE* NORVEGESE, FIORDILATTE, CAPOCOLLO ARTIGIANALE SANTORO, MISTICANZA CONDITA CON VINAIGRETTE, PESTO AL BASILICO

€ 15,00
VEGETARIANO
€ 7,00

TATAKI DI TONNO

FILETTO DI TONNO** LEGGERMENTE PIASTRATO, SPINACINO CONDITO CON VINAIGRETTE, MAIONESE, PESTO POMODORO SECCO, FORMAGGIO CAPRINO, PANCETTA ARTIGIANALE SANTORO, SEMI DI ZUCCA

€ 15,50
VEGETARIANO
€ 8,00

CALAMANERO

CALAMARO* AL FORNO, ZUCCA IN OLIO, RICOTTA DI BUFALA, PESTO AL BASILICO, POMODORO

€ 12,00
VEGETARIANO
€ 7,00

VEGETARIANO: STESSA RICETTA, SENZA PESCE

COTOLETTA DI PESCE

FILETTO DI MERLUZZO* CON PANATURA CROCCANTE, CHIPS DI PATATE*, MAIONESE FUMÉ, LATTUGHINO E PESTO AL BASILICO

€ 11,50

CAESAR GAMBERONI

GAMBERONI* LEGGERMENTE BOLLITI, FIORDILATTE, SALSA CAESAR, RUCOLA CONDITA CON VINAIGRETTE, CROSTINI DI PANE DI ALTAMURA, POMODORO

€ 15,50

POLPERONE

POLPO FRITTO*, MOZZARELLA AFFUMICATA, PESTO AL BASILICO, PEPERONI CONDITI CON OLIVE E CAPPERI

€ 17,50
VEGETARIANO
€ 11,00

BABY BUN

COTOLETTA DI PESCE

PANINO MORBIDO CON COTOLETTA DI MERLUZZO*, MISTICANZA, SALSA ROSA.

€ 8,50

Panini Classici

TARTARE DI TONNO

TARTARE DI TONNO**, STRACCIATELLA, POMODORO FRESCO, OLIO AL CAPPERO E PESTO AL BASILICO

€ 14,50
VEGETARIANO
€ 8,00

TARTARE DI SALMONE

TARTARE DI SALMONE* NORVEGESE, ZUCCHINE FRITTE, FIORDILATTE, MISTICANZA, PESTO DI POMODORO SECCO, SALSA CAESAR E OLIO AL CAPPERO

€ 15,00

GAMBERONI AL GHIACCIO

GAMBERONI* LEGGERMENTE BOLLITI, MELANZANA AL FORNO, FIORDILATTE, PANCETTA ARTIGIANALE SANTORO, CHIPS DI PATATE*, RUCOLA FRESCA, SALSA ARTIGIANALE CON KETCHUP E MAIO DELLA CASA

€ 15,50
VEGETARIANO
€ 8,00

POLPO FRITTO

POLPO FRITTO*, RAPE* AGLIO E OLIO, MOSTO COTTO DI FICHI, RICOTTA, PEPE, OLIO ALLE ALICI

€ 12,00
VEGETARIANO
€ 7,00

FRITTURA

FRITTURA MISTA

FRITTURA DI GAMBERI* E TOTANO*

€ 16,00

FRITTURA DI ANELLI

FRITTURA DI ANELLI E CIUFFI DI TOTANO*

€ 14,00

BACCALÀ E SGAGLIOZZE

BACCALÀ* A TOCCHEtti, POLENTA* A FETTE FRITTA

€ 13,00

FISH AND CHIPS

FILETTO DI MERLUZZO* CON PANATURA CROCCANTE, SERVITO CON CHIPS DI PATATE* E MAIONESE FUMÉ DELLA CASA

€ 12,00

POLPETTE DI CROSTACEO*

POLPETTE* CON CROCCANTE PANATURA E RIPENO DI CROSTACEI SERVITE CON SALSA SENAPE E MIELE

€ 10,00

CHIPS DI PATATE

PATATE FRITTE* SERVITE CON MAIO FUMÉ DELLA CASA

€ 5,50

SGAGLIOZZE

POLENTA* A FETTE E FRITTA

€ 6,00

PESCE CRUDO

CROSTINI SENZA GLUTINE (-€1,50)

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO (-€1,50)

€ 14,00

TRIS DI FILETTI

PESCE CRUDO TAGLIO SASHIMI DI SALMONE* NORVEGESE, TONNO** E RICCIOLA* CONDITA CON VINAIGRETTE, ARANCIA, MISTICANZA, CROSTINI DI PANE DI ALTAMURA

€ 14,00

TARTARE DI TONNO

TARTARE DI TONNO**, RUCOLA CONDITA CON VINAIGRETTE, POMODORI SECCHI, FIORDILATTE, PESTO AL BASILICO, CROSTINI DI PANE DI ALTAMURA

€ 14,00

TARTARE DI SALMONE

TARTARE DI SALMONE* NORVEGESE, SPINACINO CON VINAIGRETTE, FIORDILATTE, POMODORINI, PESTO AL BASILICO, CROSTINI DI PANE DI ALTAMURA

€ 14,00

TARTARE DI RICCIOLA

TARTARE DI RICCIOLA*, ARANCIA A SPICCHI, RUCOLA CONDITA CON VINAIGRETTE, MANDORLE, OLIO AL CAPPERO, CROSTINI DI PANE DI ALTAMURA

€ 12,00

TARTARE DI GAMBERO

TARTARE DI GAMBERO ROSA*, CETRIOLI, PESTO AL POMODORO SECCO, MISTICANZA CONDITA CON VINAIGRETTE, CROSTINI DI PANE DI ALTAMURA

€ 12,50



MENÙ BABY

PANINO + CHIPS + SORPRESA!

BABY BUN COTOLETTA DI PESCE

PANINO MORBIDO CON COTOLETTA DI MERLUZZO*, MISTICANZA, SALSA ROSA CON PORZIONE DI CHIPS DI PATATE* E KETCHUP FATTO IN CASA

€ 11,00

BEVANDE Plastic Free

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE (BOTTIGLIA RIUTILIZZABILE IN ALLUMINIO DA 45CL)	€ 2,50
COCA COLA ZERO 33CL	€ 3,00
COCA COLA 33CL	€ 3,00
FANTA 33CL	€ 3,00
TÈ ALLA PESCA 33CL	€ 3,00
TÈ AL LIMONE 33CL	€ 3,00

BIRRERIA ARTIGIANALE PESCARIA

SALINA PESCARIA 33CL	€ 6,50
BIONDA PESCARIA 33CL	€ 6,50
IPA PESCARIA ALE 33CL	€ 6,50

BIRRERIA

PERONI CRUDA 33CL	€ 3,50
PERONI SENZA GLUTINE 33CL	€ 4,00
PERONI NASTRO AZZURRO 33CL	€ 3,50
ICHNUZA NON FILTRATA 33CL	€ 4,00
ICHNUZA NON FILTRATA 50CL	€ 6,00
MESSINA VIVACE DA 33CL	€ 6,00

CANTINA AL CALICE

VINO FERMO AL CALICE	€ 5,00
BOLLICINA AL CALICE	€ 5,50
BOLLICINA METODO CLASSICO AL CALICE	€ 6,00
SPRITZ	€ 6,00

INTOLLERANTE AL LATTOSIO?

RICHIEDI IN CASSA IL TUO INTEGRATORE DI ENZIMI + € 1,00

INTOLLERANTE AL GLUTINE?

RICHIEDI IN CASSA LA VARIANTE SENZA GLUTINE + € 1,50

* NON DISPONIBILE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE

PRENOTA IL TUO TAVOLO

INFO SU WWW.PESCARIA.IT

SOLO SALMONE NORVEGEOSE

SEAFOOD

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 e sesamo, lupini, molidissimi e prodotti derivati. Per qualsiasi informazione o sostanzie e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

* I prodotti fritti giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -2°C o a -4°C. Carpacci e Tartare da consumarsi crudi, sono stati riscossi in conformità al Reg. (CE) 853/2004 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 c/o surgelati.

** Utilizziamo Tonno pinna gialla (*Thunnus Albacares*).

INSALATE

CROSTINI SENZA GLUTINE (-€1,50)

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO (-€1,50)

€ 16,00

TARTARE DI SALMONE

TARTARE DI SALMONE* NORVEGESE, MISTICANZA CONDITA CON VINAIGRETTE, CIPERI, FIORDILATTE, CIPOLLA ROSSA, POMODORINI GIALLI SERVITA CON TARALLI AI CEREALI

€ 16,00

POLPO CAESAR

POLPO BOLLITO*, FORMAGGIO CAPRINO, SPINACINO CONDITO CON VINAIGRETTE, POMODORI SECCHI, SALSA CAESAR, CAROTE, SERVITA CON TARALLI AI CEREALI

€ 15,50

MANGO GAMBERONI

GAMBERONI* LEGGERMENTE BOLLITI, RUCOLA CONDITA CON VINAIGRETTE, GRANA A SCAGLIE, OLIVE, OLIO AI CAPERI, POMODORINI ROSSI, SALSA AL MANGO, SERVITA CON TARALLI AI CEREALI

€ 16,00

SEPPIA E TARALLO

SEPPIA* SBOLLENTATA, MISTICANZA CONDITA CON VINAIGRETTE, POMODORINI GIALLI E ROSSI, OLIO AL CAPPERO, ALGA SPIRULINA, SERVITA CON TARALLI AI CEREALI

€ 13,00

GAMBERONI AL GHIACCIO

GAMBERONI* LEGGERMENTE BOLLITI, MISTICANZA, POMODORO SECCO, CROSTINI DI PANE DI ALTAMURA, PANCETTA ARTIGIANALE SANTORO E SALSA CAESAR

€ 16,00

SPAGHETTI ASSASSINA DI MARE

SPAGHETTI, SALSA DI POMODORO, POLPO*, PEPERONCINO

€ 14,00

GAMBERI E PESTO AL LIMONE

SPAGHETTI, PESTO AL LIMONE E TARTARE DI GAMBERO ROSA

€ 13,00