

CRUDO MARE

I grandi classici del crudo mare, selezionati con cura.

OSTRICHE SPECIAL DE CLAIRE Ostrica Francese - Porzione da 5 pezzi	€ 12,50
OSTRICHE SPECIAL Ostrica del giorno - Porzione da 5 pezzi	€ 18,00
NOCI Porzione da 150g	€ 18,00
ALLIEVI Porzione da 200g	€ 10,00
TAGLIATELLA DI SEPIA Porzione da 200g	€ 9,50
COZZE PELOSE Porzione da 170g	€ 6,50
COZZE NERE Porzione da 170g	€ 5,00
SCAMPI Porzione da 300g*	€ 19,00
GAMBERI ROSSI Porzione da 200g*	€ 19,00
ASSORTITO X1 ★ 2 noci, 1 ostrica, 2 cozze pelose, 50g tagliatella, 1 allievo, 2 cozze nere, 1 scampo*, 1 gambero*	€ 20,00
ASSORTITO X2 ★ 4 noci, 2 ostriche, 4 cozze pelose, 100g tagliatella, 2 allievi, 4 cozze nere, 2 scampi*, 2 gamberi*	€ 35,00

Ricci, polpi crudi e molto altro: segui il crudo del giorno sulle lavagne. Alcuni prezzi dei prodotti Crudo Mare potrebbero variare in base al periodo e al mercato. Segneremo le variazioni al banco crudi.

PESCE CRUDO

Pesce sfilettato servito con crostini.
Gustalo con le nostre salse fresche fatte in casa.
Disponibili al naturale o con crostini senza glutine (+€1,50)

TRIS DI CRUDI ★ Salmone, tonno e pesce spada. Taglio carpaccio o sashimi	€ 14,50
CARPACCIO DI TONNO Carpaccio di tonno** con crudoia di pomodoro, granella di mandorle, frisa sbriciolata	€ 14,50
CARPACCIO DI SALMONE Carpaccio di salmone con salsa tonnata, frutti di capper e pomodoro candito	€ 14,50
CARPACCIO DI PESCE SPADA Carpaccio di pesce spada con olio e limone, pesto al pomodoro secco, cipolla caramellata e frisa sbriciolata	€ 14,50
CARPACCIO DI RICCIOLA Carpaccio di ricciola Kingfish con crudité di verdure alla catalana, salsa verde e frisa sbriciolata	€ 14,50

TARTARE

Battuta di pesce tagliata al momento e condita dallo chef, servita con insalatina del giorno e crostini.
Disponibile con crostini senza glutine (+€1,50)

TONNO Tartare di tonno** con capper, cipolla rossa, maio basilico, pomodoro candito	€ 14,50
SALMONE Tartare di salmone* con salsa verde e crudité di verdure croccanti	€ 15,50
RICCIOLA Tartare di ricciola Kingfish* con ortaggi alla catalana e salsa verde	€ 17,50
GAMBERO ROSSO ★ Tartare di gamberi rossi* con mela verde, scorza di limone, menta, insalata di sedano e pesto di pomodoro secco	€ 15,50

PESCE COTTO

Pesce cucinato al momento e condito dallo chef, servito con insalatina e crostine di pane di Altamura.
Disponibile anche con crostini senza glutine (+€1,50)

TAGLIATA DI TONNO ARROSTO Filetto di tonno** leggermente piastrato con melanzane, salsa tonnata e frutto di capper	€ 15,00
TATAKI DI SALMONE Lingotto di salmone* impanato al sesamo nero leggermente piastrato con crudité di verdure alla catalana e salsa verde	€ 15,00
POLPO ARROSTO ★ Polpo arrosto* servito con caprese di pomodoro, fiordilatte, origano, basilico fresco e olio al limone	€ 16,50

FRITTURA

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

FRITTURA MISTA ★ Frittura con gamberi, sepie, polpo e totani	300g € 13,50 900g con pesci di paranza € 36,00
FRITTO DI PARANZA E ALICI * Pesci di paranza del giorno e alici intere	€ 11,50
COZZE FRITTE Cozze nere sgusciate e fritte	€ 9,00
BACCALÀ E SGAGLIOZZE Baccalà* a tocchetti, polenta* a fette fritte serviti con maio al basilico della casa	€ 12,00
POLPETTE DI CROSTACEO * Polpette con croccante panatura e ripieno di crostacei servite con senape e miele	€ 8,50
FISH AND CHIPS Filetto di merluzzo* con impanatura croccante, servito con patate con la buccia fritte* e salsa fatta con ketchup e maio della casa	€ 11,00
VERDURINE DI STAGIONE CROCCANTI Ortaggi di stagione* croccanti serviti con maio al basilico della casa	€ 6,50
CHIPS DI PATATE Patate fritte* servite con salsa fatta con ketchup e maio della casa	€ 5,50

PANINI

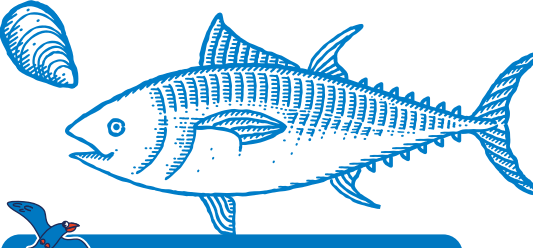
La bontà del pesce incontra l'estro culinario dello chef: lasciatevi sorprendere. Disponibile senza glutine (+€1,50) o con mozzarella senza lattosio (+€1,50)

TARTARE DI TONNO ★ P Tartare di tonno**, burrata, pomodoro fresco, olio al capper e pesto al basilico	€ 11,50
TARTARE DI SALMONE ★ Tartare di salmone*, zucchine fritte, fiordilatte, misticanza, pesto al pomodoro secco, maionese al peperone arrosto	€ 13,00
POLPO FRITTO ★ P Polpo fritto*, rape* aglio e olio, mosto cotto di fichi, ricotta e pepe, olio alle alici	€ 13,00
GAMBERONI AL GHIACCIO ★ Gamberoni* leggermente bolliti, melanzana grigliata, fiordilatte, pancetta Santoro, chips di patate*, rucola fresca, salsa artigianale con ketchup e maio della casa	€ 13,50
TARTARE DI GAMBERO Tartare di gambero*, stracciatella, spinacino, granella di pistacchio, chips di carote di Polignano, maio passion fruit, ceviche croccante (con mela murgina, cipolla rossa, capperi, zenzero, limone, senape)	€ 12,50
BISTECCA DI PESCE SPADA Bistecca di pesce spada* arrosto, con melanzana grigliata, pomodoro secco, cipolla caramellata, caciocavallo fuso, rucola e salsa verde	€ 13,50
COTOLETTA DI PESCE ★ Filetto di merluzzo* in croccante panatura con caponatina di verdure, fiordilatte, rucola e maionese al basilico	€ 11,50
VEGETARIANO ★ Melanzane fritte, fiordilatte, salsa di pomodoro, maionese al basilico, cialda di pecorino romano	€ 8,00

INSALATE

Pesce, verdure e ortaggi conditi dallo chef con salse sempre fresche, servite con crostini. Disponibile con crostini senza glutine (+ 1,50€) o con mozzarella senza lattosio (+1,50€)

SALMONE Tartare di salmone*, misticanza, fichi secchi, noci, mela verde e spuma ricotta	€ 13,50
TONNO Tartare di tonno**, misticanza, pomodoro, fiordilatte, cipolla in agrodolce, salsa tonnata	€ 12,50
GAMBERONI AL VAPORE ★ Gamberoni* leggermente bolliti, misticanza, pomodoro secco, bruciatini di pane, pancetta Santoro e salsa Caesar	€ 12,50



Piccoli Pescatori
by PESCARIA

UNA BOX PER I PIÙ PICCOLI, CON PATATINE FRITTE E TANTO BUON PESCE!

Cotoletta di pesce €11,50

Panino morbido con cotoletta di merluzzo*, misticanza e salsa rosa, servito con patatine* e ketchup fatto in casa

BEVANDE

Acqua naturale Filette in bottiglia di alluminio riutilizzabile 45cl	€ 1,50
Acqua frizzante Filette in bottiglia di alluminio riutilizzabile 45cl	€ 1,50
Coca Cola 33cl	€ 2,50
Coca Cola Zero 33cl	€ 2,50
Fanta 33cl	€ 2,50

LA BIRRERIA DI PESCARIA

La Salina 33 cl	€ 6,00
La Bionda 33 cl	€ 6,00

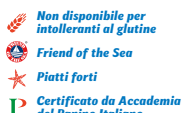
BIRRERIA

Peroni Riserva 50cl (bionda, rossa, doppio malto)	€ 4,50
Peroni Cruda 33 cl	€ 4,00
Peroni Senza Glutine 33cl	€ 4,00
Nastro Azzurro Zero	€ 4,00

LA CANTINA AL CALICE

Spritz	€ 4,50
Vino fermo al calice	€ 4,50
Bollicina al calice	€ 5,50
Bollicina Metodo Classico al calice	€ 6,50

SCOPRI IL MENÙ STAGIONALE E IL PANINO DEL GIORNO SUI MONITOR

 Non disponibile per intolleranti al glutine Friend of the Sea Piatti forti Certificato da Accademia del Panino Italiano	APERITIVO DEL GIORNO 11.00 / 12.30 - 18.00 / 20.00 Delizie dello chef: friella, panaserottino e cornetto di mare accompagnati da calice di vino fermo, birra o spritz € 13,50	INTOLLERANTE AL GLUTINE? Richiedi in cassa un menù pensato apposta per te.	SERVIZIO PRENOTAZIONE TAVOLI MAX 30 COPERTI, PRANZO O CENA + € 1,50 <i>cadauno</i> Glovo Servizio a domicilio Pescaria consegna a domicilio esclusivamente con Glovo, per garantire un servizio veloce e sicuro. Scarica l'app o ordina online!	I PESI SONO RIFERITI A PRODOTTO PESATO CRUDO E PULITO
---	--	--	--	--

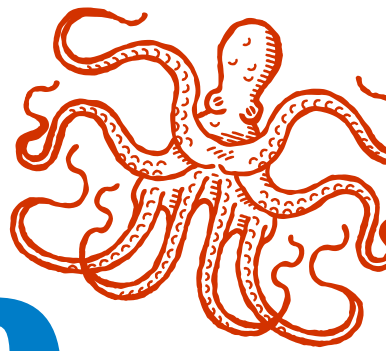
Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, molluschi e prodotti derivati. Per qualsiasi informazione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

** Utilizziamo Tonno pinna gialla (Thunnus Albacares).

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.

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

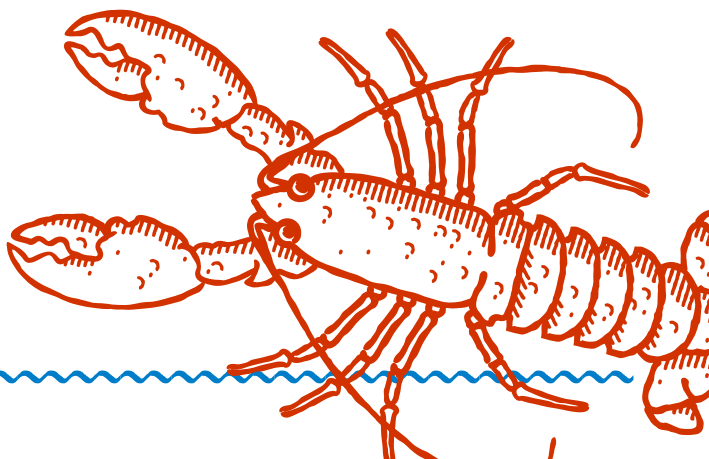
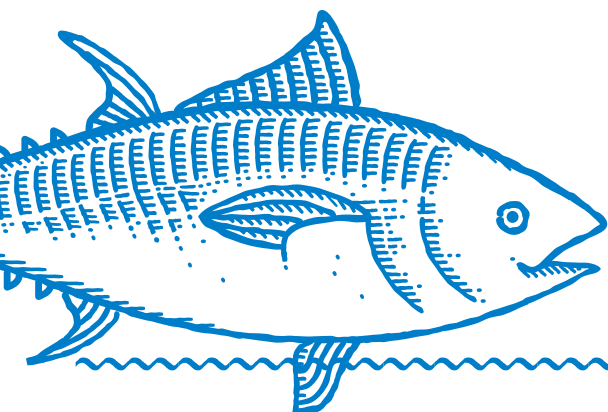
€ 8,50

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



La cantina di PESCARIA

VINI BIOLOGICI, BIODINAMICI O NATURALI

BIANCHI

Il Pumo – Chardonnay	CANTINE SAN MARZANO	12.50% Chardonnay	€ 18,00
Il Pumo – Sauvignon	CANTINE SAN MARZANO	12.50% Malvasia Bianca (50%), Sauvignon Blanc (50%)	€ 18,00
Edda	CANTINE SAN MARZANO	13.50% Chardonnay (80%), Moscatello selvatico (15%), Fiano (5%)	€ 22,00
Talò Fiano	CANTINE SAN MARZANO	13.00% Fiano	€ 18,00
Talò Verdeca	CANTINE SAN MARZANO	12.50% Verdeca	€ 18,00
Timo	CANTINE SAN MARZANO	13.00% Vermentino	€ 18,00
Funambolo	BIOCANTINA GIANNATTASIO	13.00% Nero di Troia Vinificato in Bianco	€ 19,00
Bombino bianco	BIOCANTINA GIANNATTASIO	12.50% Bombino Bianco	€ 19,00
Chardonnay	CANTELE	12.50% Chardonnay	€ 18,00
Verdeca	CANTELE	12.00% Verdeca	€ 18,00
Serralto	COPPI	12.00% Malvasia Bianca	€ 19,00
Amèno	MASSERIA NEL SOLE	13.50% Falanghina	€ 19,00

ROSATI

Il Pumo rosato	CANTINE SAN MARZANO	12.50% Negroamaro	€ 18,00
Tramari	CANTINE SAN MARZANO	13.00% Primitivo	€ 19,00
Nero di Troia - rosé	BIOCANTINA GIANNATTASIO	12.50% Nero di Troia	€ 19,00
Negroamaro rosato	CANTELE	13.00% Negroamaro	€ 19,00
Coré rosato negroamaro IGT Salento	COPPI	12.00% Negroamaro	€ 19,00
Madame	MASSERIA NEL SOLE	12.50% Montepulciano	€ 19,00

BOLLICINA

Liboll	CANTINE SAN MARZANO	11.50% Moscatello Selvatico	€ 18,00
Liboll Rosé	CANTINE SAN MARZANO	11.50% Blend a bacca rossa di uve del Salento	€ 18,00
Isotteo	COPPI	11.50% Verdeca	€ 19,00
Bollicinechèri extra dry rosé IGP Salento	COPPI	11.50% Negroamaro	€ 19,00

BOLLICINA METODO CLASSICO

Alma Gran Cuvée 0,75 l	BELLAVISTA	12.50% Franciacorta Brut	€ 45,00
Rosé	BELLAVISTA	12.50% Franciacorta Brut rosé	€ 50,00
Rampollo Brut	BIOCANTINA GIANNATTASIO	12.50% Bombino Bianco	€ 28,00
Rampollo Rosé	BIOCANTINA GIANNATTASIO	12.50% Rosé	€ 28,00
Brut	D'ARAPRÌ	12.50% Bombino Bianco (50%), Pinot Nero (50%)	€ 28,00
Pas Dosé	D'ARAPRÌ	12.50% Chardonnay 100%	€ 28,00
Brut Rosé	D'ARAPRÌ	13.00% Bombino Bianco (50%), Pinot Nero (50%)	€ 30,00
Spumante Metodo Classico	MASSERIA NEL SOLE	12.00% Bombino bianco, Falanghina	€ 20,00
Maximum Blanc de Blancs	FERRARI	12.50% Chardonnay 100%	€ 35,00
Perlé	FERRARI	12.50% Chardonnay 100%	€ 45,00
Perlé Rosé Riserva	FERRARI	12.50% Pinot nero (80%) Chardonnay (20%)	€ 55,00

ROSSI

Talò – Negroamaro	CANTINE SAN MARZANO	13.50% Negroamaro	€ 18,00
Rosso Puglia	BIOCANTINA GIANNATTASIO	13.00% Nero di Troia (30%), Montepulciano (70%)	€ 18,00
Gigolò DOP Cacc'e Mmitte di Lucera	MASSERIA NEL SOLE	14.50% Bombino bianco, Montepulciano, uva di Troia	€ 19,00
Primitivo	CANTELE	13.50% Primitivo	€ 18,00

CHAMPAGNE

Brut	ENCRY ETICHETTA PESCARIA	12.00% Blanc de Blancs Grand Cuvée	€ 65,00
Extra Brut	ENCRY ETICHETTA PESCARIA	12,00% Blanc de Blancs Grand Cuvée	€ 65,00
Grand Rosé	ENCRY ETICHETTA PESCARIA	12.00% Chardonnay (90%) Pinot nero (10%)	€ 70,00

*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 capperi

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).