MARE CRUDO

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

OSTRICHE — € 9,00
Porzione da 3 pezzi

TAGLIATELLA DI SEPPIA — € 8,00
Porzione di tagliatella da 150g*

SCAMPI — € 12,50
Porzione da 150g (±3 scampi)*

GAMBERI ROSSI — € 14,00
Porzione da 100g (±6 gamberi)*

CRUDO MARE ASSORTITO
1 ostrica, 50g tagliatella, 1 scampo*, 2 gamberi** — REGULAR € 13,00
2 ostriche, 100g tagliatella, 2 scampi*, 4 gamberi** — LARGE € 25,00

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 — € 12,00
150g di filetto di Salmone norvegese, tonno** e ricciola* serviti con misticanza e crostini*

TONNO
*Filetto di tonno** servito con misticanza e crostini*
50 GR € 6,00
100 GR € 10,00

SALMONE
Filetto di salmone norvegese servito con misticanza e crostini*
50 GR € 6,00
100 GR € 10,00

RICCIOLA
Filetto di ricciola servito con misticanza e crostini*
50 GR € 6,00
100 GR € 10,00

SUPERCRUDO € 35,00

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* norvegese, 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 — € 10,00
*Tartare di tonno**, catalana di pomodoro, salsa Caesar servita con misticanza e crostini*

SALMONE — € 10,00
Tartare di salmone norvegese, ceviche di mela murgina, maionese al basilico servita con misticanza e crostini*

RICCIOLA — € 10,00
Tartare di ricciola, crudité di zucchina, spuma di ricotta di Artigiana e pesto al pomodoro secco servita con misticanza e crostini*

GAMBERO ROSA — € 10,00
Tartare di gambero, mandorle tostate, crudité di zucchina e maionese affumicata servita con misticanza e crostini*

TAGLIATELLA DI SEPPIA CACIO E PEPE — € 10,00
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 — € 12,50
300g di frittura di gamberi, seppie* e totani**

FRITTO DI PARANZA E ALICI — € 10,00
300g di pesci di paranza e alici* infarinati e fritti*

COZZE FRITTE — € 7,50
Cozze nere sgusciate e fritte, servite con maionese fumé della casa*

FRITTURA DI ANELLI — € 11,50
*250g di frittura di anelli e ciuffi di totano**

BACCALÀ E SGAGLIOZZE — € 10,00
Baccalà a tocchetti, polenta* a fette fritta*

POLPETTE DI CROSTACEO
Polpette con croccante panatura e ripieno di crostacei servite con salsa senape e miele*
SMALL € 5,00
REGULAR € 8,00

FISH AND CHIPS — € 10,00
Filetto di merluzzo con panatura croccante, servito con patate con la buccia fritte* e maionese fumé della casa*

VERDURE CROCCANTI — € 6,50
Ortaggi di stagione croccanti*

CHIPS DI PATATE
Patate fritte servite con maio fumè della casa*
SMALL € 3,50
REGULAR € 5,50

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)

TARTARE DI TONNO — € 11,00
*Tartare di tonno**, stracciatella di Artigiana, pomodoro fresco, olio al cappero e pesto al basilico*

TARTARE DI SALMONE — € 11,00
Tartare di salmone norvegese, zucchine fritte, fiordilatte di Artigiana, misticanza, pesto di pomodoro secco, maionese al peperone arrosto*

POLPO FRITTO — € 12,00
Polpo fritto, rape* aglio e olio, mosto cotto di fichi, ricotta di Artigiana e pepe, olio alle alici*

GAMBERONI AL GHIACCIO — € 12,50
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 — € 11,00
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)*

SPADON BLEU — € 10,50
Bistecca di pesce spada croccante con ripieno di prosciutto cotto allacqua di mare Santoro e silano di Artigiana, pomodoro verde, rucola, olio al cappero e maio fumé*

ANELLI FRITTI — € 10,50
Anelli di totano fritti, fiordilatte di Artigiana, zucchina al forno, catalana di pomodoro e salsa Caesar*

VEGETARIANO — € 7,50
Melanzane fritte, fiordilatte di Artigiana, salsa di pomodoro, maionese al basilico, cialda di parmigiano

SPAGHETTONI

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

CACIO, PEPE E COZZE — € 11,00
Spaghettone, cozze a frutto, cacio di Artigiana e pepe*

GAMBERI E PISTACCHIO — € 11,50
Spaghettone 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.
Disponibile con crostini senza glutine (+€1,50) e/o con mozzarella senza lattosio (+€1,50)

SALMONE — € 12,00
Tartare di salmone norvegese, misticanza, fichi secchi, noci, mela verde e spuma di ricotta di Artigiana servita con crostini*

TONNO — € 11,00
*Tartare di tonno**, misticanza, cipolla agrodolce, mandorle tostate, fiordilatte di Artigiana, maionese al basilico, pomodoro fresco servita con crostini*

GAMBERONI AL VAPORE — € 11,00
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 — € 13,50
*Tagliata di tonno** in granella di mandorle, pomodoro, basilico fresco, olio al cappero, servito con misticanza e crostino di pane*

FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA — € 13,50
Filetto di salmone norvegese alla piastra in sesamo nero, zucchine al forno, pesto di pomodoro secco, salsa Caesar servito con misticanza e crostino di pane*

POLPO ARROSTO — € 15,50
Polpo arrosto, caprese di pomodoro, fiordilatte di Artigiana, origano, basilico fresco servito con misticanza e crostino di pane*

SALSE € 0,30

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

BEVANDE

Acqua naturale Filette	€ 2,00
Acqua frizzante Filette	€ 2,00
Coca Cola Zero 33cl	€ 3,50
Coca Cola 33cl	€ 3,50
Fanta 33cl	€ 3,50

BIRRERIA

Peroni Riserva 50cl (Bionda-Rossa-Doppio Malto)	€ 5,50
Peroni Cruda 33cl	€ 4,00
Peroni - Senza Glutine 33cl	€ 4,00
Nastro Zero 33cl	€ 4,00

LA BIRRERIA DI PESCARIA

Salina Pescaria 33cl	€ 6,50
Bionda Pescaria 33cl	€ 6,50
IPA Incredible Pescaria Ale 33cl	€ 6,50

LA CANTINA AL CALICE

Consulta la nostra carta dei vini.

Spritz	€ 5,50
Vino fermo al calice	€ 4,00
Bollicina al calice	€ 4,50
Bollicina Metodo Classico al calice	€ 5,50

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
10 € = 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, lupini, molluschi e prodotti derivati. Per qualsiasi informazioni 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

SEAFOOD FROM NORWAY — SOLO SALMONE NORVEGESE — BUONO, SENZA CONSERVANTI NE ANTIBIOTICI

SPECIALITÀ DI PESCARIA