

Si avvisa la gentile clientela che in tutti i nostri piatti sono presenti **allergeni**.

Chiediamo pertanto di avvisare il personale per allergie o intolleranze.

Comunichiamo che in ogni caso non possiamo garantire la mancanza di contaminazione crociata vista la varietà di proposra da parte della cucina.

La nostra “Gastronomia”

Antipasti crudi

Selezione di Tartare	cad.	€ 25,00
Fantasia di Carpacci	cad.	€ 25,00
Carpacci a scelta	al Kg	€ 100,00
Tartare a scelta	al Kg	€ 100,00
Gambero rosso	cad.	€ 4,00 / 6,00
Scampo	cad.	€ 6,00 / 7,00
Capesante orientale	cad.	€ 5,00
Ostriche Oleron aperte	cad.	€ 5,00
Ostriche Belon e Gillardeau aperte	cad.	€ 6,00
Misto di mare crudo	cad.	€ 45,00
Sushi a “modo nostro”	cad.	€ 25,00
Degustazione di Carpacci e Tartare	cad.	€ 25,00
Tonno Sashimi alle Erbe	al Kg	€ 100,00

“I piatti sopra indicati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP, ai sensi del REG.CE 852/04 e REG. CE 853/04”

Antipasti cotti

Polipo verace al naturale	al Kg	€ 65,00
Polipo verace condito	al Kg	€ 60,00
Insalata di Gamberi	al Kg	€ 60,00
Insalata di Seppia	al Kg	€ 55,00
Insalata ai 5 cereali	al Kg	€ 40,00
Insalata di mare naturale	al Kg	€ 55,00
Insalata di mare condita	al Kg	€ 55,00
Riso freddo (secondo stagione)	al Kg	€ 25,00
Cocktail di Gamberi	al Kg	€ 50,00
Gamberetti al naturale	al Kg	€ 60,00
Polpa di Granchio	al Kg	€ 50,00
Capesante Gratinata	cad.	€ 6,00
Insalata di ricciola	al Kg	€ 50,00
Soute Cozze e Vongole (rosso/bianco)	al Kg	€ 35,00

La nostra “Gastronomia” Si consiglia la prenotazione

Primi

Lasagne	al Kg	€ 35,00
Zuppa / Sugo marinara in rosso	al Kg	€ 35,00
Paella	al Kg	€ 35,00
Crespelle al Salmone	al Kg	€ 35,00
Sugo al Granchio	al Kg	€ 35,00
Sugo al Salmone	al Kg	€ 35,00

Secondi

Calamari ripieni	al Kg	€ 55,00
Spiedini ai ferri	cad.	€ 6,00
Gamberoni ai ferri / vapore	cad.	€ 5,00
Cartocci gastronomia monoporzionazione	cad.	€ 18,00
Seppioline in umido con patate e piselli	al Kg	€ 35,00
Salmone alle zucchine	al Kg	€ 55,00
Salmone alle mandorle e miele	al Kg	€ 55,00
Salmone alle patate e curcuma	al Kg	€ 55,00
Salmone al forno naturale	al Kg	€ 55,00
Palamita sarda (o pescato del giorno) in salsa tonnata	al Kg	€ 40,00
Polipetti in umido leggermente piccanti	al Kg	€ 45,00
Baccala in umido con patate	al Kg	€ 45,00
Beccala lessato	al Kg	€ 60,00
Involtini Sciabola / Platessa gratinati al forno	al Kg	€ 55,00

I seguenti piatti vengono cucinati al momento, pertanto è consigliata la prenotazione.

L'Asporto del nostro Ristorante

Primi

Sugo Astice	porz.	€ 27,00
Sugo Marinara (bianco)	al Kg	€ 35,00
Sugo Vongole Bianco (guscio)	porz.	€ 22,00
Sugo Ricci (stagionale)	porz.	€ 25,00

Secondi

Fritto misto (Calamari-Gamberi)	½ porz.	€ 15,00
	1 porz.	€ 23,00
	porz. abbondante	€ 25,00
Catalana (3 Scampi - 4 Gamberoni - ½ Astice)	cad.	€ 70,00
5 Gamberi - 1 Aragostella)	+ verdure	€ 5,00
Grigliata mista (1 Filetto - 2 Scampi - 3 Gamberoni - 4 Gamberi)*	cad.	€ 35,00
Tagliata di Tonno o Ricciola al naturale (leggermente scottate)	porz.	€ 25,00

SALMONI AFFUMICATI:

Salmone selvaggio in busta alaska (gr 100)	cad.	€ 11,00
Salmone scozzese in busta (gr 100)	cad.	€ 9,00
Salmone red king o selvaggio alaska (disponibile nel periodo natalizio o su prenotazione)	al Kg	€ 130,00

Prepariamo pesci a scelta al sale o al cartoccio, sia cotti che crudi.

Per le varie cotture è consigliata la prenotazione. Prezzo secondo pezzatura.

I prezzi possono variare in base al mercato ittico

SI CONFEZIONANO CESTI REGALO SU PRENOTAZIONE

SONO DISPONIBILI BUONI REGALO
PER LA SPESA O PER IL RISTORANTE



Manerbio

**Ristorante, Pescheria e
Gastronomia**

Via Leno 2

Tel: 030 9383544

Cell: 338 2857197

ristorantelapescheriadapiero.it

Brescia

**Gastronomia e Crudità
da asporto**

Viale Duca degli Abruzzi 163

Tel: 030 7285170

Cell: 331 3323039

gastronomiaecruditedapiero.it



L'asporto





20 dicembre 1985

*Quel giorno un grande veliero carico di passione,
iniziò il suo lungo viaggio alla ricerca di...*

*Onde imponenti
cavalcarono sentimenti profondi,
animando così, tutti i sensi,
anche quelli dell'anima,
e da essi... un'idea*

Qui dove il mare luccica!

  @lapescheriadapiero