CAVIAR GIAVERI®
SINCE 1980

Caviale Calvisius Beluga 10gr

Euro 150,00

Caviale Calvisius Siberian Royal 10 gr

Euro 40,00

Caviale Calvisius Traditional Prestige 30 gr

Euro 90,00

Caviale Calvisius Traditional Prestige 50 gr

Euro150,00

PESCADO
seafood restaurant

PESCADO
seafood restaurant

Frutti di mare

Ostrica Gillardeau *n°2*	€ 8,00
Ostrica La Belle du Nordet	€ 6,00 *cad*
Ostrica Golden Beach	€ 5,00 *cad*
Ricci di Mare	€ 4,00 *cad*
Tartufi	€ 3,00 *cad*

Crostacei

Gamberi Rossi di Mazzara del Vallo *2/12*▼	€ 14,00 *l'etto**
Gamberi Viola di Mazzara del Vallo *2/12*▼	€ 14,00 *l'etto**
Scampi di Mazzara del Vallo *2/12*▼	€ 14,00 *l'etto**
Mazzancolle di Mazzara del Vallo *2/12*▼	€ 11,00 *l'etto**
Crostacei del Tirreno Centrale *2/12*▼	€ 17,00 *l'etto**

Il presente menù può subire delle lievi modifiche in base alla disponibilità del pescato giornaliero.

I numeri riportati accanto ad ogni pietanza si riferiscono alla lista degli allergeni, presente nell'ultima pagina del menu.

(*) Il prezzo di questi prodotti può variare a seconda delle pezzature e delle quotazioni di mercato.

(▼) Prodotto sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, CE 853/04.

PESCADO
seafood restaurant

Crudi

Carpaccio di Gambero Rosso di Mazzara del Vallo[2/12▼]	€ 26,00
Carpaccio di Ricciola del Mar Mediterraneo[4▼]	€ 24,00
Carpaccio di Tonno Rosso del Mar Mediterraneo[4▼]	€ 24,00
Tartare di Tonno Rosso del Mar Mediterraneo[4▼]	€ 24,00
Tartare di Ricciola del Mediterraneo[4▼]	€ 24,00
Tartare di Gambero Rosso[2/12▼]	€ 28,00
Tris di Tartare[2/4/12▼]	€ 28,00
Tris di Carpacci[2/4/12▼]	€ 25,00

Gran Crudo

Selezione di Tartare, Carpacci, Frutti di mare misti e Crostacei misti[2/4/12/14▼]	€ 45,00 *cad*

Degustazione di Crudo

Due Carpacci e tre Tartare a seconda del pescato del giorno[2/4/12/14▼]	€ 35,00 *cad*

Il presente menù può subire delle lievi modifiche in base alla disponibilità del pescato giornaliero.

I numeri riportati accanto ad ogni pietanza si riferiscono alla lista degli allergeni, presente nell'ultima pagina del menu.

(▼) Prodotto sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, CE 853/04.

PESCADO
seafood restaurant

Antipasti Caldi

Fiore di zucca cuore di Ricotta di Bufala Gambero rosso e Guanciale croccante [2/7/12] ■	€ 24,00
Caprese di Gambero rosso con riduzione di aceto balsamico [2/7] ■	€ 25,00
Catalana di Polpo verace [9/14] ■	€ 30,00
Piccola frittura di Calamaretti spillo o totanetti [11/14] ■	€ 28,00
Mini Hamburger di Pesce bianco, Aliciotti ripieni e marmellata ai peperoni piccanti [1/3/4/5/7] ■	€ 18,00
Mazzancolle al vapore con la Maionese dello Chef [2/3/5/12] ■	€ 22,00
Baccalà alla Vicentina su Polentina croccante e noci [1/4/5] ■	€ 22,00
Insalata di Mare espressa [1/2/4/5/9/14] ■	€ 30,00
Tagliata di Tonno e le sue salse [3/10] ■	€ 30,00

Degustazione di Antipasti Cotti

Selezione dello Chef di cinque portate [1/2/3/4/5/7/9/12/14]	€ 35,00 *cad*

Il presente menù può subire delle lievi modifiche in base alla disponibilità del pescato giornaliero.

I numeri riportati accanto ad ogni pietanza si riferiscono alla lista degli allergeni, presente nell'ultima pagina del menu.

(■) Prodotto surgelato all'origine.

PESCADO
seafood restaurant

Primi

Spaghetto affumicato "VERRIGNI", Julienne di Calamari, Fiori di zucca
e Bottarga di Muggine[1/3/14] ■ € 24,00

Spaghettone "VERRIGNI" ai Ricci di mare[1] ■ € 28,00

Spaghetto alle Vongole Veraci pescate[1] € 28,00

Ravioli venti tuorli, Burrata di Andria,
crudo e cotto di Gambero Rosso[1/2/3/7/12] ■ € 24,00

Chicche con Gamberi rossi datterino e basilico bio[1/2/3/12] € 24,00

Risotto "AQUARELLO" al Mare[1/2/12/14] ■ € 28,00

Calamarata con battuto di Pesce bianco, Pomodorini del Piennolo
e maggiorana[1/4] € 22,00

Tagliolino con Scampetti pomodorini del Piennolo e basilico bio[1/2/3/12] ■ € 28,00

Spaghetto Verrigni aglio e olio su carpaccio di Gambero rosso
con la sua tartare e zeste di lime[2] ■ € 40,00

Il presente menù può subire delle lievi modifiche in base alla disponibilità del pescato giornaliero.
I numeri riportati accanto ad ogni pietanza si riferiscono alla lista degli allergeni, presente nell'ultima pagina del menu.
(■) Prodotto surgelato all'origine.

PESCADO
seafood restaurant

Secondi

Gran Frittura Imperiale

Calamari, Gamberi, Scampi e Alici [1/2/4/5/12/14] ■
€ 30,00

Zuppetta di Pesce

Pesce bianco, Molluschi Crostacei e Frutti di mare [1/2/4/12/14]
€ 45,00

Pescato del Giorno

Tutto ciò che di meglio ci offre il mare[4]...
€ 10,00 *l'etto**

La Catalana

di Aragosta [2/9]
€ 22,00 *l'etto**

di Astice Blu [2/9]
€ 18,00 *l'etto**

Il presente menù può subire delle lievi modifiche in base alla disponibilità del pescato giornaliero.
I numeri riportati accanto ad ogni pietanza si riferiscono alla lista degli allergeni, presente nell'ultima pagina del menu.
(*) Il prezzo di questi prodotti può variare a seconda delle pezzature e delle quotazioni di mercato.
(■) Prodotto surgelato all'origine.

PESCADO
seafood restaurant

Contorni

Verdure grigliate	€ 8,00
Cicorietta di campo all'agro o ripassata in padella	€ 10,00
Fagiolini	€ 10,00
Broccoletti ripassati in padella	€ 10,00
Patate al forno	€ 8,00
Insalatina di campo	€ 6,00

Cestino del pane

Pane di Tipo 0 casareccio, lunga lievitazione lievito madre

Pane rustico a pasta acida semi integrale, lunga lievitazione lievito madre

Grissini tirati a mano, aromatizzati all'origano

Focaccia pugliese con pomodorini del Piennolo e origano,
lunga lievitazione lievito madre

€ 5,00

PESCADO
seafood restaurant

Dessert e Vini in Abbinamento

Tiramisù Espresso[1/3/7] € 10,00
Vino Moscato Dindarello Maculan 2022 *€ 5,00*

Tiramisù alle Fragoline di bosco[1/3/7] € 12,00
Vino Moscato Dindarello Maculan 2022 *€ 5,00*

Tartelletta con Crema pasticcera 20 tuorli e frutti di bosco[1/3/7] € 12,00
Vino Muffato della Sala Antinori 2020 *€ 15,00*

Il nostro Cannolo siciliano preparato espresso in tavola[5/7/11] € 14,00
Vino Torcolato Maculan 2020 *€ 12,00*

Crumble alla nocciola, Semifreddo allo Zabaione, frutta fresca
e riduzione di balsamico[1/3/5/7/8] € 12,00
Malvasia delle Lipari Hauner 2020 *€ 8,00*

Panna cotta al caffè con gelatina di espresso e biscotto croccante al cioccolato[1/3/7] € 12,00
Marsala Sup. Oro Vigna La Miccia De Bartoli *€ 10,00*

Ghiacciato alle mandorle caramellate
con salsa specchio di cioccolato fondente Amadei al 70% € 14,00
Vino Torcolato Maculan 2020 *€ 12,00*

Fruttini Gelato Assortiti di Lancusi (6 pz)[3/7/8] € 10,00

Degustazione di dolci del nostro Pasticcere (a persona)[1/3/7/8/5] € 12,00
Vino Moscato D'Asti S. Stefano Ceretto 2022 *€ 8,00*

Gelato artigianale ai Gusti di
Cioccolato fondente, Pistacchio, Crema e Fragola[3/7/8] € 8,00

Sorbetto al Limone € 8,00

Granita al Caffè con panna €10,00

Granatina al Melone € 8,00

Tagliata di Frutta di stagione € 10,00

Frutti di Bosco € 10,00

I numeri riportati accanto ad ogni pietanza si riferiscono alla lista degli allergeni, presente nell'ultima pagina del menu.

PESCADO
seafood restaurant

NEI NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI:

sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1) **Cereali contenenti glutine**: **grano**, **segale**, **orzo**, **avena**, **farro**, **kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne**:
   a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
   b) maltodestrine a base di grano;
   c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
   d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2) **Crostacei e prodotti a base di crostacei**.

3) **Uova e prodotti a base di uova**.

4) **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne**:
   a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
   b) gelatini o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5) **Arachidi e prodotti a base di arachidi**.

6) **Soia e prodotti a base di soia, tranne**:
   a) olio e grasso di soia raffinato;
   b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
   c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
   d) estere di stranolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7) **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne**:
   a) siero si latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
   b) lattiolo.

8) **Frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle** (amygdalus communis), **nocciole** (corylus avellana), **noci** (juglans regia), **noci di agagiù** (anacardium occidentale), **noci di pecan** (carya illinoinensis k. kock), **noci del brasile** (bertholletia excelsa), **pistacchi** (pistacia vera), **noci macadamia o noci del Queensland** (macadamia termifolia), **e i loro prodotti**, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9) **Sedano e prodotti a base di sedano**.

10) **Senape e prodotti a base di senape**.

11) **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**.

12) **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superio a 10 mg/kg**.

13) **Lupini e prodotti a base di lupini**.

14) **Molluschi e prodotti a base di molluschi**.