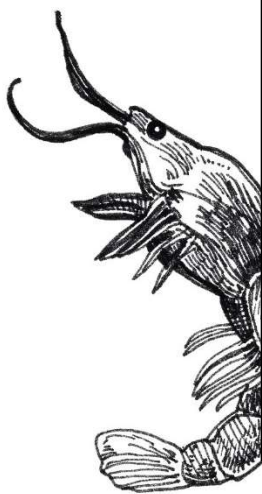
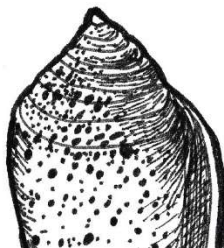
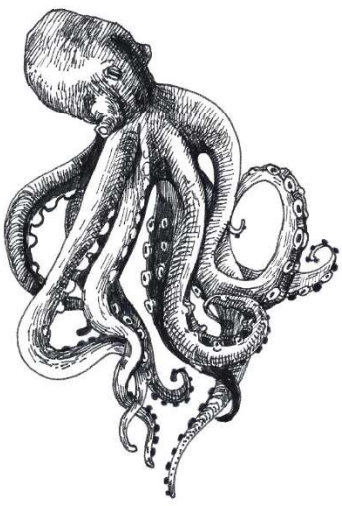


**Pescheria**  
cucina di mare  
**Menù**



*Chef Luigi Iapigio*



*Il nostro ingrediente principale è il mare.*

## **I CRUDI**

**01**

Caviale Beluga Imperial (20gr)  
110,00 €

Caviale Osietra (20gr)  
60,00 €

Caviale Siberian (20gr)  
50,00 €

Caviale Golden Sterlet (20gr)  
70,00 €

Ostrica Gillardeau  
7,00 €

Ceviche di orata\*  
28,00 €

Tartare di ricciola con pomodoro, olive e capperi  
28,00 € cad

Tartare di tonno\* rosso con olio evo e capperi Spillo  
26,00 €

Carpaccio di Spigola\* con gel di arancia e  
Croccante di mandorle  
27,00 €

Carpaccio di ventresca di tonno\* rosso  
con pinoli tostati  
34,00 €

Tartare di gambero rosso\*, burrata di bufala, couscous  
e pesto di basilico  
28,00 €

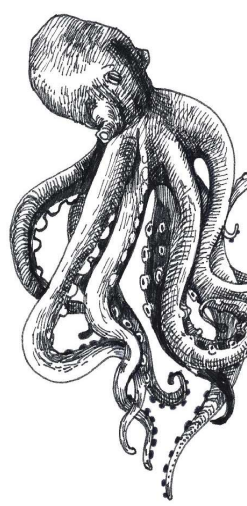
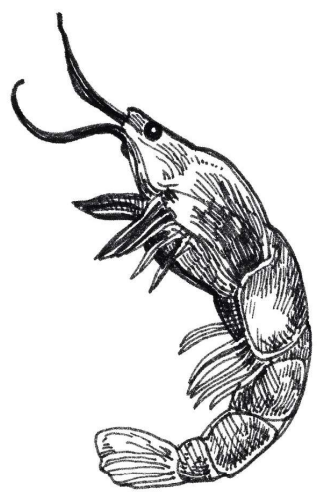
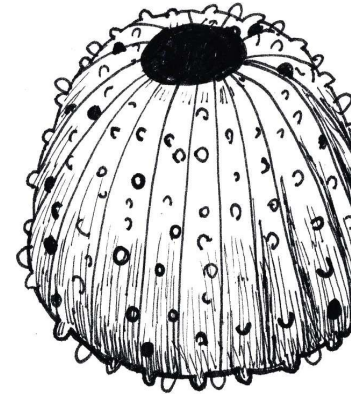
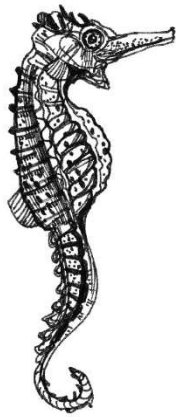
Tartare Royale  
*Tartare di ricciola\*, tartare di tonno\* e tartare di gambero\*  
rosso con burrata*  
48,00 €

Scampi\*  
10,00 € cad.

Gamberi rossi\*  
10,00 € cad.

Selezione crudi di Pescheria

*Gambero rosso\*, scampo\*, mazzancolla\*, ostrica\*, carpaccio  
di pesce\*, tagliatella di seppia\*, tartare di tonno\*, tartare di  
ricciola\* 50,00€*



*Alcuni piatti potrebbero non essere disponibili per mancanza di pescato fresco*

**Parmigiana di Pesce**

*Filetto di pesce\*, melanzane, salsa di pomodoro, parmigiano, mozzarella e basilico*

22,00 €

**Salmone delle Isole Faroe da noi affumicato con mousse di burro e crostini di pane**

24,00 €

**Gratinato misto**

*Mazzancolla\*, seppia\*, calamaro\**

24,00 €

**Polpo Mediterraneo**

*Polpo\*, pomodorino datterino giallo, pomodorino datterino rosso, olive nere, capperi, basilico, limone, olio evo*

25,00 €

**Alici del Cantabrico**

*Con mousse di burro e crostini di pane*

20,00 €

**Soutè di vongole**

*Con crostino di pane, olio evo, aglio e prezzemolo*

28,00 €

**Bun di Astice**

*Astice, sedano, iceberg, salsa rosa, pomodorini e lime*

30,00 €

**Insalata tiepida di mare con emulsione di olio e limone**

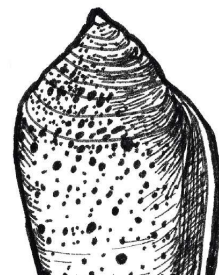
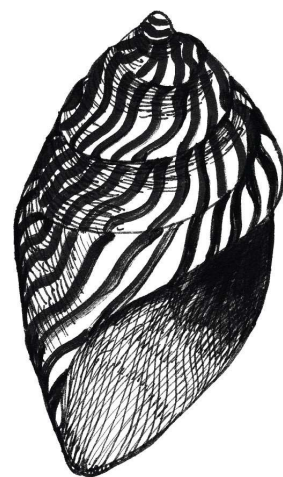
*Calamaro\*, seppia\*, polpo\*, mazzancolle\*, gamberi\*, scampo\*, olio evo, limone e prezzemolo*

30,00 €

**Catalana di astice blu**

*Con pomodorini, cipolla di Tropea, basilico, olio evo e limone*

150,00 € al Kg.



**Genovese di tonno**

*Zito spezzato, cipolla di Montoro, tonno\*, cacio, olio evo, basilico*

22,00 €

**Spaghettone alla carbonara di mare**

35,00 €

**Spaghettone cacio, pepe e tartara di gambero rosso**

28,00 €

**Spaghettono burro e caviale**

60,00 €

**Spaghetti con vongole veraci e bottarga con aglio, olio evo e prezzemolo**

28,00 €

**Linguine allo scoglio**

*scampo\*, gambero rosso\*, seppia\*, calamaro\*, vongole e prezzemolo*

38,00 €

**Linguine con scampi\* con pomodorino, olio evo, aglio e prezzemolo**

35,00 €

**Nero**

*Spaghetti neri, pesce spada\*, pomodorino, olive di Gaeta capperi, aglio, prezzemolo e olio evo*

28,00 €

**Spaghetti con il riccio (secondo disponibilità)**

35,00 €

**Spaghetti taratufi e tartufo con cacio, aglio, olio evo e basilico**

35,00 €

**Gricia**

*Candela spezzata, cipolla di Tropea, ventresca di tonno\*, cacio e basilico*

35,00 €

**Pasta con pescato**

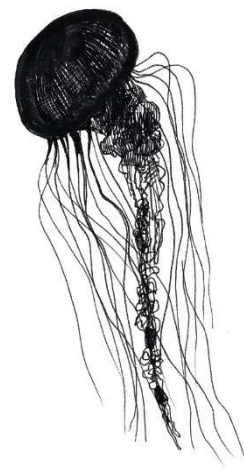
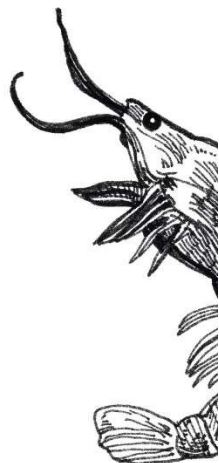
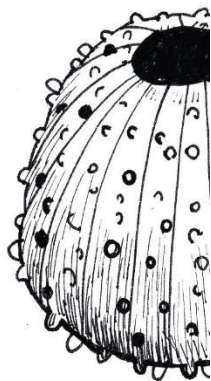
80,00 € al Kg.

**Pasta con astice blu**

150,00 € al Kg.

**Pasta con aragosta**

200,00 € al Kg.

**Pacchero ai tre pomodori 20,00 €**

*Alcuni piatti potrebbero non essere disponibili per mancanza di pescato fresco*

Polpo arrostito su purè alla robuchon,  
pomodorino confit e prezzemolo

24,00 €

Spada\* alla griglia

26,00 €

Tagliata di tonno\*

24,00 €

Seppia\* alla griglia

20,00 €

Cubo di ventresca di tonno\* scottato con broccoli saltati

32,00 €

Capasanta scottata con doppia consistenza di carciofi

35,00 €

Pescato del giorno

80,00 € al Kg.

Pezzogna e dentice

90,00 € al Kg.

Gamberoni\* alla griglia

10,00 € cad.

Astice blu

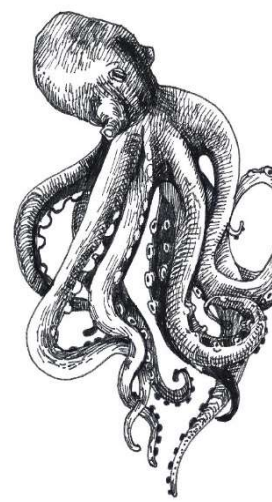
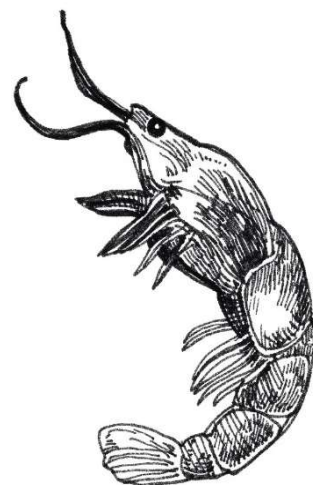
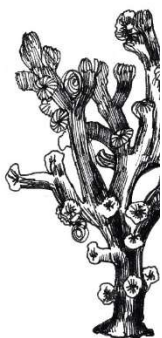
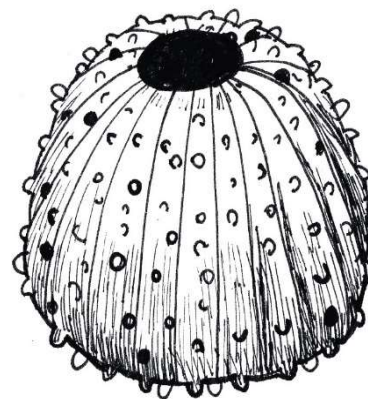
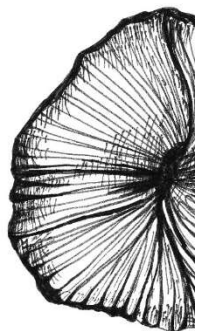
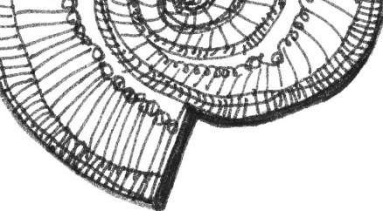
150,00 € al Kg.

Aragosta

200,00 € al Kg.

Rombo / San Pietro con patate

90,00 € al Kg.



Insalata di Misticanza

6,00 €

Scarola alla Monachina con capperi, acciughe, olive nere, aglio e olio evo

8,00 €

Patate al forno con olio evo

6,00 €

Broccoli saltati

8,00 €

Broccoli olio e limone

8,00 €

Coperto 4€

*Al fine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato evidenziato con l'asterisco, così come previsto dalla normativa vigente, sarà abbattuto preventivamente.*

*In mancanza, sarà acquistato già abbattuto/surgelato/congelato a bordo.*

**Pescheria**  
cucina di mare

