PESCADO
seafood restaurant

Frutti di Mare

~ FRESH SEAFOOD ~

Ostrica Marquise de Bonsonge N°3 Marennes, Francia *Oyster Marquise N°3 – Marennes, France*	€	6,00 *(Cad.)*
Ostrica Royal N° 2 - Marennes, Francia *Oyster Royal N° 2 - Marennes, France*	€	8,00 *(Cad.)*
Ostrica Regal N° 2 – Bannow Bay, Irlanda *Oyster Regal N° 2 - Bannow Bay, Ireland*	€	8,00 *(Cad.)*
Tartufi * *Sea Truffle*	€	4,00 *(Cad.)*
Ricci di mare della Galizia * *Sea Urchin from Galicia*	€	4,00 *(Cad.)*
Fasolari * *Sea clams*	€	4,00 *(Cad.)*
Clams * *Atlantic Clams*	€	4,00 *(Cad.)*

** (In base alla disponibilità di mercato)*

(Based on market availability)

PESCADO
seafood restaurant

Crostacei

~ CRUSTACEANS ~

Gamberi rossi di Mazara del Vallo [2,12,**] *Red Shrimps from Mazara del Vallo*	€	14,00 *(hg.)* *
Gamberi viola di Mazara del Vallo [2,12,**] *Purple Shrimps from Mazara del Vallo*	€	14,00 *(hg.)* *
Gamberi Gobetti di Anzio [2,12,**] *"Gobetti" baby Shrimps from Anzio*	€	14,00 *(hg.)* *
Scampi di Mazara del Vallo [2,12,**] *Langoustine from Mazara del Vallo*	€	14,00 *(hg.)* *
Mazzancolle di Mazara del Vallo [2,12,**] *Prawns from Mazara del Vallo*	€	11,00 *(hg.)* *
Crostacei del Mar Tirreno Centrale [2,12] *Crustaceans from Central Tirreno Sea*	€	17,00 *(hg.)* *

PESCADO
seafood restaurant

Crudi di Pesce

~ RAW FISH ~

Degustazione di Crudo

~ THE RAW TASTING ~

Due carpacci e tre tartare,
in base al pescato del giorno

Two Carpaccio and three Tartare,
based on the catch of the day

€ 30,00 *2,4,12,14,***

Il Gran Crudo

~ THE GREAT RAW ~

Selezione di tartare, carpacci,
frutti di mare misti e crostacei misti

Selections of Tartare, Carpaccio,
mixed of Seafood and Crustaceans

€ 42,00 *2,4,12,14,***

PESCADO
seafood restaurant

Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo [2,12,**] *Red Shrimp Carpaccio from Mazara del Vallo*	€ 26,00
Carpaccio di ricciola del Mar Mediterraneo [4,**] *Amberjack Carpaccio from Mediterranean Sea*	€ 24,00
Carpaccio di tonno rosso del Mar Mediterraneo [4,**] *Red Tuna Carpaccio from Mediterranean Sea*	€ 24,00
Tartare di tonno rosso del Mar Mediterraneo [4,**] *Red Tuna Tartare from Mediterranean Sea*	€ 26,00
Tartare di ricciola del Mediterraneo [4,**] *Amberjack Tartare from Mediterranean*	€ 24,00
Tartare di gambero rosso [2,12,**] *Red Shrimp Tartare*	€ 28,00
Tris di tartare *(in base alla disponibilità di mercato)* [2,4,12,**] *Three different type of Tartare (availability based on daily arrivals)*	€ 28,00
Tris di carpacci *(in base alla disponibilità di mercato)* [2,4,12,**] *Three different type of Carpaccio (availability based on daily arrivals)*	€ 25,00

PESCADO
seafood restaurant

Antipasti Caldi

~ HOT APPETIZERS ~

Degustazione di Cotti

~ TASTING OF COOKED HOT STARTERS ~

Selezione dello Chef di 6 portate di antipasti cotti

Chef selection six courses of cooked hot strarters

€ 30,00 *1,2,3,4,5,7,9,12,14,***

Barchetta di calamaro e mazzancolle cotte al vapore con fiori di zucca e bottarga di muggine di Cabras *2,3,4,14,**** *Squid and prawn steamed with zucchini flowers and Cabras grey mullet bottarga*	€	28,00
Insalata di mare espressa *1,2,4,5,9,14,**** *Our Seafood Salad*	€	28,00
Mazzancolle al vapore con la maionese dello Chef *2,3,5,12,**** *Steamed prawns with Chef's mayonnaise*	€	22,00
Fiore di zucca con cuore di ricotta di bufala, gambero rosso e guanciale croccante *2,7,12**** *Zucchini flower filled with a heart of Buffalo Ricotta, Red Shrimp and crispy Bacon*	€	24,00

PESCADO
seafood restaurant

Crostino con Gambero rosso, carciofi crudi,
olio, limone e menta [2,7***] € 24,00
Toasted bread with Red shrimp, marinated atichoke, olive oil, lemon and mint

Catalana di polpo verace [9*, 14 *] € 28,00
Octopus in Catalana sauce

Frittura di calamaretti spillo o totanetti [11*, 14*] € 25,00
Small fried baby Squid

Polpette di merluzzo del Mar Mediterraneo
su marmellata di peperone piccante [1*, 3*, 4*, 5*, 7*] € 20,00
Mediterranean Cod meatballs on spicy pepper jam

Baccalà alla Vicentina
su polentina croccante e pinoli tostati [1*, 4*, 5*] € 22,00
Salted Cod "Vicentina Style" on crunchy Polenta and toasted pine nuts

Seppioline o totanetti spadellati
con pomodorino Datterino e crostini di pane [1*, 4*,1 4,***] € 25,00
Sautéed Cuttlefish or Squid with Datterino tomato and bread crust