PESCADO
seafood restaurant

Menu Degustazione Pesce

~ FISH TASTING MENU ~

Barchetta di Calamari e Mazzancolle al vapore
con Fiori di zucca e Bottarga di muggine di Cabras
Squid and Prawn steamed with zucchini flowers
and Cabras grey mullet bottarga

Caprese di Gambero rosso di Mazara del Vallo
con riduzione di aceto di vino bianco
Red Shrimp from Mazara del Vallo Caprese with White Wine Vinegar Reduction

Ravioli venti tuorli, burrata di Andria, crudo e cotto
di Gambero rosso di Mazara del Vallo
su salsa verde al prezzemolo
"Twenty egg yolks" Ravioli, burrata from Andria, raw and cooked red shrimp

Bocconcino di Pesce bianco alla "Cacciatora"
Sea Bass morsel "Cacciatora style"

Dessert a scelta dalla carta
Dessert choosen from the menu

Prezzo per persona € 130,00 (bevande escluse)
Price per person (drinks not included)

Vi preghiamo di informare il personale per eventuali intolleranze o allergie
Please inform our Staff about any intolerances or allergies

PESCADO
seafood restaurant

Gran Menu Degustazione Crudo

~ GREAT TASTING RAW FISH MENU ~

Selezione di ostriche

Ostra Bora, Ostrica Royal, Ostrica Regal

Selection of oysters Bora, Royal, Regal

Ricci di mare *(in base alla disponibilità di mercato)*

Sea Urchins (subject to market availability)

Tris di Tartare *(in base alla disponibilità di mercato)*

Tartare Trio (based on market availability)

Tris di Carpacci *(in base alla disponibilità di mercato)*

Trio of Carpaccio (based on market availability)

Spaghetto "Verrigni"

aglio e olio su carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo con Tartare di gambero rosso e tzeste di lime

Spaghetti "Verrigni", garlic, oil, red shrimp carpaccio, red shrimp tartar

Carpaccio al coltello di pescato del giorno

con Caviale Siberian Pisani Dossi

Knife-cut fish of the day with Pisani Dossi Siberian Caviar

Carpaccio al coltello di pescato del giorno

con fiori di zucca, bottarga di muggine di Cabras e olio Evo

Knife-cut fish of the day with zucchini flowers, Cabras grey mullet bottarga and EVO oil

Dessert a scelta dalla carta

Dessert choosen from the menu

Prezzo per persona € 200,00 (bevande escluse)

Price per person (drinks not included)

Vi preghiamo di informare il personale per eventuali intolleranze o allergie

Please inform our Staff about any intolerances or allergies

PESCADO
seafood restaurant

Gran Menu Degustazione Pesce

~ GREAT TASTING FISH MENU ~

Tartare di Gambero rosso di Mazara del Vallo
con panna acida e Caviale Siberian Pisani Dossi

Mazara del Vallo Red Shrimp Tartare with Sour Cream
and Pisani Dossi Siberian Caviar

Scampi di Mazara del Vallo al ghiaccio,
cottura a sbalzo termico e maionese dello Chef

Mazara del Vallo scampi with ice, thermal shock cooking
and Chef's mayonnaise

Tagliolino con Astice blu del Mar Mediterraneo,
pomodorino Datterino e basilico Bio

Tagliolini with Mediterranean blue lobster, Datterino cherry tomatoes and organic basil

Catalana di crostacei del nostro Chef

Our Chef's Catalan Shellfish

Dessert a scelta dalla carta

Dessert choosen from the menu

Prezzo per persona € 260,00 (bevande escluse)

Price per person (drinks not included)

Vi preghiamo di informare il personale per eventuali intolleranze o allergie

Please inform our Staff about any intolerances or allergies