PESCADO
seafood restaurant

Primi Piatti

~ FIRST COURSE ~

Spaghetto affumicato “Verrigni”, julienne di calamari
fiori di zucca e bottarga di muggine di Cabras [1,3,14,***] € 25,00
Smoked spaghetti “Verrigni”, julienne cut calamari
zucchini flowers and bottarga of mullet from Cabras

Spaghettone “Verrigni” ai ricci di mare [1*] € 28,00
Spaghettone “Verrigni” with Sea Urchins

Spaghetto alle vongole veraci [1*] € 22,00
Spaghetti with freshly caught clams

Ravioli “Venti tuorli”, burrata di Andria,
crudo e cotto di gambero rosso [1*, 2*, 3*, 7*, 12*] € 25,00
“Twenty egg yolks” Ravioli, burrata from Andria,
raw and cooked red shrimp

Chicche con gamberi rossi,
pomodorino Datterino e basilico Bio [1*, 2*, 3*, 12*] € 25,00
Chicche pasta with red shrimp,
Datterino cherry tomatoes and organic basil

Risotto “Acquerello” al Mare [1*, 2*, 12*, 14*] € 28,00
“Acquerello” Seaside Risotto

PESCADO
seafood restaurant

Risotto agrumato, crudité di crostacei
e burratina di Andria [1*, 2*, 4*, 7*] € 28,00
Citrus risotto, raw shellfish and Andria burrata

Tagliolino con mazzancolle, carciofi in
doppia consistenza e menta [1*, 2*, 3*, 12*] € 24,00
Tagliolini with prawns, double consistency artichokes and mint

Spaghetto "Verrigni" aglio e olio
su carpaccio di gambero rosso con tartare
di gambero rosso e tzeste di lime [1,2,***] € 40,00
Spaghetti "Verrigni", garlic, oil, red shrimp carpaccio,
red shrimp tartare and lime tzeste

I primi dello Chef

~ CATCH OF THE DAY ~

con Aragosta
Lobster Catalan
€ 22,00 *(hg.)* [2,9]

*con Cicala Magnosa
"Cicala Magnosa" Catalana
€ 22,00 *(hg.)* [2,9]

con Astice Blu
Blue Lobs Catalan
€ 17,00 *(hg.)* [2,9]

con Pescato del giorno
Catch of the day
€ 10,00 *(hg.)* [2,9]