PESCADO
seafood restaurant

Secondi Piatti

~ SECOND COURSE ~

Bocconcino di spigola alla "Cacciatora" [4] *Sea Bass morsel "Cacciatora style"*	€	30,00
Medaglione di rana pescatrice in agrodolce con uvetta, pinoli e pomodorino Datterino [4,8] *Sweet and sour Monkfish medallion with raisins pine nuts and Datterino Tomatoes*	€	33,00
Calamaro alla griglia con le sue verdure [4,14] *Grilled Squid with grilled vegetables*	€	25,00
Zuppetta di pesce: pesce bianco, molluschi, crostacei e frutti di mare [1,2,4,12,14] *Sea soup with white Fish, Molluscs, Crustaceans and Seafood*	€	45,00
Filetti di rombo al gratin con concassé di pomodoro Datterino e verdure gratinate [4] *Gratin Turbot Filets with Datterino tomato Concassé and gratin vegetables*	€	33,00
Tonno croccante al panko in salsa Teriyaki e senape di Dijon [1,2,3,7,12] *Crispy panko Tuna in Teriyaki Sauce and Dijon mustard*	€	28,00
Gran Frittura Imperiale [1,2,4,5,12,14] *Great Imperial Frying*	€	30,00

PESCADO
seafood restaurant

Pescato del Giorno

~ CATCH OF THE DAY ~

Tutto ciò che di meglio ci offre il Mare

All the best that Mediterranea Sea can offers us

€ 10,00 *(hg.)* [4]

La Catalana dello Chef

~ THE CHEF'S CATALAN ~

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]

PESCADO
seafood restaurant

Contorni

~ SIDE DISHES ~

Verdure grigliate *Grilled vegetables*	€	8,00
Cicorietta di campo all'agro o ripassata in padella *Field chicory with sour sauce or sautèed*	€	8,00
Funghi Porcini *(in base alla disponibilità di mercato)* *Porcini mushrooms (Upon availability)*	€	22,00
Broccoletti ripassati in padella *Sautèed broccoli*	€	8,00
Patate al forno espresse (attesa 18 minuti) *Baked potatoes*	€	8,00
Insalatina di campo *Mixed salad*	€	8,00
Puntarelle in salsa di acciughe *Puntarelle in anchovy sauce*	€	8,00
Carciofo alla romana *Roman-style artichoke*	€	8,00

PESCADO
seafood restaurant

Cestino del pane di Pescado

con grissini tirati a mano, focaccia pugliese,
pizza romana dello Chef e pane di Roscioli

Pescado Bread Basket

with hand-rolled breadsticks, focaccia from Puglia,
Chef's Roman pizza and Roscioli bread

€ 3,00 (a persona)

Price per person

~

Acqua in bottiglia (0,75 l.)

Bottled Water (0,75 l.)

Panna € 5,00 / Nepi € 4,00 / S.Pellegrino € 5,00

In sala e in cucina utilizziamo solo olio Extra Vergine di Oliva
dell'**Azienda Agricola Alfredo Cetrone, Sonnino (LT)**:
"**In - Inteso**", "**De - Delicato**", monocultivar Itrana

In our Restaurant and to cook we use only Extra Virgin Olive Oil
from the Azienda Agricola Alfredo Cetrone, Sonnino (LT):
"In - Inteso", "De - Delicato", monocultivar Itrana

PESCADO
seafood restaurant

I numeri e i simboli presenti accanto ad ogni pietanza si riferiscono alla lista degli allergeni presenti in questa pagina.

(*) Il prezzo di questi prodotti può variare a seconda delle pezzature e delle quotazioni di mercato.
The price of these products may vary depending on the size and market prices.

(**) Prodotto sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura. al fine di garantire la qualità e la sicurezza (CE 853/04)
Product subjected on site to rapid temperature reduction in order to guarantee quality and safety (CE 853/04).

(***) Prodotto surgelato all'origine.
Product frozen at origin.

Allergeni

~ ALLERGENS ~

1 Cereali contenente Glutine e prodotti derivati (Es. Grano, Orzo, Avena, Farro).
Cereals containing gluten and derivative products (e.g. wheat, barley, oats, spelt).
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans and products thereof.
3 Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and egg products.
4 Pesce e prodotti a base di pesce.
Fish and fish products.
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Peanuts and peanut products.
6 Soia e prodotti a base di soia.
Soybeans and soy products.
7 Latte e prodotti a base di latte o derivati (Es. Formaggi).
Milk and milk products or derivatives (e.g. cheese).
8 Frutta a guscio e prodotti simili (Es. Mandorle, Nocciole, Noci).
Nuts and similar products (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts).
9 Sedano e prodotti a base di sedano.
Celery and celery-based products.
10 Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and mustard-based products.
11 Semi di Sesamo e prodotti a base di sesamo.
Sesame seeds and sesame-based products.
12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 Mg/Kg.
Sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg.
13 Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupins and lupin-based products.
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Molluscs and mollusc-based products).