



**PESCADOR**  
*menü*

# PESCADOR

## bistrot

### *crudités*

<b>CRUDO DI PESCE E CROSTACEI</b> <sup>4</sup> <b>35</b> MIXED RAW FISH	<b>TARTARE DI PESCE</b> <sup>4</sup> <b>20</b> FISH TARTARE
<b>OSTRICHE 7 PEZZI</b> <sup>14</sup> <b>22</b> OYSTERS 7 PIECES	<b>CARPACCIO DI PESCE</b> <sup>4</sup> <b>18</b> SLICED RAW FISH

---

### *entrée*

<b>FUNGHI IMPANATI E FRITTI</b> <sup>1-3-4-5-7</sup> <b>20</b> BREADED AND FRIED MUSHROOMS	<b>CAPPON MAGRO, IL NOSTRO</b> <sup>1-2-3-4-9-14</sup> <b>18</b> OUR CAPPON MAGRO MADE WITH GREEN SAUCE, FRESH FISH, BLANCHED VEGETABLES, BREAD AND VINEGAR
<b>SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO</b> <b>24</b> WILD SMOKED SALMON	<b>UOVO POCHE</b> <b>16</b> su Crema Parmantier e Caviale di Salmone POCHÈ EGG ON PARMANTIER CREAM AND SALMON CAVIAR
<b>CONTRASTI DELL'ANIMA</b> <b>25</b> Capasanta, Foie Grass e Liquirizia SCALLOP, FOIE GRASS AND LICORICE	<b>FOCACCIA DEL MARINAIO</b> <sup>1-7</sup> <b>12</b> FOCACCIA, STRACCIATELLA, DRIED TOMATO, SALT ANCHOVIES

# PESCADOR

## bistrot

### *pasta fatta in casa*

<b>GNOCCHETTI GIALLI E NERI</b> 20 con Bottarga di Tonno	<b>SPAGHETTI</b> 20 con Vongole Veraci
<b>YELLOW AND BLACK DUMPLINGS WITH TUNA BOTTARGA</b>	<b>SPAGHETTI WITH CLAMS</b>
<b>RAVIOLI DI ORATA</b> 20 al Sugo di Pesce	<b>PANSOTI CHIUSI A MANO</b> <sup>1-3-7-8</sup> 16 con salsa di noci
<b>BLACK TAGLIERINI WITH CLAMS</b>	<b>PANSOTI WITH WALNUTS SAUCE</b>
<b>TAGLIERINI</b> 18 con Funghi Porcini	<b>LASAGNETTE</b> <sup>1-3-7</sup> 16 al pesto
<b>TAGLIERINI WITH PORCINI MUSHROOMS</b>	<b>MANDILLI WITH PESTO</b>
	<b>MINISTRONE ALLA GENOVESE</b> 16 con il Nostro Pesto
	<b>VEGETABLE SOUP WITH PESTO</b>

### *secondi*

<b>PESCATO NOSTRANO</b> 9€/hg al Sale o con i Funghi	
<b>WHOLE FISH WITH SALT OR MUSHROOMS</b>	
<b>PESCATO DEL GIORNO</b> <sup>4</sup> 25 al Verde con Olive e Pinoli	
<b>CATCH OF THE DAY WITH OLIVES AND PINE NUTS</b>	
<b>TONNO TATAKI</b> <sup>4-6</sup> 25 con Salsa Teriyaki e Spinaci Saltati	
<b>COOKED AND RAW TUNA WITH SPINACH AND TERIYAKI SAUCE</b>	
<b>BACCALÀ COTTO A 72°</b> <sup>4</sup> 27 con Crema di Zucchine Trombetta	
<b>COD COOKED AT 72° WITH COURGETTE CREAM</b>	
<b>AGNELLO NEW ZELAND</b> 28 al Forno con Patate e Funghi	
<b>BAKED LAMB WITH POTATOES AND MUSHROOMS</b>	
<b>PETTO D'ANATRA</b> <sup>1-3-7</sup> 26 con Tortino di Borragine	
<b>DUCK BREAST WITH BORRAGE PIE</b>	

### *contorni*

<b>FUNGHI TRIFOLATI</b> 12 SAUTEED MUSHROOMS	
<b>PATATE AL FORNO</b> 6 BAKED POTATOES	
<b>PATATE FRITTE</b> 6 FRENCH FRIES	
<b>INSALATA DI STAGIONE</b> 6 SEASONAL SALAD	

Pane, servizio e coperto 3  
Bread, service and charge 3



**PESCADOR**  
*carta dei vini*

**SCANSIONA IL QR CODE**

per scoprire la nostra carta dei vini



**ALLERGENI**  
inquadra il qr code



[pescadoresstrilevante.it](http://pescadoresstrilevante.it)