

TP 10/15 MIN
CARPACCIO
Raw Fish Carpaccio

- SALMONE** con guacamole € 15
Wild salmon, guacamole * (11) (14)
- RICCIOLA** con guacamole € 15
Amberjack carpaccio, guacamole * (11)
- TONNO** con burrata e pomodorini confit € 15
Red tuna, burrata, cherry tomato confit,

TP 5 MIN
TARTARE
Raw Fish Tartare

- RICCIOLA** € 15
Amberjack * (11)
- SALMONE** € 15
Salmon * (11)
- TONNO ROSSO** € 15
Red tuna * (11)

TP 5/10 MIN
CRUDI
Raw

- GAMBERI ROSSI** (1pz) € 5
Red shrimps * (11) (9)
- SCAMPI** (1pz) € 5
Scampi * (11) (9)
- OSTRICA CADORET LA FINE** (1pz) € 5
Oyster * (7)
- OSTRICA LOCH FYNE** (1pz) € 6
Oyster * (7)
- OSTRICA GILLARDEAU** (1pz) € 7
Oyster * (7)

TP 10 MIN
ANTIPASTI
Fish appetizer

- INSALATA TIEPIDA DI POLPO E PATATE** € 15
Octopus and Potatoes * (7)
- BACCALÀ MANTECATO** € 12
Creamed Salt Cod (11) (14)
- BURRATA CON ALICI DI CETARA** € 10
Burrata cheese and Anchovies * (11) (14)

TP 15/20 MIN
PRIMI
First courses

- SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE** € 18
Scialatelli, with seafood * (8) (11) (7) (9) (5)
- RISOTTO CON GAMBERO ROSSO** (min 2 persone) (per persona) € 22
Gambero rosso, stracciatella e limone
Rice, red shrimp, stracciatella cheese and lemon (min 2 persons) * (1) (14) (9)
- SPAGHETTI VONGOLE VERACI E LUPINI** € 18
Spaghetti with clams and lupine clams * (8) (11) (7)
- PACCHERO DI TONNARA** € 20
Capperi, olive, pinoli, melanzane, tonno
Capers, olives, pine nuts, aubergines, tuna (1) (8) (11)

SPECIALI
Specials

TP 20/30 MINUTI
PLATEAU ROYAL (min 2 persone) (per persona) € 50
Combinazione crudi e cotti (freddi) di mare a seconda disponibilità del banco pescheria
Raw and cooked seafood according to our fish stand availability* (11) (7) (9)

TP 15/20 MINUTI
TRISTAR € 25
Tris di tartare ricciola, salmone, tonno
3 Tartare of amberjack, salmon, tuna (11) (9) (7)

TP 15/20 MINUTI
CEVICHE DI MARE € 20
Ricciola, tonno, salmone, seppia, lime, cipollotto, peperoncino
Ceviche with mixed seafood, amberjack, tuna, Salmon, lime, scallion, chilli (11) (7) (9)

PISCARIA
DEL BUGIARDO



CARPACCIO DI RICCIOLA
con guacamole
Amberjack carpaccio with guacamole sauce

CAPPELUNGHE GRATINATE
Razor Clams

FOCACCIA CON ALICI E BURRATA
Alici, burrata e scarola
Focaccia, anchovies, burrata cheese, endive

RISOTTO CON GAMBERO ROSSO
Gambero rosso, stracciatella e limone
Rice, red shrimp, stracciatella cheese and lemon

TEGAMACCIO DI MARE
con crostoni

MENÙ SELEZIONE PER 2 PERSONE
€ 50 a persona

TP 5 MIN
FRITTI
Fried Fish

- ALICI** (250g) € 12
Anchovies * (11) (7) (8) (9) (12)
- CALAMARETTI SPILLO** € 12
Fried spiked calamari * (11) (7) (8) (9)
- FRITTO MISTO** (200g) € 12
Mixed fried fish * (11) (8) (9) (7)

TP 15/20 MIN
GRATINATI
Gratin

- CAPPELUNGHE** (10pz) € 18
Razor clams (11) (9) (7) (8)
- CAPPELANTE** (4pz) € 18
Scallops (11) (9) (7) (8)

TP 10/15 MIN
PANINI DI MARE
Bread rolls

SALMONE TARTARE € 14
Zucchine scapece, wasabi, germogli di soia
Salmon tartare, courgettes, wasabi, bean sprouts
* (11) (4) (8) (10) (13) (1)

TONNO TARTARE € 14
Burrata, pomodoro, guacamole
Tuna tartare burrata cheese, tomato, guacamole
* (11) (4) (8) (1) (14)

POLPO FRITTO € 14
Friggitelli, burrata, maionese
Fried octopus, friggiteLLi, peppers, burrata, cheese, mayonnaise * (7) (4) (8) (11) (9) (1) (14) (10)

FOCACCIA

ALICI, BURRATA E SCAROLA € 12
Focaccia, anchovies, burrata cheese, endive

TP 15/20 MIN
SECONDI
Main courses

- TATAKI DI TONNO ROSSO AL SESAMO** € 25
Red tuna sliced steak with sesame * (11) (1) (4) (13)
- POLPO ARROSTITO E FRIGGITELLI** € 25
Roasted octopus and green long peppers * (11) (7) (9)
- INSALATA DI PESCATO** € 25
Mixed seafood salad * (11) (7) (9)
- TEGAMACCIO DI MARE con Crostoni** € 25
Pot with assorted seafood and toasted bread * (11) (7) (9)
- PESCATO DEL GIORNO** € 30
Disponibilità secondo mercato
Catch of the day . Availability according to the market * (11)

CONTORNI

- SCAROLA RIPASSATA** € 5
Cooked Batavian Endive (1)
- INSALATA MISTA** € 5
Mixed Vegetables
- FRIGGITELLI ALLA MEDITERRANEA** € 5
Friggitelli Pepper
- PATATE AL FORNO** € 5
Baked Potatoes

* In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità Tutti i nostri prodotti ittici sono stati risanati in conformità al Reg (CE) 853/04 all III sez VIII, cap3, lettera D, punto 1 e successive modifiche contro il rischio Anisakis I molluschi bivalvi sono serviti sempre vivi e vitali al momento dell'acquisto * In absence of fresh products we use frozen and / or frozen products at the origin of the highest quality All our fish products have been rehabilitated in compliance with Reg (CE) 853/04 all III section VIII, chapter 3, letter D, point 1 and

LISTA ALLERGENI
(1) Frutta a guscio - Nut (2) Sedano - Celery (3) Senape - Mustard (4) Sesamo - Sesame (5) Anidride Solforosa - Sulfur Dioxide (6) Lupini - Lupin Bean (7) Molluschi - Molluscs (8) Glutine - Gluten



PISCARIA

DEL BUGIARDO