

Trattoria *del Pesce*



La nostra cucina rispecchia il territorio ed i prodotti in linea con la stagionalità, le materie prime che utilizziamo sono di provenienza italiane dai migliori produttori.

La nostra linea di cucina si basa prevalentemente utilizzando il pesce nelle sue più variegata tecniche di cottura ed abbinamenti.

Il nostro pesce viene acquistato personalmente dalle aste di Porto Santo Stefano, oltre ad avere contatti diretti con i pescherecci locali.

Frutta e verdura proviene da coltivatori diretti biologici, che ci riforniscono quotidianamente.

Il nostro olio proviene dalle migliori zone laziali in particolare dalla zona DOP di Rieti.

Utilizziamo pani a lievitazione naturale, prodotti esclusivamente con acqua, farina elievito madre, come tradizione vuole.

I dolci, sono di nostra produzione, sono il prodotto di un'attenta lavorazione delle materie prime.

La nostra carta dei vini, comprende vini del territorio laziale, nazionale ed internazionale, frutto di una continua ricerca volta a scoprire le realtà più interessanti del panorama vinicolo.



ANTIPASTI

I NOSTRI CALDI

Parmigiana di pesce bandiera.....€ 12,00

Allergeni: 1-4-5-6-7

Panzanella di mare della Trattoria del Pesce servita su gazpacho andalusiano e cipolla rossa di Tropea€ 12,00

Allergeni: 1-4-14

Sautè di cozze e vongole€ 13,00

Allergeni: 1-14

Falsa trippa di totani alla romana.....€ 12,00

Allergeni: 7-9

Polpette di alici di Ponza con mandorle, semi di finocchio e scorza di arancio, su vellutata di scarola.....€ 12,00

Allergeni: 1-4-8

Polpo verace alla brace su vellutata di patate a pasta gialla e zenzero.....€ 14,00

Allergeni: 14

Salsiccia di pesce con finocchietto selvatico su vellutata di cicoria leggermente piccante€ 13,00

Antipasto caldo di mare (Selezione di 6 tipologie)€ 21,00

minimo per due persone

a persona

Allergeni: 1-2-3-4-8-14





I NOSTRI CRUDI

Julienne di calamari€ 16,00

Allergeni: 14

Tartare di pesce bianco dell'Argentario in base al pescato€ 16,00

Allergeni: 4

Carpaccio di gamberi rossi di paranza€ 16,00

Allergeni: 2

Carpaccio di pesce bianco dell'Argentario in base al pescato€ 16,00

Allergeni: 4

Carpaccio di pezzogna dell'isola d'Elba€ 16,00

Allergeni: 4

Scampi di paranza dell'Argentario(l'etto) € 12,00

Allergeni: 2

Il grand crudo di mare (Selezione di 6 crudi di pesce in base al pescato)€ 35,00

Allergeni: 2-4-14

Il grand antipasto di mare (Selezione di 4 crudi e 6 caldi di mare)€ 30,00

minimo per due persone

a persona

Allergeni: 1-2-3-4-8-14

Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.

Cestino di pane€ 2,00

Allergeni: 1-11





LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE

GILLARDEAU n. 2.....(l'una) € 5,00

L'ostrica Gillardeau ha un sapore unico, coltivata tra la Normandia e l'Irlanda i migliori esemplari vengono selezionati e trasferiti a Marennes dove vengono adagiate nelle "Claire" dove l'ostrica finisce di crescere.

Questa combinazione di acqua salata e dolce conferisce un sapore salmastro.

Si presenta carnosa e croccante con retrogusto di mandorle.

LA PERLE ROSE "SPECIALE TARBOURIECH" n. 3(l'una) € 6,00

La Speciale Tarbouriech è il Gran Cru del Mediterraneo.

Le ostriche sono incollate una ad una a mano sulle corde che sono collegate ad un argano che le innalza riproducendo di fatto l'effetto delle maree.

Al palato risulta iodata, croccante, lo iodio lascia posto al dolce sempre più prevalente con una persistenza vegetale lunga e complessa e dalle note di sottobosco.

MARIE MORGANES.....(l'una) € 5,00

Le Marie Morganes solo delle ostriche naturali nate in Francia che dopo 18 mesi vengono spostate in Irlanda dove affinano per altri 18 mesi e poi vengo rispostate in Francia dove finiscono l'affinamento.

La caratteristica al palato è il contrasto tra lo iodio iniziale e lo zuccherato minerale che persiste lungamente in bocca. Prodotto Di alto livello una grande eccellenza francese.

TIAMARAA.....(l'una) € 5,00

È un ostricha di alta qualità, carnosa color crema leggermente iodata dal sapore dolce di nocciola con una punta di zuccherino (Irlanda).

TATIHOU(l'una) € 4,00

Ostricha normanna, croccante e carnosa dal gusto di nocciola (Francia).





PRIMI PIATTI

Scialatiello “fatto in casa” trafilato al bronzo, allo scoglio e pomodorino fresco€ 15,00
Allergeni: 1-2-4-7-13

Tagliolino all’uovo fatto in casa, trafilato al bronzo, alle cozze su loro crema con pomodorino leggermente piccante€ 13,00
Allergeni: 1-4-7-12

Tonnarello integrale fatto in casa, trafilato al bronzo, con scampetti di Porto S. Stefano con agrumi e pistacchio€ 17,00
Allergeni: 2-8

Tagliolini “fatti in casa” trafilati al bronzo ai gamberi rossi, aglio olio e peperoncino con granelle di noci, mandorle e semi di finocchio€ 16,00
Allergeni: 1-2-3-8-9

Mezzi paccheri rigati fatti in casa, trafilati al bronzo, con ragout di polpo verace, pomodorino concassea e pecorino romano€ 15,00
Allergeni: 1-3-7-9-14





SECONDI PIATTI

Calamaro farcito con pappa al pomodoro su vellutata di piselli e chorizo iberico alla brace€ 17,00

Allergeni: 4

Frittura di mare del Tirreno (calamari, alici, gamberi rosa)€ 18,00

Allergeni: 1-2-4-5-14

Brodetto di mare della "Trattoria del Pesce"€ 28,00

Allergeni: 1-2-4-5-14

Pesce bianco o di scoglio alla brace, all'acquapazza o al sale, in salsa di agrumi o capperi e limone (scorfano, pezzogna, san pietro, gallinella, dentice, fragolino, spigola, orata, mormora, rombo, sarago € 7,00 l'etto)

Catalana di crostacei della Trattoria del Pesce(l'etto) € 12,00 (scampi, gamberi rossi imperiali, mazzancolle)

Allergeni: 2-9

LA NOSTRA BRACE

Grigliata di calamari locali€ 17,00

Allergeni: 14

Grigliata di pesce fresco mista del Tirreno€ 22,00

Allergeni: 2-4-14

Scampi locali.....(l'etto) € 12,00

Gamberi rossi Imperiali(l'etto) € 12,00

Mazzancolle.....(l'etto) € 10,00

