

PESCEPANE MENU

CROSTINI PESCE & PANE n.4 pz: acciughe alla povera, aringa marinata, baccalà mantecato, ragù di polpo	11 €
GAMBERI ARGENTINI CROCCANTI fritti in pastella con fiocchi di mais e dip mayo al curry (con mela e habanero) fatta in casa	13 €
POLPETTE SFIZIOSE di BACCALÀ di baccalà e patate, con salsa aioli fatta in casa e cipolle marinate	12 €
CREMA di CECI e POLPO deliziosa agli aromi mediterranei	15 €
CHITARRA alle VONGOLE e zest al Limone pasta fresca artigianale, aglio, olio e prezzemolo	16 €
GNOCCHI fatti in casa al RAGÙ di GAMBERI pasta fresca fatta da noi con gamberi al coltello e bisque	16 €
PACCHERI alla "MEDITERRANEA" pasta fresca artigianale con pesce spada, pomodoro, olive taggiasche, capperi e origano	15 €
FISH & CHIPS con baccalà impanato in farina di riso, farina di mais e uova, anelli di cipolla fritti, patatine fritte e salsa tzatziki fatta in casa	18 €
FRITTURA di MARE PESCEPANE gambero argentino, calamari, latterini, mazzancolle, acciughe	20 €
POLPO alla PIASTRA con patate al forno	19 €
GRIGLIATA alla PESCEPANE calamari, polpo e gamberi argentini	22 €
ORATA AL FORNO con salsa tzatziki fatta in casa	18 €
FILETTO in PIASTRA pesce del giorno scottato in piastra, secondo reperibilità, con spinacino fresco saltato in padella	19 €
PIATTO/I SPECIAL: vedi LAVAGNA	... €
PATATE ARROSTO o FRITTE	5 €
VERDURE di STAGIONE al FORNO - INSALATA MISTA	6 €
CONTORNO del GIORNO: vedi LAVAGNA	... €
TRIS di SALSE fatte in casa: curry, tzatziki, aioli	3 €

pane e coperto 2.5€

chiedere al personale per allergeni e intolleranze;
alcuni piatti possono variare secondo stagionalità

PESCEPANE ALLERGENI

CROSTINI PESCE & PANE acciughine alla povera, aringa marinata, baccalà' mantecato, pesce-pane	1 3 4 7 9
GAMBERI ARGENTINI CROCCANTI fritti in pastella con fiocchi di mais e dip mayo al curry, mela, habanero	1 2 5 8
POLPETTE SFIZIOSE di PESCE di polpo (tonno, baccalà) e patate, con sugo di pomodoro o mayo all'aglio e cipolle marinate	1 3 4 5 7
INSALATA di SEPPIE con crudité di verdure di stagione e olive taggiasche	4 9
PANZANELLA CROCCANTE di MARE con cozze sgusciate, calamari e mazzancolle	1 2 4 9 14
GNOCCHI al RAGÙ di GAMBERI / POLPO fatti dalla Cucina, con gambero al coltello e bisque o ragù di polpo in bianco	1 2 3 4
TAGLIOLINI al RAGÙ BIANCO di MARE pasta fresca artigianale con calamari, cozze sgusciate e mazzancolle	1 3 4 6 10 14
PACCHERI alla TRABACCOLARA / ISOLANA pasta fresca artigianale con pescato del giorno, pomodoro e prezzemolo	1 3 4 6 10 14
FISH & CHIPS con baccalà impanato in farina di riso, farina di mais e uova, anelli di cipolla fritti, patatine fritte e salsa tzatziki home made	1 3 4 5 7 14
FRITTURA di MARE PESCEPANE gambero argentino, calamari, latterini, mazzancolle, acciughe	1 2 5 14
POLPO alla PIASTRA con patate al forno	4 5
GRIGLIATA alla PESCEPANE calamari, polpo e gamberi argentini	2 4 5
ORATA/BRANZINO al FORNO (o CARTOCCIO) con dip del giorno (pomodoro, patate, olive e/o verdure stagione)	3 4
TARTARE di BACCALÀ' / TONNO con condimenti e verdure di stagione	3 4 5 6
PIATTO SPECIAL dalla Lavagna
PATATE ARROSTO o FRITTE	5
VERDURE di STAGIONE / INSALATA	9
VERDURA FRITTA (carciofi, cipolla, in tempura)	1 3 5
TRIS di SALSE HOME MADE	1 3 7 8 10

Legenda: 1. glutine 2. crostacei 3. uova 4. pesce 5. arachidi
6. soia 7. latticini 8. frutti a guscio 9. sedano 10. senape

PESCEPANE MENU

CROSTINI PESCE & PANE n.4 pz: toasts with anchovie canape', marinated herring, creamy cod fish, octopus ragout	11 €
CRISPY KING PRAWNS fried with corn flakes and home made mayo dip with curry (with apple and habanero)	13 €
COD FISH CROQUETTES of cod fish and potatoes, with home made garlic mayo (aioli) and marinated onions	12 €
CHICKPEA PUREE with OCTOPUS with mediterranean flavours and evo oil	15 €
<hr/>	
CHITARRA with CLAMS and Lemon zest fresh artisanal pasta, olive oil, garlic, parsley	16 €
<hr/>	
GNOCCHI home made with SHRIMPS RAGOUT fresh home made pasta with shrimps and its bisque	16 €
<hr/>	
PACCHERI "alla MEDITERRANEA" fresh artisanal pasta with swordfish, tomato, Taggiasca olives, capers and oregano	15 €
<hr/>	
FISH & CHIPS corn and rice flour breaded cod fish, potatoes and onion rings, home made tzatziki dip	18 €
<hr/>	
"FRITTURA" di MARE PESCEPANE argentinian prawns, squid, silversides, tiger prawns, anchovies	20 €
<hr/>	
SEARED OCTOPUS with roasted potatoes	19 €
<hr/>	
"GRIGLIATA" alla PESCEPANE grilled cuttlefish, octopus and tiger prawns	22 €
<hr/>	
BAKED SEA BREAM with home made tzatziki dip	18 €
<hr/>	
SEARED FISH FILLET of the day according to availability, with fresh sautéed spinach	19 €
<hr/>	
EXTRA SPECIAL/S of the DAY: please see Blackboard	... €
<hr/>	
BAKED POTATOES / FRENCH FRIES	5 €
<hr/>	
BAKED VEGGIES / SALAD with seasonal produce	6 €
<hr/>	
VEGETABLES OF THE DAY: please see Blackboard	... €
<hr/>	
3 HOME MADE DIPS: curry, tzatziki, aioli	3 €

bread and service 2.5€

ask the staff for food allergies and intolerances;
dishes offer according to availability

PESCEPANE ALLERGENS

CROSTINI PESCE & PANE toasts with anchovie canape', marinated herring, creamy cod fish, pesce-pane	1 2 3 4 7 9
CRISPY KING PRAWNS fried with corn flakes and mayo dip whit curry, apple, habanero	1 2 5 8
FISH CROQUETTES with octopus (or tuna or cod fish) and potatoes, served with tomato sauce or garlic mayo and marinated onions	1 3 4 5 7
CUTTLEFISH SALAD with seasonal vegetable crudités and Taggiasca olives	4 9
CRISPY SEAFOOD "PANZANELLA" tuscan-style salad with mussels, squid and prawns	1 2 4 9 14
CHITARRA with CLAMS and lemon zest fresh home-made pasta, olive oil, garlic, parsley	1 2 3 4
TAGLIOLINI with WHITE RAGOUT fresh home-made pasta with squid, mussels and prawns	1 3 4 6 10 14
PACCHERI alla "TRABACCOLARA" fresh home-made pasta with fish of the day, tomato, parsley	1 3 4 6 10 14
FISH & CHIPS corn and rice flour breaded cod fish, potatoes and onion rings, tzatziki dip	1 2 5 14
"FRITTURA" di MARE PESCEPANE argentinian prawns, squid, silversides, tiger prawns, anchovies	1 2 5 14
SEARED OCTOPUS with roasted potatoes	4 5
"GRIGLIATA" alla PESCEPANE with cuttlefish, octopus and tiger prawns	2 4 5
BAKED SEA BREAM / SEA BASS BAKED in foil with dip of the day and seasonal vegetables	3 4
SEARED TUNA TATAKI / COD FISH TARTARE with seasonal veggies	3 4 5 6
EXTRA SPECIAL of the DAY: SEE BLACKBOARD
BAKED POTATOES / FRENCH FRIES	5
BAKED VEGGIES / SALAD with seasonal produce	9
DEEP-FRIED VEGETABLES (artichokes, onion...)	1 3 5
3 HOMEMADE DIPS	1 3 7 8 10

Legend: 1. gluten 2. crustacean 3. eggs 4. fish 5. peanuts
6. soya 7. milk 8. nuts 9. celery 10. mustard 11. sesame

COMANDA

NUM TAV

BEVANDE / VINO:

CROSTINI PESCE & PANE

n.4 pz: acciughine alla povera, aringa marinata, baccalà mantecato, ragù di polpo

GAMBERI ARGENTINI CROCCANTI

fritti in pastella con fiocchi di mais e dip mayo al curry (con mela e habanero)

POLPETTE SFIZIOSE di PESCE

di baccalà e patate, con salsa aioli home made e cipolle caramellate

CREMA di CECI e POLPO

deliziosa agli aromi mediterranei

CHITARRA alle VONGOLE e zest al Limone

pasta fresca artigianale, aglio, olio e prezzemolo

GNOCCHI fatti in casa al RAGÙ di GAMBERI

pasta fresca fatta da noi con gamberi al coltello e bisque

PACCHERI alla MEDITERRANEA

pasta fresca con pesce spada, pomodoro, olive taggiasche, capperi e origano

FISH & CHIPS

con baccalà impanato in farina di riso, farina di mais e uova, anelli di cipolla fritti, patatine fritte e salsa tzatziki home made

FRITTURA di MARE PESCEPANE

gambero argentino, calamari, latterini, mazzancolle, acciughe

POLPO alla PIASTRA

con patate al forno

GRIGLIATA alla PESCEPANE

calamari, polpo e gamberi argentini

ORATA AL FORNO

con salsa tzatziki fatta in casa

FILETTO in PIASTRA

pesce del giorno scottato in piastra, con spinacino saltato in padella

PIATTO DEL GIORNO

.....

PATATE ARROSTO o FRITTE

VERDURE di STAGIONE / INSALATA

CONTORNO DEL GIORNO

TRIS di SALSE HOME MADE