

**ORARI APERTURA FESTIVITÀ
MESE DI DICEMBRE**

PESCHERIA & GASTRONOMIA

LUNEDÌ 22

08:30-13:00 / 15:00-19:00

MARTEDÌ 23

08:30-13:30 / 15:00-19:30

MERCOLEDÌ 24

ORARIO CONTINUATO 08:30-19:00

SABATO 27

08:30-13:00 / 15:00-19:30

MARTEDÌ 30

08:30-14:00 / 15:00-19:00

MERCOLEDÌ 31

ORARIO CONTINUATO 08:30-16:30

CHIUSO NEI GIORNI 25 / 26 / 28 / 29

PESCHERIA - GASTRONOMIA - BISTROT
VIA ANGERA, 40 - LISANZA DI SESTO CALENDE (VA)

 **@maremiobistrot**



PESCHERIA - GASTRONOMIA - BISTROT
VIA ANGERA, 40
LISANZA DI SESTO CALENDE (VA)

ANTIPASTI:

SI CONSIDERANO CIRCA 200 GR PER GLI ANTIPASTI VENDUTI A PORZIONE

(SI CONSIGLIA DI TOGLIERE DAL FRIGO 15 MINUTI PRIMA DEL CONSUMO)

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI	€ 6,90/ETTO	PORZIONI.....
INSALATA DI POLPO ALLA MEDITERRANEA CON POMODORINI OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO	€ 6,90/ETTO	PORZIONI.....
INSALATA DI POLPO E PATATE	€ 5,90/ETTO	PORZIONI.....
INSALATA DI MARE	€ 5,40/ETTO	PORZIONI.....
INSALATA RUSSA CON GAMBERI	€ 3,90/ETTO	PORZIONI.....
COCKTAIL DI GAMBERI	€ 4,40/ETTO	PORZIONI.....
INSALATA DI BACCALÀ, CARCIOFINI, SEDANO E CECI	€ 4,90/ETTO	PORZIONI.....
GAMBERI ALLA CATALANA CON CIPOLLA DI TROPEA, POMODORINI E BASILICO	€ 4,90/ETTO	PORZIONI.....
LE NOSTRE BRIOCHES DI PASTA SFOGLIA E SPADA AFFUMICATO	€ 4,00/PEZZO	NR PEZZI.....
LE NOSTRE BRIOCHE DI PASTA SFOGLIA E SALMONE MARINATO	€ 4,00/PEZZO	NR PEZZI.....
PANETTONCINO GASTRONOMICO CON SALMONE, SPADA E TONNO AFFUMICATI (ASSAGGIO PER 4 PERSONE)	€26,00/PEZZO	NR PEZZI.....
TORTINO DI GAMBERI E ZUCCHINE (RISCALDARE IN FORNO GIÀ CALDO 180° PER 4/5 MINUTI)	€ 6,00/PEZZO	NR PEZZI.....

CRUDI:

(SI CONSIGLIA DI TOGLIERE DAL FRIGO 5 MINUTI PRIMA DEL CONSUMO.
CONDIRE A PIACIMENTO. CONSUMARE ENTRO 2 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO)

SELEZIONE DI TARTARE (BRANZINO, ORATA, SALMONE, TONNO, CAPASANTA)	€ 21,00/PIATTO	NR PIATTI.....
MAREMIO PER 1 PERSONA COMPOSTO DA: CARPACCIO DI TONNO, BRANZINO, SALMONE, ORATA, 1 SCAMPO E 2 GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO	€ 26,00/PIATTO	NR PIATTI.....
TARTARE TONNO 120 GR	€ 16,00/PORZIONE	NR PEZZI.....
TARTARE SALMONE 120 GR	€ 13,00/PORZIONE	NR PEZZI.....
TARTARE ORATA 120 GR	€ 13,00/PORZIONE	NR PEZZI.....
TARTARE BRANZINO 120 GR	€ 13,00/PORZIONE	NR PEZZI.....

Si prega di consultare il libro degli ingredienti
per eventuali allergie e intolleranze

SUGHI PRONTI:

(SI CONSIGLIA DI RISCALDARE 5 MINUTI IN PADELLA.
SE NECESSARIO, AGGIUNGERE 1 CUCCHIAIO DI ACQUA DI COTTURA)

SUGO ALL’ASTICE (MEZZO)	€ 6,90/ETTO	PORZIONI.....
RAGÙ DI GALLINELLA	€ 4,40/ETTO	PORZIONI.....
SUGO ALLO SCORFANO	€ 4,90/ETTO	PORZIONI.....
SUGO DI BACCALÀ CON GUANCIALE, PROFUMATO AL TARTUFO	€ 5,90/ETTO	PORZIONI.....

(SI CONSIGLIA DI ULTIMARE LA COTTURA DELLA PASTA IN PADELLA,
AGGIUNGENDO IL SUGO E 2 CUCCHIAI D’ACQUA DI COTTURA. FAR SALTARE 2 MINUTI)

PRIMI PIATTI:

PREPARATI IN VASCHETTE DA 2 PORZIONI

(SI CONSIGLIA DI TOGLIERE DAL FRIGO 10 MINUTI PRIMA DI INFORNARE. RISCALDARE A FORNO GIÀ
CALDO A 180° PER 8-10 MINUTI. LASCIARE RIPOSARE 2 MINUTI PRIMA DI SERVIRE)

CANNELLONI GAMBERI, PATATE E SCAMORZA	€ 3,40/ETTO	NR VASCHETTE.....
LASAGNE BACCALÀ, SPINACI E PINOLI	€ 3,40/ETTO	NR VASCHETTE.....
LASAGNE SALMONE E ZAFFERANO	€ 2,90/ETTO	NR VASCHETTE.....

SECONDI PIATTI:

SPIEDINI DI BRANZINO CON GAMBERI GRATINATI (RISCALDARE IN FORNO GIÀ CALDO A 180° PER 5 MINUTI)	€ 5,90/ETTO	PORZIONI.....
FILETTO DI BRANZINO RIPIENO CON PORCINI E SALMONE (RISCALDARE IN FORNO GIÀ CALDO A 180° PER 6/7 MINUTI)	€ 5,40/ETTO	PORZIONI.....
POLPO ALLA LUCIANA (RISCALDARE IN PADELLA A FUOCO LENTO PER 5 MINUTI)	€ 5,90/ETTO	PORZIONI.....

PRONTI A CUOCERE:

CAPESANTE GRATINATE (CUOCERE IN FORNO GIÀ CALDO A 180° PER 10 MINUTI. AGGIUNGERE POI UN FILO D’OLIO A CRUDO)	€ 5,00/PEZZO	NR PEZZI.....
SPIEDINI DI BACCALÀ, CARCIOFI E LIMONE (CUOCERE IN FORNO GIÀ CALDO A 180° PER 5/6 MINUTI)	€ 5,90/ETTO	NR PEZZI.....
SPIEDINI DI SALMONE, PORRO E POMODORO SECCO (CUOCERE IN FORNO GIÀ CALDO A 180° PER 5/6 MINUTI)	€ 5,90/ETTO	NR PEZZI.....
SPIEDINI GAMBERO E BACON, CON PRUGNE E PEPERONI (CUOCERE IN FORNO GIÀ CALDO A 180° PER 5/6 MINUTI)	€ 5,90/ETTO	NR PEZZI.....

PER PRENOTAZIONI COMPILARE E INVIARE IL PRESENTE MODULO
ENTRO VENERDÌ 19 DICEMBRE
VIA WHATSAPP AL NR 392 0602960
PER INFO CONTATTARE IL NUMERO 0331 1260174
DAL MARTEDÌ AL SABATO DALLE 08.30 ALLE 13.00 E DALLE 15 ALLE 19.30

SIG./SIG.RA NR. TELEFONO.....

DATA RITIRO ORA RITIRO (NEL POMERIGGIO).....