



La Bottega della Pesca

Tutti i nostri prodotti
Possono essere consumati crudi.

L'ordine minimo è di 50,00 €
Prenotando il giorno prima si ha diritto
al 10% di sconto

La bottega rimane chiusa il lunedì

La selezione:

Scampi e Gamberi Rossi

*Scampi del Mar Mediterraneo – Sardegna 1 pz 3,20 al kg 58,00 €
Proposti ancora gelo o pronti per l'utilizzo con il carapace – 1 kg 20 pz ca.

**Gamberi rossi di Mazzara del Vallo – Sicilia 1 pz 1,20 € al kg 46,00 €
Proposti ancora gelo o pronti per l'utilizzo con il carapace – 1 kg 40 pz ca.

Su richiesta i crostacei possono essere puliti da noi, come descritto nelle preparazioni crude pronte da degustare, serviti su una lastra di ghiaccio, con citronette a parte e sale maldon.

Caviale

Caviale Classic Siberiano: di storione siberiano (Acipenser baerii) 50 g 160,00 €
Proposto con blinis di grano saraceno, patate al cartoccio, burro salato della Normandia
Su richiesta è disponibile il cucchiaino in madreperla, proposto a 7,00 € cad.

Caviale Asetra Iraniano: di storione russo (Acipenser gueldenstaedtii) 50 g 225,00 €
Proposto con blinis di grano saraceno, patate al cartoccio, burro salato della Normandia
Su richiesta è disponibile il cucchiaino in madreperla proposto a 7,00 € cad.

Ostriche

Ostriche Kys Marine Calibro 2 – Francia 1 pz 3,50 € al kg 30,00 €
Coltello apri ostriche a richiesta (4,00 €) – 1 kg 9 pz ca.

Ostriche Gillardeau Calibro 3 – Francia 1 pz 3,80 € al kg 38,00 €
Coltello apri ostriche a richiesta (4,00 €) – 1 kg 12 pz ca.

Su richiesta le ostriche possono essere aperte da noi, come descritto nelle preparazioni crude pronte da degustare, servite con burro salato della Normandia, scalogno all'aceto di mele, fette di limone e pane ai cereali da tostare.

Capesante, Calamari e Seppie

*Capesante polpa e corallo - Francia 1 pz 3,40 € al kg 32,00 €

Proposte ancora gelo o pronte per l'utilizzo, sono pulite e separate dal guscio, da degustare crude, arrostiti oppure gratinate. Disponibile anche il guscio a richiesta (gratuito) - 1 kg 10 pz ca.

*Calamari del Mar Ligure - Liguria 1 porzione 100 g 9,00 € al kg 85,00 €

Servito già pulito, solo il manto bianco, da utilizzare tagliare a julienne e mangiato crudo, oppure arrostito intero in padella, alla brace oppure fritto.

*Seppia di nassa Mar Mediterraneo - Sardegna 1 porzione 100 g 7,00 € al kg 65,00 €

Servita già pulita, solo il manto bianco, da utilizzare tagliata a julienne e mangiata cruda, arrostita, in umido - disponibile anche il suo nero in caso di risotti o seppie al nero in pentola.

Pesci selvaggi di grandi dimensioni

*Trancio di ricciola del Mar Mediterraneo - Sardegna 1 porzione 100 g 12,40 € al kg 114,00 €

Servita gelo o pronta all'utilizzo, da consumare cruda in carpaccio o tartare, oppure arrostita in padella, come ingrediente di una zuppa oppure all'acqua pazza.

*Trancio di morone del Mar Mediterraneo - Sardegna 1 porzione 100 g 11,00 € al kg 106,00 €

Servita gelo o pronta all'utilizzo, da consumare arrostita in padella, come ingrediente di una zuppa oppure frita all'italiana o in tempura.

Pesci pescati da cuocere al forno - Chiedere disponibilità del giorno

Pesce intero selvaggio del Mar Mediterraneo - Sardegna al kg 54,00 €

Per il mese di gennaio i pesci disponibili saranno principalmente orate selvagge del Mar Ligure

Servito già eviscerato e pronto all'uso, si presta per cotture in forno sotto sale, alla mediterranea oppure alla brace - Disponibile su richiesta l'impasto di sale per la cottura in crosta.

Pesciolini piccoli da consumare crudi

Rossetti del Mar Ligure - Liguria 1 porzione 50 g 8,00 €

Serviti gelo in sacchetti sottovuoto, da disgelare, condire e degustare crudi.

Kit di preparazione:

Le ricette del Campidoglio a casa vostra!

Kit Tempura X 2 persone

52,00 €

2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi blu, 100 g di Morone, 100 g di Ciuffetti di calamaro
Miscele di farine del Campidoglio per tempura 200 g
Acqua frizzante San Pellegrino 0,500
Olio per frittura 2 l

All'interno del Kit sono presenti le istruzioni passo dopo passo per realizzare la ricetta come al ristorante.

Kit Pesce al sale X 2 persone

64,00 €

1 orata da 800/1000 g (sopra gli 800 g verranno calcolati 7,00 € l'etto)
Impasto di sale per la crosta del pesce 3 kg
Maionese artigianale 150 g
Mazzetto aromatico
Citronette al prezzemolo

All'interno del Kit sono presenti le istruzioni passo dopo passo per realizzare la ricetta come al ristorante.

Kit Paccheri al sugo d'astice X 2 persone

55,00 €

Paccheri Verrigni 250 g
Sugo d'astice
Olio Extra Vergine d'Oliva
Sale maldon

All'interno del Kit sono presenti le istruzioni passo dopo passo per realizzare la ricetta come al ristorante.

Kit Condimenti per il pesce crudo X 4 persone

18,00 €

Acciughe del mar cantabrico 20 g	Olio Extra vergine d'oliva della Valpolicella 25 ml
Olive taggiasche 20 g	Citronette 25 ml
Capperi di Salina 20 g	Bottarga di Muggine 5 g
Pomodori datterini confit 20 g	Sale Maldon 10 g
Uova di lompo nere 20 g	Uova di lompo rosse 20 g

All'interno del Kit sono presenti suggerimenti per condire al meglio le vostre crudità di mare.

Preparazioni crude, pronte da degustare:

7 scampi del mar Mediterraneo - Sardegna **35,00 €**

Proposti già puliti, adagiati in un contenitore sterile adagiati su una lastra di ghiaccio sottovuoto che mantiene la temperatura. 1 contenitore con 5 g di sale Maldon e 1 bottiglietta da 25 ml di citronette.

7 gamberi di Mazzara del Vallo - Sicilia **24,00 €**

Proposti già puliti, adagiati in un contenitore sterile adagiati su una lastra di ghiaccio sottovuoto che mantiene la temperatura. 1 contenitore con 5 g di sale Maldon e 1 bottiglietta da 25 ml di citronette.

6 ostriche - Francia **30,00 €**

Degustazione di 3 Kys Marine calibro 2 e 3 Gillardeau calibro 3 della Francia, servite aperte su una lastra di ghiaccio, con burro salato, scalogno all'aceto di mele, pane tostato e fette di limone.

5 capesante - Francia **20,00 €**

Degustazione di 5 capesante, servite su una lastra di ghiaccio, condite con pepe Timur, limette e cerfoglio.

Insalata di calamaro del Mar Ligure - Liguria **18,00 €**

100 g di Calamaro ligure a julienne, olio EVO, buccia di limone, pepe nero Maricha della Malesia, uova di lompo rosse e bottarga di Muggine; servito su una lastra di ghiaccio.

Tartare di ricciola del Mar Mediterraneo - Sardegna **24,00 €**

100 g di ricciola selvaggia tagliata al coltello in tartare, capperi di Salina, acciughe del Mar Cantabrico, buccia di limone, citronette e sale maldon; servita su una lastra di ghiaccio.

Carpaccio di pesce spada del Mar Ligure - Liguria **21,00 €**

100 g di pesce spada tagliato al coltello in carpaccio, guacamole, pomodori datterini confit, lime, olio EVO, pepe Maricha della Malesia, cerfoglio; servito su una lastra di ghiaccio.

Prodotti complementari:

Salse

Guacamole	50 g 2,00 €
Maionese artigianale tradizionale	250 g 4,00 €
Maionese alla soia e wasabi	250 g 5,00 €

Uova di pesce

Uova di lompo nere/rosse	15 g 0,50 €
Bottarga di Muggine grattugiata	5 g 6,00 €

Pane

Pane da tostare per ostriche	In omaggio con le ostriche
Blinis di grano saraceno	In omaggio con il caviale
Cestino di 4 pagnottine miste e 4 grissini	2,50 €
Pagnottina gluten free	1,50 €

Condimenti

Olio Extra vergine d'oliva della Valpolicella	1 contenitore 25 ml 1,00 €
Citronette – Olio EVO, succo di limoni del Garda, sale di Cervia	1 contenitore 25 ml 1,50 €
Sale Maldon	1 contenitore 15 g 1,00 €
Scalognone all'aceto di mele	In omaggio con le ostriche
Mix di condimenti per tartare e carpacci	1 contenitore 120 g 9,00 €

Il mix di condimenti contiene:

Acciughe del mar cantabrico 30 g/ Olive taggiasche 30 g/ Capperi di Salina 30 g/ Pomodori datterini confit 30 g

Burro

Burro trentino	50 g 0,80 €
Burro salato della Normandia	50 g 1,80 €

Informazioni sulla lavorazione delle materie prime

Tutti i prodotti ittici acquistati sono selvaggi, arrivano freschi entro le 12 ore dalla pesca, poi puliti, preparati e abbattuti almeno 96 ore ad una temperatura che raggiunge i -40°, poi vengono porzionati e imbustati sottovuoto.

I prodotti senza alcun asterisco nella nostra lista sono conservati in frigorifero ad una temperatura di 0+2°, non necessitano di abbattimento, si tratta di prodotti ittici vivi o di loro derivati;

**Il nostro pesce servito crudo, contrassegnato da un asterisco nella nostra lista, viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 852/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.' In piena regola con le norme che regolano l'HACCP;*

***I prodotti che non riescono ad arrivare entro le 12 ore dalla pesca, contrassegnati da un doppio asterisco nella nostra lista, ricevono la stessa cura ed attenzione, ma vengono abbattuti direttamente sulle navi dai pescatori, questo per garantirne la freschezza e l'altissima qualità;*

I prodotti e i prezzi del pescato variano a seconda della battuta di pesca e del periodo

