



PESCHERIA BIANCHI

GASTRONOMIA

I CALDI

POLPETTI ALLA DIAVOLA 10.12	5,5 etto
PESCE SPADA ALLA CACCIATORA 9.12	6,5 etto
ZUPPA DI COZZE IN VERDE 10.12	3 etto
ZUPPA DI COZZE IN ROSSO 10.12	3 etto
ZUPPA DI COZZE E ARSELLE IN VERDE 10.12	4,5 etto
ZUPPA DI COZZE E ARSELLE IN ROSSO 10.12	4,5 etto
ZUPPA DI ARSELLE IN VERDE/ROSSO 10.12	5,5 etto
INDIVIA RICCIA RIPASSATA	2 etto
PATATE AL VAPORE IN VERDE	2 etto
MELANZANE AL FORNO	2 etto

I FREDDI

INSALATA DI POLPO 10.12	6,5 etto
INSALATA DI POLPO E PATATE 10.12	6 etto
INSALATA DI MARE 5.10.12	6 etto
CAPONATA DI TONNO 9.12	6 etto
TONNO E CIPOLLA 9.12	5,5 etto
BURRIDA 2.9.12	6 etto
PESCE DEL GIORNO MARINATO 9.12	7 etto
GAMBERO ALLA CATALANA 5.7	5,5 etto
RANA PESCATRICE ALLA CATALANA 7.9	6/7 etto
SEDANO E BOTTARGA 7.9	11 etto
INSALATA DI POMODORO	2 etto
TONNO FAGIOLI E CIPOLLE 9.12	5,5 etto

I GRATINATI

OSTRICA GRATINATA 1.10	4 pz
COZZE GRATINATE 1.10	0,75 pz
CAPASANTA 1.10	5 pz

ALLERGENI

1 GLUTINE, 2 NOCI, 3 MOSTARDA, 4 SESAMO, 5 CROSTACEI, 6 ARACHIDI, 7 SEDANO, 8 UOVA, 9 PESCE, 10 MOLLUSCHI, 11 LATTICINI, 12 SOLFITI, 13 LUPINI, 14 SOYA