



PESCHERIA BIANCHI

I CRUDI

GAMBERO ROSSO I	5	7/9	pz
GAMBERO ROSSO II	5	5/6	pz
GAMBERO ROSSO III	5	4,50	pz
GAMBERO VIOLA I	5	7/8	pz
GAMBERO VIOLA II	5	5/6	pz
GAMBERO VIOLA III	5	4	pz
SCAMPO LOCALE	5	11/12	pz
SCAMPO ESTERO	5	7/8	pz
OSTRICA LOCALE	10	3,5/4	pz
OSTRICA FRANCIA	10	5	pz

SASHIMI (100gr)

SASHIMI DI SALMONE SCOZZESE	9	8
SASHIMI DI TONNO	9	7,5
SASHIMI DI PESCE BIANCO	9 (ORATA, SPIGOLA, PARAGO, RICCIOLA)	7/9

TARTARE (100gr)

con emulsione olio, sale, limone e pepe nero

TARTARE DI TONNO	9	10
TARTARE DI SALMONE SCOZZESE	9	11
TARTARE DI PESCE BIANCO	9 (ORATA, SPIGOLA, PARAGO, RICCIOLA)	8 / 10
TARTARE DI GAMBERO	5	15

LA DISPONIBILITÀ DEL FRESCO PUÒ VARIARE
A SECONDA DEL PESCATO DEL GIORNO

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