Marenostrum
pescheria gastronomia

MENU DELLE FESTE

NATALE E CAPODANNO

È VIVAMENTE CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE ENTRO IL 19 DICEMBRE!

ORARI DI NATALE

LUNEDÌ 21 E MARTEDÌ 22 DICEMBRE: 8.30-12.30 / 16.00-19.00
MERCOLEDÌ 23 DICEMBRE: ORARIO CONTINUATO 8.30-19.00
GIOVEDÌ 24 DICEMBRE: ORARIO CONTINUATO 8.30-16.00
CHIUSO DOMENICA 20, VENERDÌ 25, SABATO 26 E DOMENICA 27 DICEMBRE

ORARI DI CAPODANNO

LUNEDÌ 28 E MARTEDÌ 29 DICEMBRE: 8.30-12.30 / 16.00-19.00
MERCOLEDÌ 30 DICEMBRE: ORARIO CONTINUATO 8.30-19.00
GIOVEDÌ 31 DICEMBRE: ORARIO CONTINUATO 8.30-16.00

DURANTE IL PERIODO NATALIZIO NON SI ACCETTANO ORDINI TELEFONICI:
PER LE PRENOTAZIONI RIVOLGETEVI DIRETTAMENTE AL NOSTRO PERSONALE.

NEL PERIODO NATALIZIO NON POSSIAMO GARANTIRE IL SERVIZIO DI PULIZIA DEL PESCE.

ANTIPASTI

POLPO CON PATATE

MAZZANCOLLE IN SALSA COCKTAIL

CAPESANTE GRATINATE / GAMBERONI GRATINATI

INSALATA DI MARE

SALMONE MARINATO

SALMONE AFFUMICATO

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E PEPE ROSA

BACCALÀ MANTECATO

SARDE IN SAOR

INSALATA DI MAZZANCOLLE CON VERDURE

ALICI MARINATE

PRIMI

SUGO ALLA PESCATORA

LASAGNETTE SALMONE E ZUCCHINE

SUGO ALL'ASTICE

SECONDI

CALAMARO RIPIENO IN SALSA

MOSCARDINI IN UMIDO

ZUPPA DI PESCE

SPIEDINI GRATINATI

BACCALÀ ALLA VICENTINA

SPADA TONNATO

TONNO DI ROVATO

SELEZIONE DI SALMONE

SALMONE AFFUMICATO ROSSO ALASKA TAGLIO SASHIMI 300 GR

SALMONE AFFUMICATO ROSSO ALASKA SOCKEY INTERO 500/700 GR

SALMONE REALE RED KING INTERO

SALMONE AFFUMICATO PREAFFETTATO ISOLE FAROE 100 GR

SALMONE AFFUMICATO PREAFFETTATO ISOLE FAROE 200 GR

SALMONE AFFUMICATO ISOLE FAROE INTERO

CUORE DI SALMONE AFFUMICATO SCOZIA 250 GR

SALMONE MARINATO ISOLE FAROE INTERO

SU PRENOTAZIONE

VASSOI DI CRUDITÈ

CATALANA DI CROSTACEI

PESCI AL FORNO

PESCI AL SALE

BUONE FESTE!

MARENOSTRUM AUGURA A TUTTI VOI

UN SERENO NATALE E UN FELICE ANNO NUOVO

marenostrum

pescheria gastronomia