PESCE PAZZO
Lugano

Il menù

PESCHERIA CON CUCINA

Il pesce lo scegli al banco, lo pesiamo e la cucina lo prepara alla griglia, al forno, fritto o crudo.

Il banco, all'etto

Pescato di mare	13.50 l'etto
Allevamento in mare	9.50 l'etto

I crostacei

Crudi o alla griglia catalana

Astice	16.50 l'etto
Scampi	16.50 l'etto
Gamberi rossi	19.50 l'etto
Mazzancolle	11.50 l'etto
Carabineros	29.50 l'etto

Crudi, plateau e ostriche

Plateau del marinaio 150.00

2 ostriche Fine de Claire, 2 Gillardeau, 2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 mazzancolle, sashimi di tonno e salmone.

Ostriche Fine de Claire	4.80 al pezzo
Ostriche Gillardeau	6.50 al pezzo

Caviale

Malossol Royal Premium

10 g	32.50
20 g	59.50
30 g	89.50

Fritti

Gran fritto del pescatore Calamari, gamberi, triglie e verdure fresche	34.50
Alici di lampara fritte s.d.	18.50
Polpette di baccalà e alici molto croccanti	23.50

Antipasti

Alici marinate agli agrumi	19.50
Antipasto misto dello chef	24.50
Tartare di scampi con foie gras e lampone	39.50
Tartare di salmone con le sue uova e crema di avocado	26.50
Tartare di tonno con burratina, nocciole, lamelle di tartufo e demi-glace	27.00
Sashimi di tonno in salsa ponzu	25.50
Tiepido di mare	28.50
Cozze impepate o al pomodoro	19.50
Sauté misto di cozze e vongole	34.50

Pasta

Scialatiello «Pesce Pazzo» Scampi di Gallipoli, gamberi rossi, frutti di mare selezionati in salsa San Marzano	36.50
Spaghetto con colatura di alici, pomodorini e pane rosolato	21.50
Linguina con vongole veraci e bottarga di muggine	28.50
Tortelloni ripieni di crostacei con ragù di gallinella alla livornese	34.50
Risotto con tartare di gambero, stracciatella di bufala e caviale	38.50

Secondi

Trancio di branzino alla mediterranea	32.50
Darna di salmone su crema di piselli e spinaci saltati	32.50
Cubo di tonno alla Rossini	38.50
Tataki di tonno con fondo di crostacei e pepe di Timut	26.50
Polpo arrosto su patata schiacciata e olio al mirto	28.50

Casseruole

Moscardino al pomodoro	28.50
Seppie e piselli	25.50
Calamari in umido	28.50
Brodetto di pesce	38.50

Contorni

Insalata verde	5.50
Insalata mista	5.50
Verdure grigliate	5.50
Patatine fritte	5.50
Patate saltate	5.50

Menù degustazione

Il menù degustazione costa 49.50 a persona, per almeno 2 persone.

Antipasto
Alici marinate, polpette di baccalà molto croccanti, impepata di cozze e una sorpresa dello chef

Primo piatto
Linguine con vongole

Dessert
Il nostro dessert artigianale

La carta dei vini va da 38 a 195 franchi la bottiglia: te la portiamo al tavolo.
Prezzi in CHF, IVA e servizio inclusi
Allergie o intolleranze? Chiedi al nostro personale: ti diciamo che cosa c'è in ogni piatto.

Pesce Pazzo
Quartiere Maghetti, 6900 Lugano · 091 921 26 03 · pescepazzolugano.ch