PESCHERIA
URBANO
BISTROT DI MARE

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI CRUDI

TACOS CON STRACCIATELLA, TARTARE DI TONNO ROSSO BALFEGO' E LIME – 10€(4,8)
MOZZARELLA DI BUFALA, PACHINO E GAMBERI ROSSI – 18€ (2,8)
ALICI MARINATE NOSTRANE 14€ (4)
TARTARE DI SALMONE* SELVAGGIO - 18€ (4)
TARTARE DI TONNO ROSSO BALFEGO' – 22€(4)
CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO* - 24€ (4)
CARPACCIO DI TONNO ROSSO BALFEGO' – 25€ (4)
GAMBERI ROSSI* - 7€ (2)
SCAMPI* - 8€ (2)
RICCI DI MARE – 4€ (2)
CAVIALE SIBERIAN 10 GR - 35€ (4)
CAVIALE OSEDRA 10 GR 45€ (4)
OSTRICA AMELIE' XO - 6€ (5)

ANTIPASTI COTTI

INSALATA DI MARE - 16€ (4,2,10,5)
Calamari, polpo , seppie,cozze, olive leccino e julienne di carota e sedano
POLPO ALLA CATALANA - 18€ (1,2,3)
Patate, pomodorini rossi freschi di campo e cipolla
POLPO E PATATE – 18€ (1,2,3,)
CON AGGIUNTA DI TARTUFO - 23€
PANE SENATORE CAPPELLI, BURRO MONTATO DELLA NORMANDIA ED ALICI DI CETARA "ARMATORE"- 18€ (1,8,4)
Pane ai cereali, Burro della Normandia ed alici di cetara
SAUTE' DI COZZE – 15€ (1,5)
SAUTE' DI VONGOLE – 22€ (1,5)

PRIMI

SPAGHETTONE PASTIFICIO MANCINI ALLE VONGOLE VERACI AROMATIZZATO AL BASILICO – 20€ (5)
CON AGGIUNTA BOTTARGA DI MUGGINE - 23€
LINGUINA PASTIFICIO MANCINI CON ASSOLUTO DI GAMBERI ROSSI E LA SUA TARTARE – 30€ (2)
LINGUINA PASTIFICIO MANCINI ALL'ASTICE BLU – 40€ (2)
LINGUINA AI RICCI DI MARE – 30€ (2)

PESCHERIA
URBANO
BISTROT DI MARE

SECONDI

FRITTURA DI CALAMARI - 20€ (1,4)
FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO - 30€ (3,10)
TAGLIATA DI TONNO BALFEGO' - 28€ (4)
CALAMARO ALLA PIASTRA – 24€ (1,4)
TENTACOLO DI POLPO ALLA PIASTRA – 24€ (1,4)
ASTICE CANADA - 8€ HG***
ASTICE BLU - 12€ HG***
ARAGOSTA REALE – 18€ HG***

DAL BANCO PESCHERIA

PESCATO DEL GIORNO – 8€ HG***
(SPIGOLA,ORATA,DENTICE,SCORFANO,GALLINELLA,TRIGLIA,FRAGOLINO,PAGRO)

***PRODOTTO ACQUISTABILE SOLO PER INTERO

*PRODOTTO ABBATTUTO ** PRODOTTO FRESCO DI STAGIONE
Prodotto abbattuto conforme al regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sez VII, capitolo 3, lettera D, punto 3 Killed product in compliance with regulation

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE - 7€
INSALATA DI MISTICANZA CON POMODORINI - 7€
PATATE AL FORNO – 6€

SELEZIONE DI PEPI E BACCHE

FERRARA SPEZIE E DISPENSA X URBANO BISTROT

PEPE VERDE DEL MALABAR
Origine: India
Grado di piccantezza: 1
Profilo aromatico: fresco, fruttato e vegetale

GRANI DEL PARADISO
Origine: Guinea
Grado di piccantezza: 2
Profilo aromatico: caldo e pungente con note balsamiche, sentori di zenzero e cardamomo.

PEPE NERO BANASURA AFFUMICATO
Origine: Cambogia
Grado di piccantezza: 3
Profilo aromatico: Intenso e complesso, con note di pepe nero, fumo delicato, cioccolato fondente e agrumi

PESCHERIA
URBANO
BISTROT DI MARE

BEVERAGE

ACQUA NATURALE “FILETTE” 0,75 cl – 4€
/0,47 cl 3€
ACQUA DELICATAMENTE FRIZZANTE “FILETTE” 0,75 cl – 4€
/0,47 cl 3€
COCA COLA – 5€
COCA COLA ZERO - 5€

EXTRA

CAFFÈ – 2,5€
AMARO – 5€
DISTILLATI – 10€

DESSERT

FRUTTA DI STAGIONE 8€
GELATO ALLA CREMA – 6€

CASA MANFREDI X URBANO BISTROT DI MARE

TIRAMISU – 10€
TARTE AU CITRON – 10€
LINGOTTO AI TRE CIOCCOLATI – 10€

SERVIZIO – 3€
PANE – 2€

*PRODOTTO ABBATTUTO ** PRODOTTO FRESCO DI STAGIONE

Prodotto abbattuto conforme al regolamento (CE) 853/2004,
allegato III, sez VII, capitolo 3, lettera D, punto 3 Killed
product in compliance with regol

PESCHERIA
URBANO
BISTROT DI MARE

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituitenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con simboli numerici ai quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente. Lista degli allergeni indicata nell'allegato Il del Regolamento CE 1169/11 1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan

ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: • Sciroppi di glucosi a base di grano, incluso destrosio* • Maltodestrine a base di grano* • Sciroppi di glucosio a base di orzo • Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti derivati. 3. Uova e prodotti derivati. 4. Pesce e prodotti derivati tranne:
- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Molluschi e prodotti a base di mollusco
6. Arachidi e prodotti derivati. 7. Soia e prodotti derivati.
- Olio e grasso di soia raffinato* • tocoferoli misti naturlai (E306), tocoferolo D-alfa naturlae, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia • Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

8. Latte e prodotti derivati, (compreso il lattosio), tranne:
- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati acolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola
-

9. Flarut titoaloa guscio: cioè mandorle (Amygadalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e loro prodotti derivati, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola
10. Sedano e prodotti derivati 11. Senape e prodotti derivati. 12. Semi di sesamo e prodotti derivati. 13. Lupini e prodotti derivati. 14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi

come SO2, tale da calcolarsi per i prodotti come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Nei crostacei possono essere presenti solfiti Prodotti ittici crudi: procedure basate sul metodo HACCP previste all'art. 5 del Regolamen- to CE n.852/2004. Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metter- ti in condizione di evitare i cibi ai quali sei allergico o intol-lerante. Ti segnaliamo comunque che gli alimenti offerti in questo locale sono prodotti in un labo- ratorio in cui possono essere presenti i seguenti allergeni: Glutine, soia, frutta secca, arachidi, sesamo, latte, uova, pesce, sedano, crosta-cei, fave e che pertanto non è possibile escludere una contaminazione crocia-ta. LO STAFF È A TUA DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI. L'attività viene svolta all'interno dello stesso locale pertanto è impossibile evita-in la poten- ziale contaminazione incrociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al cameriere per possibili allergenti presenti nel vostro alimento.