

## Informazioni ristorante

### Orari apertura

Lunedì chiuso

Martedì-  
Sabato 12:00 -  
14:40 e  
19:00 -  
22:30

Domenica 12:00 -  
14:30

### Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 11/08/2022, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/mercato-del-pesce>

## ACCESSORI

### Kit posate e tovagliolo biodegradabili

Sempre un occhio all'ambiente...

€ 0,00

## ANTIPASTI CALDI

### Antipasto misto caldo del Mercato del Pesce

i tre antipasti caldi del Mercato del Pesce, 300 gr ca.

€ 22,00

### La classica insalata di mare tiepida

200g circa, selezione di molluschi, crostacei e verdure per un'insalata di mare fresca e appetitosa.

€ 14,00

### Gamberone saltato in padella su crema di piselli e porro croccante

200g circa, i gustosi gamberoni argentini saltati

€ 14,00

### Polpo con patate, peperoncino e noci croccante

200g circa

€ 14,00

### Calamaro ripieno di pesce su crema di patata

3 pezzi

€ 14,00

## ANTIPASTI FREDDI

<b>Tartare di salmone, condimento opzionale</b>	€ 11,00
100g circa, per preservarne il miglior gusto e freschezza la tartare viene servita con condimento a parte a tua scelta.	
<b>Tartare di tonno, condimento opzionale</b>	€ 12,00
100g circa, per preservarne il miglior gusto e freschezza la tartare viene servita con condimento a parte a tua scelta.	
<b>Tartare di spada, condimento opzionale</b>	€ 12,00
100 gr circa, per preservarne il miglior gusto e freschezza la tartare viene servita con condimento a parte a tua scelta.	
<b>Tris dei nostri carpacci di pesce crudo, gambero rosso &amp; scampo crudo, condimento opzionale</b>	€ 20,00
120g di tartare + 1 gambero rosso e 1 scampo	
<b>Tris di tartare di pesce crudo, gambero rosso &amp; scampo crudo, condimento opzionale</b>	€ 20,00
120g circa di tartare + 1 gambero rosso e 1 scampo. Un assaggio delle nostre tartares di salmone, tonno e spada con un gambero rosso e uno scampo crudi, tutto al naturale per i veri amanti del pesce crudo e condimento a scelta a parte.	
<b>Tartare di gambero rosso, condimento opzionale</b>	€ 20,00
80 gr circa, per preservarne il miglior gusto e freschezza la tartare viene servita con condimento a parte a tua scelta	
<b>Tartare di scampo, condimento opzionale</b>	€ 20,00
80g circa, per preservarne il miglior gusto e freschezza la tartare viene servita con condimento a parte a tua scelta.	
<b>Carpaccio di salmone con condimento a scelta</b>	€ 11,00
100g circa, per preservarne il miglior gusto e freschezza il carpaccio viene servito con condimento a parte a scelta	
<b>Carpaccio di spada con condimento a scelta</b>	€ 12,00
100g circa, per preservarne il miglior gusto e freschezza il carpaccio viene servito con condimento a parte a tua scelta.	
<b>Carpaccio di tonno con condimento a scelta</b>	€ 12,00
100g circa, per preservarne il miglior gusto e freschezza il carpaccio viene servito con condimento a parte a scelta	
<b>Salmone marinato alla scandinava "gravad lax" con salsina alla senape agrodolce</b>	€ 15,00
100g circa. Salmone marinato con pepe bianco e finocchietto, una prelibatezza della cucina scandinava.	
<b>Gamberone extra in salsa cocktail</b>	€ 14,00
200g circa, il classico cocktail ma impreziosito dal gamberone extra	

## CRUDITES

<b>Gambero rosso 1pz</b>	€ 3,50
<b>Plateau misto 12 pz</b> assortito secondo la disponibilità del fresco del giorno	€ 39,00
<b>Plateau misto 12pz con mezzo astice</b> assortito secondo la disponibilità del fresco del giorno e mezzo astice bollito	€ 63,00
<b>Scampo 1pz</b>	€ 3,90

## PRIMI

<b>Linguina allo scoglio di Patti</b> 1 porzione. Il classico primo con molluschi e crostacei sempre appetitoso	€ 17,00
<b>Spaghetto con vongola verace e bottarga di muggine di Sardegna</b> 1 porzione. L'aggiunta della bottarga di muggine per creare una variante di pregio a un classico dei primi piatti di pesce.	€ 19,00
<b>Linguina all'astice del Maine</b> 1 porzione. Mezzo pregiato astice americano con una linguina al dente nella sua bisque, il connubio perfetto.	€ 25,00
<b>Spaghetto con vongola verace</b> 1 porzione. Il piatto che non può mai mancare in un ristorante di pesce	€ 17,00
<b>Il classico risotto di mare del Mercato</b> 1 porzione. Un sempre verde dei risotti di pesce, utilizziamo il miglior riso Carnaroli del mercato per una cottura perfetta.	€ 17,00

## SUGHI PRONTI

<b>Sugo per pasta alle vongole (1 porzione)</b> 1 porzione. Voi buttate la pasta e noi pensiamo al resto...	€ 15,00
<b>Sugo per pasta allo scoglio (1 porzione)</b> 1 porzione. Voi buttate la pasta e noi pensiamo al resto...	€ 15,00
<b>Sugo e mezzo astice cotto per linguine all'astice (1 porzione)</b> 1 porzione. Voi buttate la pasta e noi pensiamo al resto...	€ 24,00

## SECONDI

<b>Catalana di mezzo astice alla Mercato del Pesce</b>	€ 25,00
Servito con julienne di verdure di stagione	
<b>Gran misto di pescato a la plancha</b>	€ 22,00
400g circa. La sempre gustosa ed abbondante grigliata mista di mare, pesce secondo le disponibilità del giorno.	
<b>Catalana di astice intero alla Mercato del Pesce</b>	€ 49,00
Servito con julienne di verdure di stagione	
<b>Catalana di gamberone alla Mercato del Pesce</b>	€ 19,00
Servito con julienne di verdure di stagione.	

## AL SALE & A LA PLANCHA DAL NOSTRO BANCO

<b>Gamberoni a la plancha 4 pz</b>	€ 17,00
<b>Pesce a la plancha</b>	€ 19,00
orata o branzino secondo disponibilità, la preferenza indicata verrà rispettata solo se disponibile	
<b>Pesce al sale</b>	€ 19,00
orata o branzino secondo disponibilità, la preferenza indicata verrà rispettata solo se disponibile	
<b>Scampi a la plancha 4 pz</b>	€ 20,00
<b>Gamberoni al sale 4 pz</b>	€ 17,00

## FRITTI

<b>Il buon fritto misto agli umori del mare e dell'orto</b>	€ 15,00
200g circa	
<b>Fritto di sola paranza</b>	€ 12,00
200g circa	
<b>Fritto di soli calamari</b>	€ 16,00
200g circa	
<b>Fritto di soli gamberoni</b>	€ 17,00
200g circa	

## GRATINATI

<b>Capasanta gratinata cruda 1 pz</b>	€ 4,00
Pronta per essere infornata e consumata calda e fragrante. Consiglio di cottura: in forno ventilato a 190°C per 10 minuti, oppure non appena si forma la crosticina in superficie	
<b>Spada gratinato fetta 100 gr circa crudo pronto da infornare</b>	€ 9,00
Pronta per essere infornata e consumata calda e fragrante. Consiglio di cottura: in forno ventilato a 190°C per 10 minuti, oppure non appena si forma la crosticina in superficie	
<b>Gamberone gratinato crudo 1 pz</b>	€ 3,00
Pronto per essere infornato e consumato caldo e fragrante. Consiglio di cottura: in forno ventilato a 190°C per 10 minuti, oppure non appena si forma la crosticina in superficie	
<b>Scampo gratinato cotto 1 pz</b>	€ 4,50
<b>Capasanta gratinata cotta 1 pz</b>	€ 4,50
<b>Gamberone gratinato cotto 1 pz</b>	€ 3,50
<b>Scampo gratinato crudo 1 pz</b>	€ 4,00
Pronto per essere infornato e consumato caldo e fragrante. Consiglio di cottura: in forno ventilato a 190°C per 10 minuti, oppure non appena si forma la crosticina in superficie	
<b>Spada gratinato fetta cotto 100 gr ca</b>	€ 9,50

## GLI ORTAGGI COME CONTORNI

<b>Chips di patate fatte in casa</b>	€ 5,00
Gustosissime patatine fritte fatte in casa insaporite con salvia e rosmarino per quel tocco in più.	
<b>Insalata mista</b>	€ 5,00
<b>Insalata verde</b>	€ 4,00
<b>Salicornia saltata in padella</b>	€ 7,00
Conosciuto anche come asparago di mare, gusto sapido, profumo di mare.	
<b>Patate al forno</b>	€ 6,00
<b>Insalata di carciofi e grana con citronette</b>	€ 9,00

## VINI BIANCHI ITALIANI

<b>Falanghina Del Sannio Bio DOC Nifo Sannio 75cl</b> Campania	€ 15,00
<b>Gavi "Il Poggio" DOCG Cascina La Ghersa 75cl</b> Piemonte	€ 20,00
<b>Gewürztraminer "En Opere" DOC Aldeno 75cl</b> Trentino Alto Adige	€ 21,00
<b>Greco di Tufo "Versacrum" DOCG Sorrentino 75cl</b> Campania	€ 20,00
<b>"Le Lucrezie" IGT Tudernum 75cl</b> Umbria	€ 8,00
<b>Müller Thurgau "Athesim Flumen" DOC Aldeno</b> Trentino Alto Adige	€ 15,00
<b>Pecorino Colline Pescaresi "Diamine" IGT M. de Cordano 75cl</b> Abruzzo	€ 16,00
<b>Ribolla Gialla Collio DOC Draga 75 cl</b> Friuli Venezia Giulia	€ 21,00
<b>Sauvignon "Platt &amp; Pignatt" DOC Josephus Mayr 75cl</b> Trentino Alto Adige	€ 24,00
<b>Vermentino Toscano IGT Monteverro 75cl</b> Toscana	€ 25,00
<b>Vermentino di Gallura Sup. "Katala" DOCG Tondini 75cl</b> Sardegna	€ 34,00
<b>Grillo e Damaschino "Vela Latina" IGP Mothia 75cl</b> Sicilia	€ 13,00
<b>Chardonnay "Magaria" DOC De Gregorio 75cl</b> Sicilia	€ 20,00
<b>Friulano Colli Orientali DOC Zof 75cl</b> Friuli Venezia Giulia	€ 15,00

<b>Passerina Colline Pescaresi "Favola" IGP M. de Cordano 75cl</b> Abruzzo	€ 16,00
<b>Fiano di Avellino "Versacrum" DOCG Sorrentino 75cl</b> Campania	€ 20,00
<b>Vermentino Sardegna DOC Olianas 75 cl</b> Sardegna	€ 18,00
<b>Fiano B. "Pass-O" IGP Menhir Salento 75cl</b> Puglia	€ 20,00
<b>Malvasia Istriana "Collio" DOC La Ponca 75cl</b> Friuli	€ 22,00
<b>Verdicchio Castelli di Jesi Class. Sup. DOC Podere Santa Lucia 75 cl</b> Marche	€ 22,00
<b>Lugana "Vigne di Catullo" DOC Tenuta Rovaglia 75 cl</b> Lombardia	€ 25,00
<b>Seral Blanc IGT Alser 75cl</b> Trentino Alto Adige	€ 24,00
<b>"Bianco della Congiura" IGT Castello del Trebbio 75cl</b> Toscana	€ 24,00

## VINI BIANCHI FRANCESI

<b>Muscadet Sèvre et Maine Dom. de la Garnière 75cl</b> Loira	€ 19,00
<b>Chablis Premier Cru "Beuroy" Gerard Tremblay 75cl</b> Borgogna	€ 49,00
<b>Puligny Montrachet "Les Meix" Fougerey de Beauclair 75cl</b> Borgogna	€ 85,00
<b>Chateauneuf Du Pape Blanc Saint Siffrein 75cl</b> Chateauneuf Du Pape	€ 50,00

## VINI ROSSI

**Lagrein “Athesim Flumen” DOC Aldeno 75cl**

€ 16,00

Trentino Alto Adige Vitigno: 100% Lagrein Colore: rosso rubino carico con riflessi violetti Profumo: sentori di mora, viola mammola, cioccolato con leggera vaniglia Gusto: ricco e strutturato, con tannini vellutati e persistenti Abbinamenti: primi piatti e carni bianche. Esalta le pietanze a base di funghi. Arrostiti, cacciagione, formaggi stagionati e piccanti.

**Montefalco Sagrantino DOCG Tudernum 75cl**

€ 32,00

Umbria Vitigno: Sagrantino 100% Temperatura di servizio: 18°C va ossigenato Colore: rosso rubino intenso con riflessi granato Profumo: frutti maturi con tipici sentori speziati Gusto: asciutto, giustamente tannico con elevato corpo e struttura Abbinamento consigliato: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

## VINI ROSE'

**Garda Charetto “Miti” DOC Tenuta Roveglia 75cl**

€ 15,00

Lombardia

**Côte de Provence Rosé Patrice Moreux 75cl**

€ 19,00

Provenza (Francia)

## BOLLICINE ITALIANE

**Franciacorta Brut “Satèn” DOCG Villa 75cl**

€ 39,00

Lombardia

**Prosecco DOC Bio Pizzolato 75cl**

€ 9,00

Veneto

**Spumante Brut Metodo Charmat Podere Santa Lucia 75cl**

€ 18,00

Marche

**Altinum Brut Trento DOC Aldeno 75cl**

€ 29,00

Trentino Alto Adige

**Prosecco Superiore Extra Dry “Incontri” DOCG Rivalta 75cl**

€ 19,00

Veneto

## CHAMPAGNES & CREMANTS FRANCIA

**Lejeune Premier Cru Rosé 75cl**

€ 54,00

Champagne

**Lejeune Premier Cru Grand Réserve 75cl**

€ 59,00

Champagne, Francia



**Crémant de Bourgogne Blanc Fougeray de Beauclair 75cl**

€ 30,00

Borgogna

**Crémant Saint-Urbain Rosé Koehly 75cl**

€ 28,00

Alsazia

## ALTRE BEVANDE

**Acqua gasata 50cl**

€ 1,50

**Acqua naturale 50cl**

€ 1,50

**Birra italiana 33 cl**

€ 4,00

**Coca Cola 33cl**

€ 3,00

**Coca Cola Zero 33cl**

€ 3,00