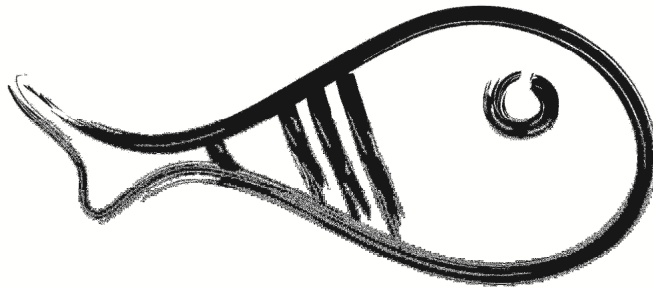




mercato del pesce



mercato del pesce

Menù



Ristorante con Pescheria “Mercato del Pesce”, breve storia

Situato sin dagli anni '70 nello storico muraglione della Stazione Centrale, un tempo circondato da prati e quartiere reso famoso da Adriano Celentano e la sua Via Gluck, oggi si trova il Ristorante con Pescheria “Mercato del Pesce” che, appena fuori dal centro glamour fa rivivere un pò dello spirito di quella vecchia Milano con la sua grande pescheria sotto gli archi.

In quegli anni il mercato ittico all'ingrosso di Milano è in Via Sammartini, nello storico padiglione a pochi metri dalla nostra pescheria. Il più importante mercato ittico d'Italia, per decenni lo smercio di pesce fresco nella Grande Milano avviene qui fino al 2000, anno del suo trasferimento in altro luogo. La nostra pescheria invece rimane fedele a se stessa e, allora come oggi continua a servire con passione pesce fresco ai milanesi dalla sua storica, amata e unica location.

Nel 2011 nasce l'idea di creare un vero e proprio ristorante all'interno della pescheria. All'interno moderno e dai toni bianchi e grigi e all'esterno un cubo di vetro blu che lo fa sembrare un acquario incastonato nelle pareti della grande pescheria dove ogni giorno arriva il pesce fresco dai nostri mari. Il ristorante “pesca” direttamente dal banco la preziosa materia prima per la creazione dei piatti, un banco che non ha eguali per assortimento, qualità e freschezza in qualsiasi altro ristorante di pesce di Milano e che ci permette di offrire anche un'ampia scelta per gli amanti del crudo. Tartares leggermente condite, carpacci e crostacei oppure gusci come ostriche francesi, tartufi di mare e altro ancora. Per gli amanti del cotto la cucina offre un menù che cambia con le stagioni, oppure potrete scegliere direttamente dal banco un pesce freschissimo da fare preparare al sale o alla griglia.



mercato del pesce

Antipasti cotti

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Antipasto misto caldo del Mercato del Pesce | € 22 |
| Le saporite cozze alla provenzale | € 12 |
| La classica insalata di mare del Mercato | € 15 |
| Il gustoso polpo con patate alla siciliana | € 15 |
| Le capesante gratinate | € 16 |
| Le squisite bruschette di acciuga cantabrica, stracciatella e filetto di peperone rosso arrostito | € 16 |

Antipasti crudi

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| La tartare di pesce fresco del giorno con condimento agrumato | € 16 |
| Summer rolls vietnamiti all'italiana con gambero rosso, mozzarella di bufala e pomodorini confit | € 18 |
| I tre carpacci di pesce fresco del giorno, gambero rosso & scampo crudi | € 20 |
| Gran tris di tartare di pesce fresco del giorno, gambero rosso & scampo crudi | € 25 |
| Il crudo reale: una selezione delle migliori prelibatezze crude dei mari | € 33 |



mercato del pesce

Crudités

| | |
|-------------------------------------------|------|
| Ostriche Fin de Claire (6 pezzi) | € 18 |
| Ostriche Belon (6 pezzi) | € 21 |
| Plateau misto (12 pezzi) | € 32 |
| Plateau misto (12 pezzi) con mezzo astice | € 50 |

Oppure componete il vostro plateau:

| | |
|-----------------------|------------|
| Ostrica Fin de Claire | € 3 cad |
| Ostrica Belon | € 3,50 cad |
| Scampo | € 3 cad |
| Gambero rosso | € 2,50 cad |
| Tartufo di mare | € 2,50 cad |
| Cannolicchio | € 2 cad |
| Fasolaro | € 2 cad |
| Riccio di mare | € 3 cad |

Tutto a secondo della disponibilità del giorno

Caviale di storione

Caviale Adamas Black

Caviale italiano da storione *Acipenser Baerii*, lavorato con il metodo tradizionale "Malossol". Grana media tra 2,5 e 3 mm. Colore dal grigio perla al grigio canna di fucile. Gusto morbido, sapore fine ed elegante.

10g: €25

30g: €75



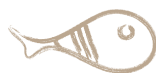
mercato del pesce

Primi

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Linguina allo scoglio di Patti | € 16 |
| Fettuccine fresche al nero di seppia con cozze, guanciale amatriciano e pecorino sardo | € 16 |
| Spaghetto di Gragnano con vongola verace e bottarga di muggine di Sardegna | € 18 |
| Gazpacho andaluso e mazzancolle gratinate al cocco | € 19 |
| Fusilloni con gambero rosso, la sua bisque e granella di pistacchio | € 19 |
| Le “chitarrine” di pasta fresca cacio, pepe e polpa di riccio pugliese | € 20 |
| Risotto con triglie nostrane con vellutata di rucola e basilico | € 20 |
| Linguina all’astice del Maine | € 22 |

Secondi

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| La parmigiana di melanzane con le freschissime sarde | € 14 |
| Totani croccanti con pomodorino fresco, maggiorana e polvere di capperi di Salina | € 18 |
| Polpo grigliato alla greca con salsina allo yogurt e cetriolo | € 18 |
| Fritto misto agli umori del mare e dell’orto | € 19 |
| Filetto di branzino arrosto con pomodorini confit | € 20 |
| Ceviche di pagro pescato all’amo marinato al lime | € 22 |
| Gran misto di pescato a la plancha | € 22 |
| Carpaccio di gambero rosso di Sicilia con condimento agrumato allo zenzero | € 24 |
| Tataki di tonno pinna gialla in crosta di sesamo, riso basmati e verdure di stagione | € 24 |
| Astice alla Mercato del Pesce con julienne di verdure di stagione: | |
| mezzo astice: | € 20 |
| astice intero: | € 39 |



mercato del pesce

Al sale & a la plancha dal nostro banco

| | |
|-----------------------------------------------------|----------|
| Pesce fresco del giorno a scelta dal banco / a peso | € 5 / hg |
| Scampo reale al sale o alla griglia / a peso | € 7 / hg |
| Gamberone al sale o alla griglia / a peso | € 4 / hg |

Gli ortaggi come contorni

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Chips di patate fatte in casa | € 5 |
| Insalata verde o mista | € 7 |
| Verdure di stagione alla griglia | € 7 |
| Insalata di arancia finocchio e noce | € 8 |

Desserts

| | |
|--------------------------------------------|-----|
| Cre moso al pistacchio | € 8 |
| Tiramisù | € 8 |
| Ciocco zenzero | € 8 |
| Cheesecake al mango nel bicchiere | € 8 |
| Delizia al caffè (senza glutine) | € 8 |
| Gelato alla crema affogato al caffè | € 7 |
| Frutta fresca di stagione | € 7 |
| Sorbetto rinfrescante a cucchiaio | € 7 |
| Sorbetto rinfrescante a cucchiaio alcolico | € 9 |

Coperto: € 3 / persona

Su richiesta al personale è possibile visionare la lista degli allergeni e ingredienti contenuti nei nostri piatti. In mancanza di prodotto fresco si utilizzano prodotti regolarmente decongelati. I prodotti serviti crudi sono regolarmente abbattuti secondo le normative vigenti.



mercato del pesce



mercato del pesce



mercato del pesce

Ristorante con Pescheria
Mercato del Pesce
Via Sammartini, 70
20125 Milano