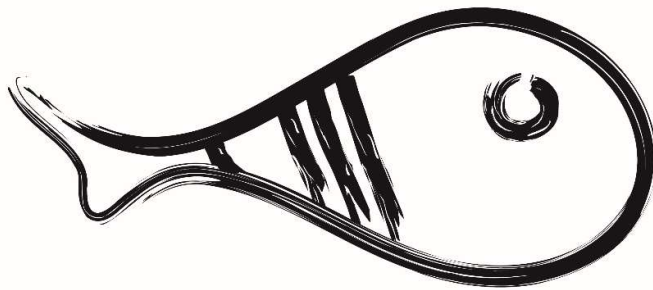




mercato del pesce



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 caldi

Antipasto misto caldo del Mercato del Pesce	€ 24
Tentacolo di polpo spadellato con salicornia, stracciatella e emulsione di pomodoro secco	€ 16
Code di gambero spadellate su crema di topinambur, olive taggiasche, zest di lime e germogli di primavera	€ 16
Gran sauté di conchiglie impepate	€ 16
Capesante grigliate con coulis di mirtillo, cialda di riso al nero di seppia e mentuccia fresca	€ 18

Antipasti freddi

Carpaccio di branzino leggermente affumicato in casa, salsa ponzu, caviale di agrumi e mandorle tostate	€ 18
La tartare di pesce fresco del giorno con salsina allo yogurt tzatziki	€ 18
Delicatezze dei nostri carpacci di pesce fresco, gambero rosso & scampo con citronette al lime	€ 22
Trittico di tartare di pesce fresco del giorno, gambero rosso & scampo crudi con condimento al mango	€ 24
Il crudo reale: una selezione delle migliori prelibatezze crude dei mari	€ 32



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	€ 4 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 Pink

Caviale ottenuto dallo storione "Russo" *Acipenser Gueldenstedtii*, comunemente noto come OSCIETRA, e lavorato con il metodo tradizionale "Malossol". Grana medio-grossa fino a 3 mm. Colore ambrato con sfumature che possono variare dal color cognac al miele. Ha un gusto deciso inconfondibile, adatto ai più esigenti amanti ed intenditori di caviale.

10g: €35

30g: €100



mercato del pesce

Primi

Linguina di Gragnano allo scoglio di Patti	€ 17
Pacchero alla norma di pesce spada e le sue uova	€ 18
Spaghetto alla chitarra con vongole veraci e bottarga di muggine di Sardegna	€ 18
Raviolo ripieno di gallinella con gambero, vellutata di zuccina e porro croccante	€ 20
Risotto con carpaccio di capasanta, asparago e perline di lampone	€ 19
Spaghettoni con scampi, pomodorini, lime e finocchietto selvatico	€ 18
Linguina di Gragnano all'astice del Maine	€ 23

Secondi

Il buon fritto misto agli umori del mare e dell'orto	€ 19
Filetto di fragolino alla livornese con patata schiacciata aromatizzata all'erba cipollina	€ 19
Trancio di branzino arrostito con crema di favette e lamelle di ravanello	€ 22
Filetto di rombo su cremoso di patate novelle, cipollotto rosso in agrodolce e germogli di barbabietola	€ 23
Gran misto di pescato a la plancha	€ 23
Tagliata di tonno in crosta di sesamo nero, riduzione di soia, asparagi croccati e pomodorino confit	€ 22
Astice alla Mercato del Pesce con julienne di verdure di stagione:	
mezzo astice:	€ 22
astice intero:	€ 40



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
Caponatina di verdure	€ 7
Asparagi croccanti spadellati	€ 7

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