

La Locanda del Pescatore

Ristorante - Pizzeria

**OGNI 50 € DI SPESA IN OMAGGIO 1 BOTTIGLIA DI VINO
CON UN ORDINE DI 4 PIZZE O PIÙ in OMAGGIO UNA BIBITA IN LATTINA PER PIZZA**

**ORDINA CON UN MESSAGGIO WHATSAPP AL N° 333.4880135
TI RICHIAMEREMO PER DARTI CONFERMA DELL'ORDINE**

COSTO CONSEGNA: 2 € / GRATUITA PER ORDINI SUPERIORI AI 25 €

PAGAMENTO IN CONTANTI, CARTA DI CREDITO O BANCOMAT ALLA CONSEGNA

* IL PRODOTTO IN ALCUNI PERIODI DELL'ANNO POTREBBE ESSERE CONGELATO ALL'ORIGINE
O SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO NEGATIVO IN LOCO

**PER INFORMAZIONI: TEL. 030 9910072 - 333 4880135
Via Unità d'Italia, 3 - 25015 San Martino d/B. (BS)**



Nata nel 1923, la Birra Messina ha accompagnato i Messinesi nel percorso di ricostruzione dopo il terremoto del 1908 diventando il simbolo della rinascita della città.

Amata dagli adulti ma anche dai giovani Messinesi che ne conoscono bene la storia e ne apprezzano il gusto, sviluppa da sempre volumi importanti in Sicilia senza alcun supporto di comunicazione.

È ora pronta a conquistare tutta l'Italia!

GRADAZIONE ALCOLICA	4,7 % vol
STILE BIRRAIO	Lager
TIPO DI FERMENTAZIONE	Bassa
PROVENIENZA	Italia
COLORE	Dorato brillante
SCHIUMA	Candida, fine e compatta
AROMA	Maltato e luppolato
GUSTO	Secco, asciutto ed elegante



L'innovazione ispirata al territorio siciliano. Una lager non filtrata caratterizzata dalla presenza di un ingrediente speciale: i Cristalli di Sale marino di Sicilia, provenienti dalle saline di Trapani.

I Cristalli di Sale sono un regalo del mare e in Sicilia ci sono le saline tra le più belle e antiche d'Europa. Messina è la città tra i due mari, per cui creare un connubio tra Birra Messina e i Cristalli di Sale è stato un processo che ci è venuto spontaneo.

Non è stato facile creare una ricetta con questo ingrediente, piuttosto insolito nel mondo della birra. Assaggiatela, l'abbiamo fatta per voi!

GRADAZIONE ALCOLICA	5,0 % vol
STILE BIRRAIO	Lager
TIPO DI FERMENTAZIONE	Bassa
PROVENIENZA	Italia
COLORE	Dorato luminoso, naturalmente opalescente
SCHIUMA	Compatta e persistente
AROMA	Floreale, fruttato
GUSTO	Morbido, fine ed equilibrato

ANTIPASTI Starters

	Ristorante	Asporto
TRIS DI TARTARE (Tonno, Salmone, Mazzancolle) Tris di tartare (Tuna, Salmon, Prawns)	23,00	21,00
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BURRO E CROSTINI Anchovies from the Cantabrico sea, butter and croutons	15,00	13,00
FANTASIA DEL PESCATORE 5 ASSAGGI Fantasy of 5 tastes	23,00	21,00
LE CRUDITÀ E I CARPACCI DELLA LOCANDA Locanda carpacci and crudites	25,00	23,00
SAUTÈ DI COZZE Sauce of mussels	14,00	12,00
POLPO, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE E PATATE Octopus, tomatoes, Taggiasca olives and potatoes	16,00	14,00
LE NOSTRE OSTRICHE - FRANCIA E IRLANDA Our oysters - France and Ireland	3,50 / 4,50	
TAGLIERE RUSTICO (Crudo di Parma, Salame nostrano, pancetta affumicata, burrata e giardiniera) Rustic Board (Parma raw ham, local salami, smoked bacon, burrata and gardener)	20,00	18,00
ANTIPASTO DEL GIORNO Starters of the day	N.Q.	N.Q.

PRIMI PIATTI First dishes

	Ristorante	Asporto
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* Spaghetti with seafood	16,00	14,00
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI Linguine with "veraci" clams	18,00	16,00
RAVIOLI FRESCHI DI CROSTACEI "FANTASIA DELLO CHEF" Fresh crustacean ravioli "CHEF FANTASY"	18,00	16,00
SPAGHETTONI ALLA MEDITERRANEA (Olive taggiasche, tonno fresco, pomodorini e basilico) Mediterranean Spaghetti (Taggiasca olives, fresh tuna, cherry tomatoes and basil)	16,00	14,00
TORTELLINI DI VALEGGIO ARTIGIANALI CON BURRO E SALVIA Homemade tortellini from Valeggio with butter and sage	16,00	14,00
PRIMO PIATTO DEL GIORNO First dish of the day	N.Q.	N.Q.

SECONDI PIATTI Second dishes

	Ristorante	Asporto
FRITTURA DEL PESCATORE* Fry of the fisherman	20,00	18,00
GRIGLIATA DI MARE Grilled seafood	25,00	23,00
TAGLIATA DI TONNO CON SESAMO E VERDURINE CROCCANTI Sliced tuna with sesame and crisp vegetables	20,00	18,00
GRIGLIATA REALE (1/2 Astice, 3 Gamberoni, 3 Scampi) Royal grilled (1/2 Lobster and various Prawns)	30,00	28,00
CALAMARETTI ALLA GRIGLIA Grilled squid	20,00	18,00
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA Sliced Beef with arugola and Parma cheese	18,00	16,00
PESCATO DEL GIORNO (AL SALE / AL FORNO / ALLA GRIGLIA) Fish of the day (salt / baked / grilled)	N.Q.	N.Q.

CONTORNI *Side Dishes*

	Ristorante	Asporto
PATATE SALTATE Fried potatoes	5,00	3,50
PATATINE FRITTE French fries	5,00	3,50
INSALATA MISTA Mixed salad	5,00	3,50
VERDURE GRIGLIATE Grilled vegetables	6,00	5,00
VERDURE PASTELLATE Battered vegetables	6,00	6,00

INSALATONE *Big Salads*

	Ristorante	Asporto
NIZZARDA Uovo, olive, acciughe, capperi, tonno Egg, olives, anchovies, capers, tuna	12,00	10,00
DEL PESCATORE Polpo, mazzancolle, polpa di granchio, pomodorini e asparagi Octopus, prawns, crab meat, cherry tomatoes and asparagus	15,00	13,00

DOLCI *Dessert*

	Ristorante	Asporto
I DOLCI DI NONNA EUGENIA Grandma's sweets	6,00	5,00
TIRAMISÙ DELLA CASA Homemade tiramisù	6,00	5,00
FRUTTA DI STAGIONE Seasonal fruit	6,00	5,00
GELATO Icecream	5,00	4,00
SEMIFREDDI Icecream	5,00	4,00
SORBETTO Sorbet	4,00	3,00

COPERTO / SERVICE CHARGE

2,00

* Il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento negativo in loco.
Per informazioni più dettagliate chiedere al personale in servizio.

* The product in some periods of the year could be frozen at the origin or subjected to on-site treatment.
For more detailed informations please ask the staff.

PIZZE CLASSICHE *Classic Pizzas*

Ristorante Asporto

MARINARA Pomodoro, aglio e origano Tomato, garlic and oregano	6,00	5,50
MARGHERITA Pomodoro, fior di latte Tomato, mozzarella	6,00	5,50
CAPRICCIOSA Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi e carciofi Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes	8,00	7,50
VEGETARIANA Pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni e funghi Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers, mushrooms	8,50	8,00
TONNO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla rossa di Tropea Tomato, mozzarella, tuna, red onion from Tropea	9,00	8,50
CRUDO DI PARMA Pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo di Parma Tomato, mozzarella, Parma ham	9,00	8,50
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms	7,50	7,00
PROSCIUTTO COTTO Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto Tomato, mozzarella, baked ham	7,00	6,50
WURSTEL Pomodoro, fior di latte e wurstel Tomato, mozzarella, wurstel	7,00	6,50
WURSTEL E PATATINE FRITTE Pomodoro, fior di latte, wurstel e patatine fritte Tomato, mozzarella, wurstel, french fries	8,50	8,00
SALSICCIA DOLCE Pomodoro, fior di latte e salsiccia dolce Tomato, mozzarella, sweet sausage	7,00	6,50
PUGLIESE Pomodoro, fior di latte, pomodorino e cipolla rossa di Tropea Tomato, mozzarella, cherry tomato, red onion from Tropea	7,00	6,50
SALAMINO PICCANTE Pomodoro, fior di latte e salamino piccante Tomato, mozzarella, spicy salami	7,50	7,00
ROMANA Pomodoro, fior di latte, acciughe e capperi Tomato, mozzarella, anchovies, capers	6,50	6,00

COPERTO / SERVICE CHARGE

2,00

* Il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento negativo in loco.
Per informazioni più dettagliate chiedere al personale in servizio.

* The product in some periods of the year could be frozen at the origin or subjected to on-site treatment.
For more detailed informations please ask the staff.

PIZZE DELLA CASA *Pizzas of the House*

Ristorante Asporto

SPECK E PORCINI

Pomodoro, fior di latte, speck e funghi porcini
Tomato, mozzarella, speck and wild mushrooms

10,00 9,50

SPECK E RADICCHIO

Pomodoro, fior di latte, speck e radicchio a vapore
Tomato, mozzarella, speck and steamed radicchio

9,00 8,50

DELICATA

Pomodoro, fior di latte, salmone affumicato, zucchine alla julienne e philadelphia
Tomato, fior di latte, smoked salmon, zucchini alla julienne, philadelphia

10,00 9,50

TRICOLORE

Pomodoro, fior di latte, burrata pugliese, pomodori secchi e pesto al basilico
Tomato, mozzarella, burrata pugliese, dried tomatoes and basil pesto

9,00 8,50

MANTOVANA*

Pomodoro, fior di latte, funghi e salsiccia mantovana
Tomato, mozzarella, wild mushrooms and Mantuan sausage

9,00 8,50

DIAVOLA

Pomodoro, fior di latte, peperoni, olive nere e salame piccante
Tomato, mozzarella, peppers, black olives, spicy salami

8,50 8,00

LA LOCANDA DEL PESCATORE

Pomodoro, fior di latte, polpo, mazzancolle e salmone affumicato
Tomato, mozzarella, octopus, prawns and smoked salmon

12,00 11,50

SUPREM

Pomodoro, burrata e alici del Cantabrico
Tomato, burrata and Cantabrico anchovies

12,00 11,50

BUFALINA

Pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini e origano
Tomato, mozzarella, Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano

9,50 9,00

AI FRUTTI DI MARE*

Pomodoro, fior di latte, seppia, polipo, gamberetti, cozze e vongole
Tomato, mozzarella, cuttlefish, octopus, shrimp, mussels, clams

10,00 9,50

CALZONE

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

9,00 8,50

RUSTICA

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, patate e asparagi
Tomato, mozzarella, cooked ham, potatoes and asparagus

9,00 8,50

PIZZE BIANCHE *White Pizzas*

Ristorante Asporto

CICCIO-FOCACCIA

3,00 2,50

GOLOSA

Fior di latte, prosciutto cotto, stracciatella e rucola
Mozzarella, cooked ham, stracciatella and rocket

9,00 8,50

PORCINA

Fior di latte, porcini e speck
Mozzarella, wild mushroom and speck

9,00 8,50

QUATTRO FORMAGGI

Fior di latte e formaggi misti
Mozzarella and mixed cheese

9,00 8,50

SFIZIOSA

Fior di latte, prosciutto crudo e burrata
Fior di latte, raw ham and burrata

10,00 9,50

BEVANDE Drinks

Ristorante Asporto

COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE / LEMONSODA	3,00	2,00
CHINOTTO / TONICA	3,00	2,00
TÈ LIMONE o PESCA	3,00	2,00
SUCCHI DI FRUTTA	3,00	2,00
ACQUA MINERALE MAXIMA FERRARELLE / BOARIO / NATIA - 0,75 Lt	3,00	2,00
ACQUA MINERALE PET - BOARIO 50 cl	---	1,00

BIRRE IN BOTTIGLIA Bottled beers

Ristorante Asporto

MESSINA "CHIARA" - 33 cl	3,50	2,50
ICHNUSA "CRUDA" - 33 cl	4,50	3,00
MORETTI "CHIARA" - 66 cl	---	3,50
MORETTI "LA ROSSA" - 33 cl	4,50	3,00
WEIZEN - 50 cl	5,50	4,00

BIRRE ALLA SPINA Beers on tap

Ristorante Asporto

MESSINA "NON FILTRATA" - 20 cl	3,00	---
MESSINA "NON FILTRATA" - 40 cl	5,00	---

VINO DELLA CASA bottiglia Bottled house wine

Ristorante Asporto

BIANCO / BIANCO FRIZZANTE / ROSSO - 75 cl	13,00	10,00
---	-------	-------

PROPOSTE AL BICCHIERE Wine on glass

Ristorante

LUGANA DOC / ROSATO GARDA / ROSSO GARDA	4,00
PROSECCO	4,00
FRANCIACORTA BRUT DOCG	5,00

CAFFETTERIA Coffee bar

Ristorante

CAFFÈ	1,50	CAFFÈ D'ORZO	2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,70	CAPPUCCINO	2,50
CAFFÈ AL GINSENG	2,00	CAMOMILLA	2,50

APERITIVI E LIQUORI Aperitifs and liqueurs

Ristorante

APEROL SPRITZ	4,00	AMARI	3,50
CAMPARI SPRITZ	4,00	LIQUORI	4,00
		DISTILLATI	da 4,00 a 10,00

LA NOSTRA CANTINA Our Winery

RICHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA LA LISTA VINI

Disponiamo di una vastissima selezione di oltre 200 etichette di Vini Locali, Regionali, Italiani e Stranieri.

ASK OUR DINING ROOM STAFF FOR THE WINE LIST

We have a huge selection of over 200 labels of local, regional, Italian and foreign wines.

IL RISTORANTE DEI PICCOLI Kids Restaurant

KIDS MENÙ

Pasta al pomodoro o ragù
Pasta with tomato sauce or ragù

Cotoletta alla milanese o bistecca ai ferri
Milanese cutlet or grilled steak

Patatine fritte
French fries

Gelato
Ice cream

In alternativa al primo e secondo si può scegliere una pizza
Alternative to the first and second, you can choose a pizza

15,00

EVENTI Events

FESTEGGIA CON NOI IL TUO EVENTO SPECIALE.

Disponibili diversi menù per tutte le occasioni! Richiedi un preventivo gratuito.

CELEBRATE WITH US YOUR SPECIAL EVENT.

Several menus for every occasion are available! Please ask for a free quote.

PERSONALIZZA LA TUA ESPERIENZA DI GUSTO ***Personalize your taste experience***

Non lasciarti condizionare dalle diciture classiche da menù: antipasti, primi e secondi.
Sentiti libero di personalizzare l'ordine secondo i tuoi gusti.

Don't let yourself be influenced by the classic menu wordings: starters, first course and second course.
Feel free to customize the order according to your tastes.

SEGUICI SUI SOCIAL Follow us on social

PER RESTARE SEMPRE AGGIORNATO SULLE NOSTRE INIZIATIVE, SERATE ED EVENTI ISCRIVITI SULLE NOSTRE PAGINE SOCIAL

To stay always up to date on our initiatives, evenings and events subscribe to our social pages

WWW.LOCANDAPESCATORESIRMIONE.IT



LOCANDA PESCATORE SIRMIONE



ALLERGENI Allergens

Caro ospite, ti informiamo che le bevande ed i cibi serviti in questo locale sono elaborati e somministrati in ambienti dove vengono manipolati e serviti prodotti contenenti gli ALLERGENI indicati di seguito, pertanto, non ci è possibile escludere una contaminazione incrociata. Per eventuali richieste e/o necessità, RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF che saprà consigliarti nel migliore dei modi.

Dear guest, we inform you that the drinks and food served in this place are processed and administered in environments where products containing the ALLERGENS indicated below are handled and served, therefore, we cannot exclude cross-contamination. For any requests and / or needs, PLEASE CONTACT OUR STAFF that will advise you in the best way.

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





Via Unità d'Italia, 3
25015 San Martino della Battaglia (BS)
Tel. +39 030 991 0072 / Cell. +39 333 4880135
info@locandapescatoresirmione.it

www.locandapescatoresirmione.it

