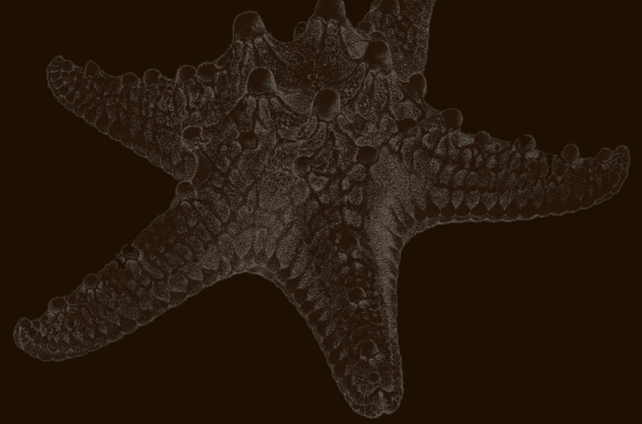

BUSINESS LUNCH AND DINNER
with reservation

Closed on Monday

Via Alessandro Volta, 41 - 22100 Como (CO)
info - 031 2073 188

www.tanadeipescatori.it

menu

Osteria La Tana dei Pescatori

ristorante di pesce

COLD STARTERS / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Seafood plateau / Ассорти из морепродуктов	€ 28,00
Seafood and shellfish plateau / Ассорти из морепродуктов и ракообразных	€ 38,00
Oysters plateau / Ассорти из устриц	€ 28,00
Truffles plateau / Ассорти из трюфелей	€ 22,00
Sea urchins plateau / Ассорти из морских ежей	€ 22,00
Mussels plateau / Ассорти из волосатых мидий	€ 18,00
Razor clams or smooth clams plateau / Ассорти из моллюсков или морских черенков	€ 18,00
Royal Plateau *(for 2 pers. minimum)* / Ассорти «Роял» *(минимум 2 человека) (carpaccio, seafood, shellfish) / (карпаччо, морские деликатесы, моллюски)*	€ 85,00
Fresh shrimps from Manfredonia / Свежие омары из Манфредонии	€ 28,00
Fresh prawns from Sicily / Свежие креветки из Сицилии	€ 28,00
Spicy anchovies from Manfredonia / Пикантные анчоусы из Манфредонии	€ 18,00

CARPACCIO'S WATERFALL / КАСКАД ИЗ КАРПАЧЧО

Sicilian tuna carpaccio / Карпаччо из сицилийского тунца	€ 23,00
Amberjack carpaccio / Карпаччо из сериолы	€ 23,00
Seabass carpaccio / Карпаччо из морского окуня	€ 23,00
Grouper carpaccio / Карпаччо из групера	€ 23,00
Red mullet carpaccio / Карпаччо из кефали	€ 23,00
Sea bream carpaccio / Карпаччо из морского леща	€ 23,00
Grand Royal carpaccio's mix / Ассорти из карпаччо	€ 28,00

HOT STARTERS / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Mussels soup/Peppery mussels / Суп из мидий/пепата	€ 18,00
Clam soup/Clams sauteed / Суп из моллюсков/соте из моллюсков	€ 22,00
Musky octopus soup / Суп из осьминогов «москардини»	€ 22,00
Octopus with potatoes / Осьминог с картофелем *	€ 22,00
Squid and shrimps guazzetto (stew) / Кальмары и креветки в соусе гуацетто	€ 22,00
Seafood salad / Салат из морепродуктов	€ 22,00
Scallops gratin/grilled / Гребешки в ароматной панировке/гриль	€ 26,00
Mixed seafood gratin *(for 2 pers. minimum)* / Микс из морепродуктов в ароматной панировке *(минимум 2 человека)* *	€ 60,00
Fresh prawns and shrimps cocktail / Коктейль из свежих креветок и омаров	€ 22,00

CATALAN SPECIALITIES / КАТАЛОНСКАЯ КУХНЯ

Sicilian prawns a la Catalana / Сицилийские креветки по-каталонски *	€ 28,00
Fresh shrimps a la Catalana / Свежие омары по-каталонски *	€ 28,00
European lobster a la Catalana / Лобстер по-каталонски	€ 60,00
Mediterranean lobster a la Catalana / Лангуст по-каталонски	€ 75,00
Grand Royal mix a la Catalana *(for 2 pers. minimum)* / Ассорти из морских деликатесов по-каталонски *(минимум 2 человека)*	€ 75,00

SPECIALITIES FROM APULIA / НАШИ СПЕЦИАЛЬНИЕ БЛЮДА АПУЛИИ (СЫР)

Stracciatella cheese from Apulia with anchovies / Стрячателла Апулии с анчоусами	€ 18,00
Stracciatella cheese from Apulia with rocket and cherry tomatoes / Стрячателла с рукколой и помидорками черри	€ 14,00
Buffalo mozzarella from Campania / Моцарелла из молока буйволицы	€ 16,00

TARTARE SPECIALITIES / НАШИ ТАРТАРЫ

Tuna tartare / Тартар из тунца	€ 28,00
Seabass tartare / Тартар из морского окуня	€ 22,00
Amberjack tartare / Тартар из сериолы	€ 28,00
Fresh prawns tartare / Тартар из свежих креветок	€ 28,00
Shrimps tartare / Тартар из омаров	€ 28,00
Mixed tartare / Смешанный тартар	€ 30,00

FIRST COURSES / ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Spaghetti with clams / Спагетти с моллюсками	€ 19,00
Fettuccine with scorpionfish / Фетуччини со скорпеной	€ 19,00
Linguine with European lobster *(for 2 pers. minimum)* / Лингвини с лобстером *(минимум 2 человека)*	€ 55,00
Spaghetti with Mediterranean lobster *(for 2 pers. minimum)* / Спагетти с лангустом *(минимум 2 человека)*	€ 75,00
Seafood risotto *(for 2 pers. minimum)* / Ризотто с морепродуктами *(минимум 2 человека)*	€ 42,00
"Spaghetti Chef" with courgettes, prawns and clams / Спагетти шеф-повара «цуккини, креветки, моллюски»	€ 21,00
Paccheri with seafood ragout and spicy pistachios / Паккери с рагу из морепродуктов и пикантными фисташками	€ 21,00
Seabass ravioli with cherry tomato cream sauce / Равиоли с морским окунем в соусе из помидорок черри	€ 21,00
'Mezzelune' with saffron and poppy seeds / Mezzelune с шафраном и маком	€ 21,00
Fresh orecchiette with Neopolitan sauce (mussels, beans and crayfish tails) / Свежие орекьетте по-неаполитански (мидии, фасоль, омары) *	€ 20,00
Mixed shellfish fettuccine with basil mousse / Фетуччини в ассорти из ракообразных с муссом из базилика *	€ 20,00
Penne with red mullet / Пеннетте с красной кефалью	€ 20,00
Orecchiette a la Frank / Орекьетте «а ля Франк»	€ 20,00

MAIN COURSES / ВТОРЫЕ БЛЮДА

Seabream/seabass / Морской лещ/морской окунь	€ 24,00
Redbanded seabream/white seabream / Мормышка/лещ	€ 24,00
Sole/pandora bream / Камбала/морской карась	€ 24,00
Red mullet / Красная кефаль	€ 24,00
Fresh squid/fresh cuttlefish / Свежие кальмары/свежие каракатицы *	€ 22,00
Swordfish/monkfish / Рыба-меч/морской черт	€ 27,00
King prawns/caramote prawns / Королевские креветки/креветки маканколле *	€ 22,00
Fresh shrimps / Свежие омары *	€ 27,00
Grand Royal mixed grill / Ассорти из морепродуктов на гриле «Роял»	€ 27,00

** Fish prices may vary depending on the ordered quantity*
** В зависимости от количества заказаной рыбы, цена может измениться*

FRESH FISH SPECIALITIES / БЛЮДА ИЗ СВЕЖЕЙ РЫБЫ

Seabass/seabream / Морской окунь/морской лещ	€ 24,00
Brill / Рыба «Ромб»	€ 28,00
Scorpionfish/tub gurnard / Скорпена/морской петух	€ 28,00
Grouper/amberjack / Групер/сериола	€ 28,00
Pandora fish / Морской карась	€ 28,00
Seabass in salt crust *(for 2 pers. minimum)* / Окунь в соли *(минимум 2 человека)*	€ 65,00
Seared tuna with sesame crust / Тунец в кунжутной панировке	€ 28,00
Sliced tuna with vinegar cream / Ломтики тунца с бальзамическим кремом	€ 28,00

OUR SOUPS / СУПЫ НАШЕЙ ПРИСТАНИ

Ciambotto a la barese / Суп из морепродуктов «а ля барезе»	€ 28,00
Monkfish a la coratina / Суп из морского черта «а ля коратина»	€ 28,00
Red mullet a la livornese / Суп из красной кефали «а ля ливорнезе»	€ 28,00
Swordfish a la siciliana / Суп из рыбы-меч по-сицилийски	€ 28,00

DEEP-FRIED FRESH FISH / СВЕЖАЯ РЫБА ВО ФРИТЮРЕ

Imperial paranza (deep-fried sea fish mix) / Ассорти из морской рыбы *(all fish is strictly fresh / наивысшего качества)*	€ 24,00

SIDE DISHES / ГАРНИРЫ

Mixed seasonal salad / Салаты по сезону	€ 8,00
Grilled vegetables / Овощное ассорти на гриле	€ 8,00
Sardinian tomato salad / Салат из помидоров	€ 8,00

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

House speciality dessert / Наш фирменный десерт	€ 8,00
Lemon sorbet/green apple sorbet / Сорбет лимонный/из зелёного яблока	€ 8,00
Seasonal fresh fruit / Фруктовое ассорти по сезону	€ 8,00

DRINKS / НАПИТКИ

Still/sparkling water / Минеральная вода негазированная/газированная	€ 3,00
Soft drinks / Безалкогольные напитки	€ 4,50
Craft bottled beer / Разливное пиво в бутылках	€ 17,00
Small craft bottled beer / Маленькое ремесленное пиво в бутылках	€ 9,00
National herbal liqueur / Итальянские ликёры «Амаро»	€ 6,00
Grappa / Граппа	€ 7,00
Aged grappa / Выдержанная граппа	€ 13,00
Whiskey / Виски	€ 8,00
Aged whiskey / Выдержанный виски	€ 13,00
Rhum / Ром	€ 8,00 / 12,00
Zacapa rhum / XO / Ром «Закапа» / XO	€ 16,00 / 19,00
Passito (straw wine) / Пассито (изюмное вино)	€ 8,00
Coffee / Кофе	€ 2,00
Service charge and bread / Обслуживание и хлебная корзина	€ 4,00

La Tana dei Pescatori

IN THE GASTRONOMIC PREPARATIONS OFFERED, INGREDIENTS CAPABLE OF AIRING ALLERGIES MAY BE USED. THEREFORE OUR STAFF IS AT YOUR DISPOSAL FOR ANY INFORMATION ABOUT. (REG UE 1169/2011)

В ПРЕДЛАГАЕМЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯХ МОГУТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ, СПОСОБНЫЕ ВЫЗЫВАТЬ АЛЛЕРГИИ. ПОЭТОМУ НАШ ПЕРСОНАЛ В ВАШЕМ РАСПОРЯЖЕНИИ ЗА ЛЮБУЮ ИНФОРМАЦИЮ О. (REG UE 1169/2011)

** Depending on the season some of the products may be frozen*
** В зависимости от сезона, некоторые продукты могут быть размороженными*