



**BELLUCCI**

PESCHERIA E GASTRONOMIA

LISTINO PREZZI NATALE 2024

TEL: 059 312002

@BELLUCCI\_PESCHERIAEGASTRONOMIA



---

# REGALA UN MARE DI SAPORI



---

Questo Natale, sorprendi chi ami con una box esclusiva che racchiude tutto il sapore del mare. Personalizzala scegliendo tra una selezione di prodotti di alta qualità: caviale, affumicati, conserve e le specialità del nostro listino.

Vuoi renderla ancora più unica? Aggiungi una confezione di pasta dei migliori brand o scegli una bottiglia di vino dalla nostra cantina, perfetta per accompagnare ogni occasione.

Prenota la tua box entro il 14 dicembre, passando direttamente in negozio o semplicemente con una telefonata, e torna a ritirarla quando sarà pronta.

Nota bene: alcuni prodotti richiedono una conservazione a 0°-4°, quindi assicurati di mantenerli freschi fino alla consegna!

# AFFUMICATI E CONSERVATI



Salmone affumicato Scozia preaff. 100 gr	€7,00 /pz
Salmone affumicato Scozia preaff. 200 gr	€12,00 /pz
Salmone affumicato Scozia preaff. 500 gr	€30,00 /pz
Salmone affumicato Scozia preaff. 0,8/1 Kg	€52,00 /Kg
Cuore di salmone "Coda Nera" 170 gr	€30,00 /Kg
Filetto di "Coda Nera" Gran Riserva 0,6/0,9 Kg	€160,00 /Kg
Baffa intera di "Coda Nera" Selvaggio d'Alaska 0,4/0,7 Kg	€140,00 /Kg
Baffa pre affettata senza pelle di "St.John" 1 Kg	€80,00 /Kg
Pesce spada affumicato a fette 80 gr	€12,00 /Kg
Bresaola di tonno affumicato 80 gr	€12,00 /Kg
Filetti di aringa affumicata 200gr	€6,00 /pz
Bottarga di muggine grattugiata in vaso 30 gr	€12,00 /Kg
Bottarga di muggine intera 80/100 gr	€180,00 /Kg
Bottarga di tonno grattugiata in vaso 30 gr	€12,00 /Kg
Bottarga di tonno intera 150/300 gr	€150,00 /Kg
Colatura di alici del Cantabrico 110 mL	€20,00 /pz
Filetto di tonno sott'olio EVO in vaso 230 gr	€14,00 /pz
Filetto di tonno sott'olio EVO in latta 1,75 Kg	€75,00 /pz
Ventresca di tonno del Cantabrico sott'olio 115 gr	€10,00 /pz
Uova di salmone 50 gr	€18,00 /pz
Uova e polpa di riccio in vaso 55 gr	€18,00 /pz
Nero di seppia in bustina 2x4 gr	€2,00 /pz
Alici del Cantabrico riserva 50 gr	€8,00 /pz
Alici del Cantabrico riserva 120 gr	€30,00 /pz
Alici del Cantabrico riserva 360 gr	€44,00 /pz



# BANCO PESCHERIA

Branzino o Orata allevato mare 0,4/0,6 Kg:	€15,90 /Kg
Branzino o Orata allevato mare 0,8/1 Kg:	€22,90 /Kg
Branzino o Orata allevato mare 1+ Kg	€28,90 /Kg
Pagro allevato 0,8/1,5 Kg	€22,90 /Kg
Filetto di salmone fresco o abbattuto*	€32,00 /Kg
Filetto / Trancio di tonno abbattuto*	€48,00 /Kg
Filetto / Trancio di pesce spada abbattuto*	€35,00 /Kg
Filetto / Trancio di ricciola fresco o abbattuto*	€68,00 /Kg
Filetto di platessa	€38,00 /Kg
Filetto di merluzzo cuore	€38,00 /Kg
Cuore di baccalà fresco dissalato	€38,00 /Kg
Coda di rospo con pelle	€38,00 /Kg
Rombo chiodato pescato 05/1 kg	€48,00 /Kg
Rombo chiodato pescato 1+ kg	€58,00 /Kg
Sogliole pescate nostrane 0,2/0,3 Kg	€48,00 /Kg
Calamaro decongelato pulito*	€28,00 /Kg
Calamaro fresco sporco	€28,00 /Kg
Seppia decongelata*	€28,00 /Kg
Seppia nera fresca sporca	€25,00 /Kg
Polpo decongelato*	€26,90 /Kg
Moscardino decongelato*	€22,90 /Kg
Misto scoglio*	€28,90 /Kg
Misto fritto*	€28,90 /Kg
Spiedino misto*	€3,90 /pz
Spiedino gamberoni*	€4,20 /pz
Anguilla viva grande	€48,00 /Kg
Anguilla viva medio/piccola	€38,00 /Kg

PER PRODOTTO FRESCO PESCATO CHIEDERE IN FASE D'ORDINE  
PER DISPONIBILITÀ E PREZZO INDICATIVO  
NEL PREZZO È INCLUSA OGNI TIPO DI LAVORAZIONE RICHIESTA  
(PULITURA, SQUAMATURA, FILETTATURA)





## FRUTTI DI MARE



Cozze allevate Spagna reimmerse Italia BIO (conf. da 1 Kg)	€6,00 /conf
Vongole veraci (conf. da 1 Kg)	€26,00 /conf
Vongole lupino (conf. da 1 Kg)	€9,90 /conf
Vongole lupino grosse selezionate (conf. da 1 Kg)	€14,00 /conf
Cappasanta fresca 1/2 guscio	€25,00 /Kg
Fasolari (conf. da 1 Kg)	€18,00 /conf
Ostriche Francia Selezione Fines	€19,90 /Kg
Ostriche Francia Selezione Speciale	€29,00 /Kg
Ostriche Francia Selezione Premium	€38,00 /Kg

## CROSTACEI


Astice Canada vivo	€58,00 /Kg
Astice pescato blu europeo vivo	€98,00 /Kg
Gamberone argentino con testa*	€19,90 /Kg
Gamberone argentino senza testa*	€28,00 /Kg
Gamberone argentino sgusciato*	€38,00 /Kg
Mazzancolla Ecuador senza testa*	€18,90 /Kg
Mazzancolla Ecuador sgusciata*	€22,90 /Kg
Scampo piccolo III abbattuto (16/20 pz/Kg)*	€48,00 /Kg
Scampo medio II abbattuto (10/15 pz/Kg)*	€58,00 /Kg
Scampo grande I abbattuto (5/10 pz/Kg)*	€68,00 /Kg
Gambero rosso di Mazara piccolo III abbattuto*	€68,00 /Kg
Gambero rosso di Mazara medio II abbattuto*	€78,00 /Kg
Mazzancolla Sicilia piccola III abbattuta*	€48,00 /Kg
Mazzancolla Sicilia grande II abbattuta*	€58,00 /Kg

## TARTARE E CARPACCI ABBATTUTI




Tonno	€68,00 /Kg – €7,00 porz
Salmon	€48,00 /Kg – €5,00 porz
Pesce spada	€58,00 /Kg – €6,00 porz
Ricciola	€98,00 /Kg – €10,00 porz
Branzino	€68,00 /Kg – €7,00 porz
Cappasanta	€4,00 /pz

## ANTIPASTI



Alici marinate con o senza cipolla	€36,00 /Kg
Carpaccio di salmone sott'olio	€68,00 /Kg
Filetto di sgombro marinato	€42,00 /Kg
Gamberoni in salsa cocktail	€6,00 /porz
Souté di cozze	€20,00 /Kg
Souté di vongole veraci	€36,00 /Kg
Cozze alla tarantina	€22,00 /Kg
Insalata polpo, seppia e gamberoni	€48,00 /Kg
Polpo e patate	€48,00 /Kg
Insalata polpo e seppia bianca	€50,00 /Kg

## SUGHI PER CONDIRE



Sugo allo scoglio	€38,00 /Kg
Sugo allo scoglio bianco	€45,00 /Kg
Sugo alle vongole sgusciate	€32,00 /Kg
Mar-tricana di pesce spada	€38,00 /Kg
Sugo all'astice (Porzione per 2 persone)	€50,00 /porz

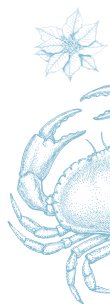


## PRIMI

Paella alla valenciana	€35,00 /Kg
Lasagnetta di mare (Porzione per 2 persone)	€16,00 /porz
Udon con gamberoni, zucchine, carote e salsa soia	€35,00 /Kg

## SECONDI

Spiedino misto gratinato	€4,20 /pz
Spiedino di gamberoni gratinato	€4,80 /pz
Spiedino di polpette	€35,00 /Kg
Cappasanta gratinata	€3,80 /pz
Fritto misto con calamari, ciuffi e gamberoni	€48,00 /Kg
Frittelle di baccalà	€35,00 /Kg
Filetto di salmone alla brace o in crosta di pistacchi	€48,00 /Kg
Orata filettata al forno con verdure	€22,00 /pz
Filetto di branzino alla brace	€48,00 /Kg
Sogliola gratinata	€58,00 /Kg
Polpo alla brace	€55,00 /Kg
Moscardino in umido	€38,00 /Kg
Catalana mista (porzione per 2 persone) 1 astice 4 mazzancolle 4 gamberoni 4 scampi e misto	€80,00 /porz
Seppioline e funghi porcini	€42,00 /Kg
Contorni misti Patate arrosto, melanzane e pomodorini, purè di patate	€18,90 /Kg



# Come prenotare

**Le prenotazioni verranno raccolte direttamente in pescheria da mercoledì 4 dicembre a sabato 14 dicembre per Natale, in aggiunta venerdì 27 e sabato 28 dicembre per Capodanno.**

Al fine di agevolare e rendere migliore il servizio, il minimo d'ordine per le sole prenotazioni è di 120€. Per importi inferiori si potrà acquistare direttamente a banco sia reparto pescheria che gastronomia.

Al momento dell'ordine verrà richiesta una caparra del 30%.

Non saranno effettuate consegne a domicilio nelle giornate 23-24-30-31 dicembre.

# Orari di apertura

Aperti da martedì a sabato dalle 9 alle 13 e dalle 17 alle 19.

# Aperture straordinarie

**DAL 22 AL 31 DICEMBRE**

<b>Domenica 22 dicembre</b>	9 - 13   17-19
<b>Lunedì 23 dicembre</b>	8 - 13.30   16-19
<b>Martedì 24 dicembre</b>	7- 14
<b>Mercoledì 25 dicembre</b>	chiusi
<b>Giovedì 26 dicembre</b>	chiusi
<b>Venerdì 27 dicembre</b>	9 - 13 solo raccolta ordini
<b>Sabato 28 dicembre</b>	9 - 13   17-19
<b>Domenica 29 dicembre</b>	9 - 13
<b>Lunedì 30 dicembre</b>	8-13.30   16-19
<b>Martedì 31 dicembre</b>	7- 14