



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

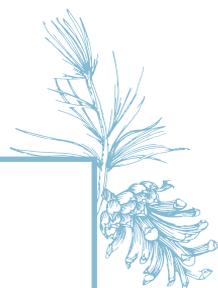


Alici marinate con o senza cipolla	€36,00 /Kg
Carpaccio di salmone sott'olio	€68,00 /Kg
Filetto di sgombro marinato	€42,00 /Kg
Gamberoni in salsa cocktail	€6,00 /porz
Souté di cozze	€20,00 /Kg
Souté di vongole veraci	€36,00 /Kg
Cozze alla tarantina	€22,00 /Kg
Insalata polpo, seppia e gamberoni	€48,00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

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