Comunicaci eventuali allergie o intolleranze di seguito l'elenco completo degli allergeni alimentari :

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

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 alimetari 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 sotteforma di: arresti, 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

Alimeta
Consulenza HACCP per le Attività

RISTORANTE
GESÙ CRISTO
PESCATORI IN CUCINA

"I pescatori sanno che il mare è pericoloso e la tempesta terribile, ma non hanno mai trovato questi pericoli una ragione sufficiente per restare a riva."

Vincent van Gogh

RISTORANTE
GESÙ CRISTO
PESCATORI IN CUCINA

Dal 1960 Pescheria e Ristorante di cucina marinara a Taranto. Una storia lunga quattro generazioni raccontata dalla famiglia Caso.

RISTORANTE
GESÙ CRISTO
PESCATORI IN CUCINA

Menu

Menù Degustazione — € 40,00

(5 Portate), 2 Primi del giorno, 2 Secondi Piatti, Bevande Incluse

Antipasti

Antipasto della Casa Carrellata di 5 portate di antipasti - per una persona	€ 15,00
Polpo alla Luciana	€ 12,00
Seppioline in Umido	€ 12,00
Cozze al gratin	€ 8,00
Impepata di cozze	€ 10,00
Arancini di mare	€ 6,00
Riso, cozze, gamberi, calamari	
Seppie ripiene	€ 12,00

Primi Piatti

Spaghetti in bianco alle cozze	€ 9,00
Tubettini alle cozze alla Tarantina	€ 11,00
Lasagna di mare Lasagna di pasta fresca, gamberi locali, calamari e cozze	€ 15,00
Paccheri allo scoglio	€ 15,00
Risotto alla pescatora - minino per 2 persone	€ 25,00
Linguine alle vongole	€ 12,00
Troccoli agli scampi	€ 12,00
Primo del Giorno	€ 12,00

Secondi Piatti

Orata/ Spigola sotto sale *	€ 10,00
Orata / Spigola al forno *	€ 12,00
Orata / Spigola alla griglia *	€ 10,00
Filetto di Orata in crosta di patate*	€ 12,00
Frittura di paranza *	€ 15,00
Frittura di Calamari*	€ 15,00
Gamberoni alla griglia*	€ 12,00
Grigliata mista "Gesú Cristo"*	€ 25,00
Tagliata di Tonno alla griglia	€ 17,00
Tagliata di Pesce spada alla griglia	€ 15,00
Pesce locale al peso	A partire da 40€ kg

I Crudi

Crudo "Gesú Cristo"*	€ 35,00
Frutti di mare, carpacci e crostacei locali	
Tartare di gamberi locali	€ 10,00
Tartare di gamberi viola	€ 18,00
Tartare di Tonno	€ 16,00
Carpaccio di Tonno *	€ 15,00
Carpaccio di pesce spada*	€ 12,00
Frutti di mare e crudité a scelta *	A partire da 30€ kg
Seppie ripiene	€ 12,00

*Disponibilità in base al pescato del giorno
*Orate e spigole sono prodotti allevati in mare nella provincia Jonica
*Altri prodotti contrassegnati sono abbattuti in loco o a bordo e conservati a temperatura negativa o abbattuti in loco o a bordo e conservati sottovuoto sino alla consumazione

Bevande

Acqua Naturale/Frizzante	€ 2,50
Coca cola in vetro grande	€ 4,00
Coca cola piccola	€ 2,50
Fanta Piccola	€ 2,50
Birra Heineken 66 cl	€ 4,00

Dolci e Liquori

Dolce della casa	€ 5,00
Amaro, Grappa, Limoncello	€ 3,00
Caffè	€ 1,50

Servizi

Coperto	€ 2,00