



Menù

Giorgio

dal 1970

Pentolaccia di mare



la filosofia

Crediamo che **il vero lusso a tavola sia condividere**. Per questo la nostra cucina nasce da un'idea semplice e sincera: **portare il mare in tavola** nel modo più autentico possibile, **rispettando la qualità del pesce fresco**, la stagionalità e **il piacere di stare insieme**.

La Pentolaccia ne è il simbolo: un piatto **pensato per essere messo al centro**, per unire le persone e trasformare il pasto in un momento di convivialità. Accanto a essa, **i nostri crudi di mare raccontano la materia prima nella sua forma più pura**, mentre ogni piatto è costruito con attenzione, equilibrio e rispetto del prodotto.

Qui la cucina non è solo tecnica, ma condivisione, semplicità e verità: perché quando gli ingredienti sono eccellenti, non serve altro che sedersi insieme e assaggiare.

Andrea Brigliadori



i crudi di Giorgio

MAZZANCOLLA

cruda | 5/cad

TARTARE

di scampo e gambero rosso | 26

OSTRICHE

secondo mercato | 6-8/cad

CANOCCHIA

cruda | 4/cad

TRIS DI CARPACCI

in base al pescato del giorno | 21

SCAMPO

crudo | 6/cad

IL CRUDO DI MARE

selezione di crudi con canocchia, mazzancolla, scampo, tartare di gambero rosso e carpacci del giorno, accompagnati da burro salato, marmellata di cipolla rossa e pane al cacao | 36



gli antipasti di mare

GRATINATO MISTO

gratinato di capesante, canestrelli, granchi e cannelli, con panatura aromatica | 23

VAPORE DI MARE

polpo, seppia e crostacei al vapore con passata di patate, olio al rosmarino e crumble di frutta secca e semi | 21

GUAZZETTO DI MOSCARDINI

moscardini in guazzetto con polenta morbida alle erbe e crostini di pane fritto | 18

ALICI MARINATE

Alici marinate con scalogno, prezzemolo e limone bruciato | 16

la pentolaccia

La Pentolaccia nasce per un motivo semplice: **stare bene insieme.**

Arriva bollente, si mette al centro, si porziona, si assaggia, si sorride... **e la tavola diventa più unita.**

Per viverla davvero, **ti consigliamo di ordinarla in un unico gusto** per tutto il tavolo.



le pentolacce da condividere

Scegliete il gusto che più vi ispira e
condividetelo con tutto il tavolo:
è così che la Pentolaccia dà il meglio di sé.

SPAGHETTONI

la storica pentolaccia del nostro ristorante, abbondante e ricca: scampi, mazzancolle, canocchie, vongole e cozze si fondono per creare un'esplosione di gusto esaltata dal sugo di seppia | [29 a persona](#)



STROZZAPRETI

la tipica pasta fatta a mano della nostra terra, incontra la vongola "poverazza" per rivisitare un piatto classico della tradizione italiana; la bottarga che aggiungiamo conferisce una spinta in più al sapore finale per rendere questa pentolaccia ancora più gustosa. | [19 a persona](#)

RISOTTO ALLA MARINARA

il riso acquarello stagionato mantecato con il nostro ragù di mare: una lavorazione lenta che permette alla salsa di pomodoro di esaltare il sapore della seppia, del calamaro, delle vongole, del gambero e del peperoncino | [19 a persona \(minimo due persone\)](#)

TAGLIOLINI

Il ragù di seppia abbinato ai nostri tagliolini, è il connubio ideale per chi predilige i sapori genuini dei sughi di pesce ed ama gustarli | [16 a persona](#)

RAVIOLI

ravioli ripieni di burrata, con gamberi, bisque di crostacei, spinacini freschi e mandorle a lamelle | [21 a persona](#)





“

il pescato

Ogni giorno selezioniamo personalmente
il miglior pesce appena pescato
per offrirti tutto il sapore del mare...

i più amati da Giorgio

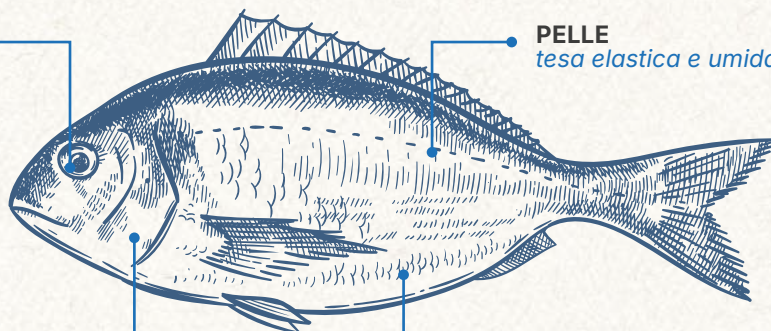
IL PESCE FRESCO LO RICONOSCI SUBITO

OCCHIO
in rilievo e brillante

PELLE
tesa elastica e umida

BRANCIE
rosse e umide

ADDOME
turgido e integro



IL PESCATO DEL GIORNO

cotto al forno con patate, olive, pomodorini e salsa di pomodoro.

Disponibile secondo mercato e pezzatura
secondo disponibilità e pezzatura | 7-9/etto

GRAN FRITTO

fritto misto di gamberi, calamari,
mazzancolle, scampo, paranza
e chips di patate. | 28

LA GRIGLIATA

grigliata mista di branzino, rana
pescatrice, sogliola, spiedo di
calamaro, spiedo di mazzancolle e
capasanta con panatura aromatica | 36



i secondi di mare

GLI SPIEDINI DI GIORGIO

due spiedini di calamari, due spiedini di mazzancolle e capasanta con panatura aromatica | 23

POLPO ROSSO

al forno con catalana di pomodori, capperi, olive e patate | 20

FRITTO POP

fritto di gamberi e calamari, servito con chips di patate | 20

FRITTO DI BACCALÀ

baccalà fritto con chips di patate | 18

Per venire incontro ai più piccoli o a chi non ama il pesce, proponiamo alcune alternative

CRUDO E FORMAGGIO

prosciutto crudo di Parma e selezione di formaggi del giorno | 12

GLI STROZZAPRETI

fatti a mano al ragù di carne | 11

LA COTOLETTA

di pollo impanata e fritta, servita con patatine fritte | 10

TAGLIATA DI MANZO

con sale grosso e rosmarino | 19



La nostra degustazione della tradizione

IL BENVENUTO ALLA NOSTRA TAVOLA

VAPORE DI MARE

*polpo, seppia, crostacei, passata di patate,
olio al rosmarino crumble di frutta secca e semi*

GUAZZETTO DI MOSCARDINI

polenta morbida alle erbe, crostini di pane fritti.

RISO ACQUERELLO

alla marinara

GRIGLIA E FRITTO

*calamaro, mazzancolle, sogliola alla griglia
e un assaggio del nostro fritto*

IL DOLCE

scegli la dolcezza che più ti piace dalla nostra carta

59 p.p.

bevande e coperto esclusi - minimo 2 persone.

La degustazione è intesa per tutto il tavolo.





la nostra carta dei vini

inquadra il qr code



In questo locale, in base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere non reperibili e/o congelati o surgelati.

Gli alimenti, come prodotti ittici, da noi acquistati freschi per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, marinate, affumicate o poco cotte hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento di temperatura a - 20° per 24 ore, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004 allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Si invitano i Gentili Ospiti allergici o intolleranti a una o più sostanze allergeniche (cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi) a segnalare le proprie necessità al personale e a chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.

