

## antipasti - primi - pasta

<b>OSTRICHE DI STAGIONE (£ MARKET PRICE – SEE DAILY CHALK BOARDS)</b> MARKET FRESH SEASONAL OYSTERS - SIX, NINE OR TWELVE	MP
<b>ZUPPA D' ARAGOSTA ALL'OLIO TARTUFATO</b> LOBSTER BISQUE, TRUFFLE OIL	6.95
<b>CAPELANTE CON CHORIZO AL PROFUMO DI TIMO</b> ROASTED SCALLOPS, SPICY TOMATO JUS, CHORIZO, GARLIC & THYME	8.50
<b>SARDINE GRIGLIATE, TORTINO DI BARBABIETOLA IN AGRODOLCE</b> CHARGRILLED SARDINES, BEETROOT TART, ROCKET & SOUR CREAM	6.50
<b>INSALATA DI GAMBERI, SALSA AMERICANA</b> CRAYFISH TAILS, BABY-GEM LETTUCE SALAD, MARIE-ROSE SAUCE	8.00
<b>GRANSEOLA FRITTI AL SALE E PEPE</b> SALT & PEPPER SOFT SHELL CRAB	8.95
<b>SALMONE AFFUMICATO SCOTTATO, CON UOVA ED ASPARAGI</b> SEARED SMOKED SALMON, ASPARAGUS, SOFT POACHED EGG, HOLLANDAISE SAUCE	8.75
<b>GAMBERONI TIGRATI IN TEMPURA CON MAIONESE PICCANTE ALL'AGLIO</b> TIGER PRAWNS TEMPURA, PAPRIKA AIOLI MAYONNAISE	7.95
<b>CAPRINO AL FORNO CON ASPARAGI E TAPENADE</b> BAKED GOATS CHEESE, ASPARAGUS, SUN-BLUSHED TOMATOES, TAPENADE	7.50
<b>INSALATA DI CESARE, POLLO AFFUMICATO E UOVA IN CAMICIA</b> SMOKED CHICKEN CAESAR SALAD, SOFT POACHED EGG, CROSTINI, PARMESAN SHAVINGS	9.25 / 12.00
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b> LINGUINE, CLAMS, GARLIC, CHILLI & WHITE WINE	10.95 / 12.95
<b>SPAGHETTINI ALL'ARAGOSTA</b> LOBSTER SPAGHETTINI, OUR SPECIALITY	19.50
<b>TORTELLINI AL MERLUZZO CON SALSA AL POMODORO FRESCO E BASILICO</b> SALT COD TORTELLINI, FRESH BASIL & TOMATO SAUCE	9.95 / 12.50
<b>PAPPARDELLE AL SALMONE CON FAVE AL PROFUMO DI ANETO</b> PAPPARDELLE SMOKED SALMON, CREAM CHEESE, BROAD BEANS, DILL	10.95 / 12.95
<b>RISOTTO AL GRANCHIO E LANGOUSTINE</b> DEVON CRAB & DUBLIN BAY PRAWN RISOTTO	10.50 / 14.00
<b>GNOCCHI DI SPINACI CON SPUGNOLE E CARCIOFINI</b> SPINACH GNOCCHI, MORREL MUSHROOMS, BABY ARTICHOKE	9.50 / 11.95

## da dividere - to share, minimum two persons

<b>SPAGHETTATA ALL'ARAGOSTA</b> LOBSTER SPAGHETTINI, OUR SPECIALITY	18.00PP
<b>SPIGOLA AL SALE</b> BAKED ROCK SALT ENCRUSTED SEABASS, LEMON BUTTER SAUCE, MARKET FRESH VEGETABLES	19.95PP
<b>CRUDITÀ DI MARE</b> PESCATORI MARKET FRESH SEA FOOD PLATTER	22.50PP

## pesce - crostacei - carne

<b>FILETTI DI TRIGLIA CON FREGOLA AL LIMONE E FRITTELLA DI CALAMARI</b> PAN-FRIED RED MULLET, SQUID FRITTERS, LEMON COUS-COUS	16.50
<b>FILETTO DI BRANZINO CON CROSTA DI SCALOGNO &amp; PEPERONCINO</b> PAN-FRIED SEABASS, CHILLI & SHALLOT CRUST, CHERRY TOMATO COMPOTE	17.50
<b>FRITTURA DI MERLUZZO ALLA PESCATORI</b> PESCATORI COD & CHIPS	11.95
<b>IPPOGLOSSE OSTRICHE E FUNGHI DI BOSCO AL DRAGONCELLO</b> ROAST HALIBUT, POACHED OYSTER, TARRAGON MUSHROOM RAGU	16.75
<b>PESCE S. PIETRO CON CROSTINO DI PATATE, SPINACI E PUREE DI PISELLI</b> BAKED JOHN DORY, GRATED POTATOES, SPINACH, PEA PUREE, TOMATOES	17.00
<b>TRANCIO DI TONNO CON BALSAMICO E CIPOLLINE CAMELLATE</b> PENKO BREADCRUMBS COATED TUNA, CRISPY FRIED, COOKED RARE, BALSAMIC GLAZED ONIONS, TOMATO & CORIANDER SALSA	16.00
<b>PASTICCIO DI PESCE &amp; PATATE PUREE AL PREZZEMOLO</b> PESCATORI FISH PIE, PARSLEY MASH	11.50
<b>EGLEFINO AFFUMICATO AL FORMAGGIO GRATINATO &amp; RUCOLA</b> BAKED SMOKED HADDOCK, PLUM TOMATOES, ROCKET, CHEESE GLAZE	14.00
<b>SOGLIOLA ALLA GRIGLIA O IN PADELLA (£ MARKET PRICE – SEE DAILY CHALK BOARDS)</b> GRILLED OR PANFRIED DOVER SOLE, PARSLEY BUTTER	MP
<b>GAMBERONI ALL'AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b> SIZZLING TIGER PRAWNS, CHILLI & GARLIC	15.00
<b>ARAGOSTA A PIACERE (£ MARKET PRICE – SEE DAILY CHALK BOARDS)</b> WHOLE OR HALF LOBSTER, PLAIN GRILLED OR THERMIDOR	MP
<b>PANCETTA DI MAIALE ARROSTO CON PUREE DI PATATE AL PESTO</b> CRISPY BELLY PORK, SAGE JUS, PESTO MASH	13.95
<b>SCAMONE D'AGNELLO ARROSTO CON CAPONATA</b> ROAST RUMP OF LAMB, RED PEPPERS, AUBERGINE, OLIVES, CAPERS & PINE KERNELS	15.95
<b>OSSOBUCCO CON GREMOLATA &amp; RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> SLOW COOKED OSSOBUCCO, GREMOLATA, SAFFRON RISOTTO	14.50

## contorni

<b>GREEN BEANS WITH PANCETTA</b>	3.00	<b>SUGAR SNAP PEAS</b>	3.00	<b>FRIED POTATOES</b>	3.00
<b>MIXED LEAF SALAD</b>	3.00	<b>PLAIN OR PESTO MASH</b>	3.00	<b>BUTTER SPINACH, GRATED NUTMEG</b>	3.00

**PANE:** BREAD BASKET WITH FOCACCIA, RUSTICO, CIABATTA, AROMATIC VIRGIN OLIVE OIL, BALSAMIC VINEGAR 3.00

PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT. SERVICE NOT INCLUDED.

A 12.5% OPTIONAL GRATUITY IS ADDED TO ALL BILLS. GRATUITIES ARE SHARED AMONGST ALL STAFF

PESCATORI LTD RETAINS A 3% ADMINISTRATION FEE OF THE ABOVE FOR CREDIT CHARGES.

NUTS: ALL OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES OF NUTS. OLIVES CONTAIN STONES.

1009

**PESCATORI**  
ITALIAN SEAFOOD RESTAURANTS  
*Fanatical About Fish*