



Questo Menu è sempre disponibile **SU PRENOTAZIONE**, ma ogni giorno prepariamo qualcosa di nuovo.

Nel menu del Crudo sono presenti solo alcuni dei pesci disponibili.

Chiama per conoscere i piatti e il pescato del giorno, per ordinare o per richieste speciali.

Da asporto con ritiro in negozio o consegna a domicilio.

*Gli **ingredienti** elencati sono i componenti principali del piatto. Chiama per informazioni più dettagliate e per segnalare eventuali allergie.

ANTIPASTI

Insalata di mare con sedano ed agrumi / € 36/kg

Polpo, calamari, gamberi, sedano, arancio, limone.

Caponata di sgombro / € 32/kg

Sgombro (o altro pesce secondo disponibilità), zucchine, melanzane, peperoni, basilico, erbette, zucchero, aceto mele, capperi, olive.

Arancine con ragù di pesce / € 2/cad

Triglie, gamberi, calamari. Riso, curcuma, formaggio, uova, passata di pomodoro, spezie, pan grattato.

Crocchette di merluzzo e mentuccia / € 38/kg

Merluzzo, mentuccia, patate, uova, pan grattato.

Calamaretti ripieni con zucchine, crema di porri e ceci / € 32/kg

Calamaretti, zucchine, porri, ceci, prezzemolo, uova, pan grattato, erbette, patate.

Pannella palermitana con polpo grigliata e pomodorino secco / € 2.50/cad

Farina di ceci, polpo, pomodorini secchi, porri.

Fritto di calamari e gamberi + pesce azzurro secondo disponibilità / € 28/kg

Pesce, crostacei, farina. Porzione singola circa 230 g.

IL MENU DI ALBA MARE

PRIMI PIATTI E SUGHI

Lasagna di mare / € 8.5/porz

Ragù di pesce a pezzettoni, verdure, pasta lasagna.

Anelletti al forno con spada e melanzane alla siciliana / € 8/porz

Pesce spada, sugo di pomodoro, erbe, melanzane, formaggio, pasta tipo anelletti.

Scoglio bianco o pomodorino / € 4.5/porz

Sugo per pasta (min 2px): calamari, gamberi, cozze, pesce, fumetto di pesce o crostacei, verdure, erbe.

Pesto pescatore di pesce bianco con finocchietto e noci / € 5/porz

Sugo per pasta (min 2px): pesce, finocchietto, aceto, noci, vino bianco.

Ragù di moscardini ai tre vini / € 5/porz

Sugo per pasta (min 2px): moscardini, capperi, olive, peperoncino, cipolle, pomodoro, erbe.

SECONDI PIATTI € 32-42/KG

Terrina di spada con spuma di orata e spinaci

Min 4px. Spada, orata, erbe, crostacei, pangrattato.

Moscardini alla Luciana

Moscardini, pomodoro, capperi, olive, peperoncino.

Spiedino di spada alla messinese

Spada, cipolla, zucchero, aceto, pangrattato, mandorle.

Merluzzo alla vicentina

Cuore di merluzzo, aglio, latte, acciughe, prezzemolo.

Parmigiana di pesce

Pesce (secondo disponibilità), melanzane, formaggio, pangrattato, pomodoro.

IL MENU DI ALBA MARE

CRUDO

Allevamento mare

Orata e Branzino 400-600: Croazia / € 18.9/kg

Orata e Branzino 1000-1500: Sicilia / € 26/kg

Rombo mare del nord / € 21.9/kg

Salmone Scozia Trancio / € 19.9/kg

Pescato (secondo disponibilità) € 24.9-34.9/kg

Pagaro 400-600

Pagaro 800-1000

San Pietro 800-1200

Rombo 1000-1500

Branzino 2000-3000

Pagelli 400-600

Sarago 400-600

Mormora 400-600

Calamaro fresco; Seppia nera; Sarde; Alici

Pescato a disposizione

Spada mediterraneo abbattuto / € 32/kg

Tonno pinna gialla mediterraneo abbattuto / € 36/kg

Cuore di merluzzo / € 24.9/kg

Calamaro gelo / € 21.9/kg

Code di gambero Argentina gelo / € 24.9/kg

Gambero grigio / € 21.9/kg

Gambero Mazara di Terza / € 33/kg

Coda di Rospo / € 28.9/kg

IL MENU DI ALBA MARE



ALBA MARE DA ASPORTO

Via Giambattista Gropello, 17 bis
10138 Torino TO

Tel : 011.760.1694

Mail : gastropescheria.alba@gmail.com

Consegne a domicilio dalle 10 alle 21.

Seguici



[@albamaredaasporto](https://www.facebook.com/albamaredaasporto)



[gastropescheria_alba](https://www.instagram.com/gastropescheria_alba)

BUON CIBO A TUTTI !