

La Locanda del Pescatore



Ristorante - Pizzeria



Nata nel 1923, la Birra Messina ha accompagnato i Messinesi nel percorso di ricostruzione dopo il terremoto del 1908 diventando il simbolo della rinascita della città.

Amata dagli adulti ma anche dai giovani Messinesi che ne conoscono bene la storia e ne apprezzano il gusto, sviluppa da sempre volumi importanti in Sicilia senza alcun supporto di comunicazione.

È ora pronta a conquistare tutta l'Italia!

| | |
|------------------------------|-----------------------------|
| GRADAZIONE ALCOLICA | 4,7 % vol |
| STILE BIRRAIO | Lager |
| TIPO DI FERMENTAZIONE | Bassa |
| PROVENIENZA | Italia |
| COLORE | Dorato brillante |
| SCHIUMA | Candida, fine e compatta |
| AROMA | Maltato e luppolato |
| GUSTO | Secco, asciutto ed elegante |



L'innovazione ispirata al territorio siciliano. Una lager non filtrata caratterizzata dalla presenza di un ingrediente speciale: i Cristalli di Sale marino di Sicilia, provenienti dalle saline di Trapani.

I Cristalli di Sale sono un regalo del mare e in Sicilia ci sono le saline tra le più belle e antiche d'Europa. Messina è la città tra i due mari, per cui creare un connubio tra Birra Messina e i Cristalli di Sale è stato un processo che ci è venuto spontaneo.

Non è stato facile creare una ricetta con questo ingrediente, piuttosto insolito nel mondo della birra. Assaggiatela, l'abbiamo fatta per voi!

GRADAZIONE ALCOLICA 5,0 % vol

STILE BIRRAIO Lager

TIPO DI FERMENTAZIONE Bassa

PROVENIENZA Italia

COLORE Dorato luminoso, naturalmente opalescente

SCHIUMA Compatta e persistente

AROMA Floreale, fruttato

GUSTO Morbido, fine ed equilibrato

BIRRA MORETTI

LA ROSSA



A volte basta un tocco per rendere speciale qualcosa di buono.

Il gusto inconfondibile di Birra Moretti La Rossa è ottenuto grazie ad un “colpo di fuoco” a 105°C con cui i nostri mastri birrai trasformano l’orzo puro in malto.

Il risultato è il tipico colore brunito di questa birra ed il suo gusto straordinariamente morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia.

GRADAZIONE ALCOLICA 7,2 % vol

STILE BIRRAIO Bock

TIPO DI FERMENTAZIONE Bassa

PROVENIENZA Italia

COLORE Ambrato

SCHIUMA Color crema, fine, compatta e persistente

AROMA Note di lamponi, frutta candita, caramello e liquirizia

GUSTO Maltato con note di caramello e liquirizia

Ichnusa **Cruda**



Dalla qualità e tradizione dei mastri birrai sardi nasce l'Ichnusa Cruda. Una birra non pastorizzata dal sapore intenso che conserva immutati tutti gli aromi della birra appena prodotta grazie al processo di microfiltrazione.

| | |
|------------------------------|---------------------|
| GRADAZIONE ALCOLICA | 4,9 % vol |
| STILE BIRRAIO | Lager |
| TIPO DI FERMENTAZIONE | Bassa |
| PROVENIENZA | Sardegna - Italia |
| COLORE | Dorato |
| SCHIUMA | Compatta, fine |
| AROMA | Fine di luppolo |
| GUSTO | Moderatamente amaro |

ANTIPASTI Starters

| | |
|---|-------|
| TRIS DI TARTARE [5] (Tonno, Salmone, Ombrina) / Tris of tartare (Tuna, Salmon, Croaker) | 23,00 |
| ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BURRO E CROSTINI [3-5-9-13] Anchovies from the Cantabrico sea, butter and croutons | 18,00 |
| ANTIPASTO DELLA LOCANDA* [4-5-8-9] Starter Locanda | 25,00 |
| LE CRUDITÀ E I CARPACCI DELLA LOCANDA* [4-5-8] Locanda carpaccio and crudités | 26,00 |
| SASHIMI DI TONNO CON RUCOLA E PEPE ROSA AL PROFUMO DI AGRUMI [5] Tuna sashimi with rocket and pink pepper with citrus fragrance | 20,00 |
| SAUTÈ DI COZZE [4] Saute of mussels | 16,00 |
| POLPO, POMODORINI, CREMA DI PATATE E POLVERE DI OLIVE* [3-4] Octopus, tomatoes, potato cream and olive powder | 18,00 |
| TRIS DI PANZEROTTI DI MARE AL FORNO [3-5-9-13] Salmone marinato e verdure / Tonno fresco e olive taggiasche / Filetti di acciughe di Sciacca con pomodoro e mozzarella Marinated salmon and vegetables / Fresh tuna and Taggiasca olives / Anchovy fillets from Sciacca with tomato and mozzarella | 15,00 |
| FANTASIA DI MARE AL GRATIN [4-8-9] Ostrica, cappelletti, gamberoni e scampi / Oyster, scallops, prawns and scampi | 25,00 |
| OSTRICHE [4] Oysters | 4,00 |
| CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA [3] Parma Ham and Buffalo mozzarella | 15,00 |

PRIMI PIATTI First dishes

| | |
|---|-------|
| SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* [4-8-9-12] Spaghetti with seafood | 20,00 |
| LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI [4-9-12] Linguine with "veraci" clams | 20,00 |
| RAVIOLI DI CROSTACEI [8-9-12] con gamberi, verdure e speck croccante Shellfish ravioli with prawns, vegetables and crispy speck | 22,00 |
| SPAGHETTONI CON GAMBERO ROSSO [3-8-9-12] con pomodoro fresco, stracciatella, tartare di gambero rosso e crema al basilico Spaghettoni with fresh tomato, stracciatella, red shrimp tartare and basil cream | 22,00 |
| TAGLIATELLE FRESCHE ALL'UOVO CON CODA DI ROSPO [5-9-12-14] con zafferano "Officina in Campo®" e crema di peperoni rossi Fresh egg tagliatelle with monkfish, saffron "Officina in Campo®" and red pepper cream | 22,00 |
| CASERECCHE ALLA CARBONARA DI MARE [4-5-8-9-12] Caserecce pasta with carbonara sea sauce | 22,00 |
| TORTELLINI DI VALEGGIO ARTIGIANALI CON BURRO E SALVIA [3-9-14] Homemade tortellini from Valeggio with butter and sage | 18,00 |
| PRIMO PIATTO DEL GIORNO [8-9-12] First dish of the day | 25,00 |
| PASTA FRESCA AL POMODORO/RAGÙ [9-12] Fresh pasta with tomato sauce/ragù | 8,00 |
| COPERTO / SERVICE CHARGE / ENTRÉE | 2,60 |

SECONDI PIATTI *Second dishes*

| | |
|---|-------|
| FRITTURA DEL PESCATORE* [5-8-9] Fry of the fisherman | 25,00 |
| GRIGLIATA DI MARE* [5-8] Grilled seafood | 25,00 |
| OMBRINA GRATINATA AL PEPE ROSA [5-9] Croaker au gratin with pink pepper | 22,00 |
| TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO CON VERDURINE DI STAGIONE* [5-6] Sesame tuna steak with seasonal vegetables | 22,00 |
| CALAMARI ALLA GRIGLIA CON VERDURINE DI STAGIONE* [4] Grilled squid with seasonal vegetables | 20,00 |
| CALAMARI RIPIENI ALLA MEDITERRANEA* [4-9-13] Mediterranean-style stuffed squid | 22,00 |
| BRANZINO / ORATA DA KG [5] Al sale / al forno / alla griglia per 2 persone Sea bass / Sea bream per kg (salt / baked / grilled) for 2 people | 65,00 |
| TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PORCINI [13] Sliced Beef with arugola and wild mushrooms | 22,00 |
| COTOLETTA CON PATATINE [9-14] Schnitzel with chips | 10,00 |

CONTORNI *Side Dishes*

| | |
|---|------|
| PATATE SALTATE Fried potatoes | 5,00 |
| PATATINE FRITTE* French fries | 5,50 |
| INSALATA MISTA Mixed salad | 5,00 |
| VERDURE GRIGLIATE Grilled vegetables | 6,00 |
| VERDURE PASTELLATE* [9] Battered vegetables | 6,00 |

| | |
|--|------|
| COPERTO / SERVICE CHARGE / ENTRÉE | 2,60 |
|--|------|

* Il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento negativo in loco.
Per informazioni più dettagliate chiedere al personale in servizio.

* The product in some periods of the year could be frozen at the origin or subjected to on-site treatment.
For more detailed informations please ask the staff.

INSALATONE Big Salads

| | |
|---|-------|
| NIZZARDA [5-13-14] Uovo, olive, acciughe, capperi, tonno Egg, olives, anchovies, capers, tuna | 12,00 |
| DEL PESCATORE* [4-8-13] Polpo, mazzancolle, polpa di granchio, pomodorini e asparagi Octopus, prawns, crab meat, cherry tomatoes and asparagus | 15,00 |

DOLCI Dessert

| | |
|--|------|
| I DOLCI DELLA CASA [2-3-9-14] Home-made sweets | 6,00 |
| TIRAMISÙ DELLA CASA [3-9-14] Homemade tiramisù | 6,00 |
| FRUTTA DI STAGIONE Seasonal fruit | 6,00 |
| GELATO [3-14] Icecream | 5,00 |
| SORBETTO [3] Sorbet | 5,00 |

COPERTO / SERVICE CHARGE / ENTRÉE 2,60

* Il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento negativo in loco.
Per informazioni più dettagliate chiedere al personale in servizio.

* The product in some periods of the year could be frozen at the origin or subjected to on-site treatment.
For more detailed informations please ask the staff.

PIZZE CLASSICHE *Classic Pizzas*

| | |
|---|-------|
| MARINARA [9] Pomodoro, aglio e origano Tomato, garlic and oregano | 6,00 |
| MARGHERITA [3-9] Pomodoro, fior di latte Tomato, mozzarella | 6,00 |
| CAPRICCIOSA [3-9-13] Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi e olive Tomato, mozzarella, baked ham, Champignon mushrooms, artichokes and olives | 8,00 |
| VEGETARIANA [3-9] Pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes and peppers | 8,50 |
| TONNO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA [3-5-9] Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla rossa di Tropea Tomato, mozzarella, tuna, Tropea red onion | 9,00 |
| CRUDO DI PARMA [3-9] Pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo di Parma Tomato, mozzarella, Parma ham | 10,00 |
| PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI [3-9-13] Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon Tomato, mozzarella, baked ham, Champignon mushrooms | 7,50 |
| PROSCIUTTO COTTO [3-9] Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto Tomato, mozzarella, baked ham | 7,50 |
| WURSTEL [3-9] Pomodoro, fior di latte e wurstel Tomato, mozzarella, wurstel | 7,50 |
| SALSICCIA DOLCE [3-9] Pomodoro, fior di latte e salsiccia dolce mantovana Tomato, mozzarella, Mantuan sweet sausage | 7,50 |
| SALAMINO PICCANTE [3-9] Pomodoro, fior di latte e salamino piccante Tomato, mozzarella, spicy salami | 7,50 |

COPERTO / SERVICE CHARGE / ENTRÉE 2,60

* Il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento negativo in loco.
Per informazioni più dettagliate chiedere al personale in servizio.

* The product in some periods of the year could be frozen at the origin or subjected to on-site treatment.
For more detailed informations please ask the staff.

PIZZE DELLA CASA *Pizzas of the House*

| | |
|--|-------|
| DELICATA [3-5-9] Pomodoro, fior di latte, salmone marinato, zucchine alla julienne e philadelphia Tomato, fior di latte, marinated salmon, zucchini alla julienne, philadelphia | 10,00 |
| TRICOLORE [3-9-13] Pomodoro, fior di latte, burrata pugliese, pomodorini secchi e pesto al basilico Tomato, mozzarella, burrata pugliese, dried cherry tomatoes and basil pesto | 10,00 |
| MANTOVANA [3-9-13] Pomodoro, fior di latte, funghi champignon e salsiccia mantovana Tomato, mozzarella, Champignon mushrooms and Mantuan sweet sausage | 9,00 |
| LA LOCANDA DEL PESCATORE* [3-4-5-9] Pomodoro, fior di latte, polpo, mazzancolle e salmone marinato Tomato, mozzarella, octopus, prawns and marinated salmon | 12,00 |
| CANTABRICO [3-5-9-13] Pomodoro, burrata e alici del Cantabrico Tomato, burrata and Cantabrico anchovies | 12,00 |
| BUFALINA [3-9] Pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini e origano Tomato, mozzarella, Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano | 10,00 |
| AI FRUTTI DI MARE* [3-4-8-9] Pomodoro, fior di latte, seppia, polpo, gamberetti, cozze e vongole Tomato, mozzarella, cuttlefish, octopus, shrimp, mussels, clams | 12,00 |
| CALZONE [3-9-13] Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon Tomato, mozzarella, cooked ham, Champignon mushrooms | 9,00 |
| RUSTICA [3-9-13] Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, patate al forno e asparagi Tomato, mozzarella, cooked ham, baked potatoes and asparagus | 9,00 |
| CAMPANA DOP [3-9] Pomodoro, mozzarella di bufala campana Dop, basilico e olio extra vergine d'oliva Tomato, Campania DOP buffalo mozzarella, basil and extra virgin olive oil | 9,00 |

COPERTO / SERVICE CHARGE / ENTRÉE 2,60

* Il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento negativo in loco.
Per informazioni più dettagliate chiedere al personale in servizio.

* The product in some periods of the year could be frozen at the origin or subjected to on-site treatment.
For more detailed informations please ask the staff.

PIZZE BIANCHE White Pizzas

| | |
|--|-------|
| GOLOSA [3-9] Fior di latte, prosciutto cotto, straciatella e rucola Mozzarella, cooked ham, straciatella and rocket | 9,00 |
| QUATTRO FORMAGGI [3-9] Fior di latte e formaggi misti Mozzarella and mixed cheese | 9,00 |
| FRIARIELLI [3-9] Friarielli, salsiccia e scamorza Friarielli, sausage and scamorza | 12,00 |

| | |
|--|------|
| COPERTO / SERVICE CHARGE / ENTRÉE | 2,60 |
|--|------|

* Il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento negativo in loco.
Per informazioni più dettagliate chiedere al personale in servizio.

* The product in some periods of the year could be frozen at the origin or subjected to on-site treatment.
For more detailed informations please ask the staff.

BEVANDE Drinks

| | |
|--|------|
| PEPSI / PEPSI MAX ZERO / 7UP | 3,50 |
| TOMARCHIO ARANCIATA / LIMONATA / CHINOTTO / TONICA / MANDARINO VERDE | 4,00 |
| LIPTON TÈ LIMONE o PESCA | 3,50 |
| SUCCHI DI FRUTTA | 3,00 |
| ACQUA MINERALE FERRARELLE / NATIA - 75 cl | 3,30 |

BIRRE IN BOTTIGLIA Bottled beers

| | |
|----------------------------|------|
| ICHNUSA "CRUDA" - 33 cl | 5,00 |
| MORETTI "LA ROSSA" - 33 cl | 5,00 |
| ERDINGER WEIZEN - 50 cl | 5,50 |

BIRRA MESSINA ALLA SPINA "Messina" beers on tap

| | |
|---|------|
| MESSINA CHIARA piccola - 20 cl | 3,50 |
| MESSINA CHIARA media - 40 cl | 5,50 |
| MESSINA "CRISTALLI DI SALE" piccola - 20 cl | 4,00 |
| MESSINA "CRISTALLI DI SALE" media - 40 cl | 6,00 |

PROPOSTE AL CALICE Wine on glass

| | |
|----------------------------|------|
| SELEZIONE DEL GIORNO | 5,00 |
| PROSECCO | 5,00 |
| FRANCIACORTA BRUT | 6,00 |
| AMARONE DELLA VALPOLICELLA | 7,00 |
| CHAMPAGNE | 8,00 |

CAFFETTERIA Coffee bar

| | | | |
|--------------------|------|--------------|------|
| CAFFÈ | 1,50 | CAFFÈ D'ORZO | 2,00 |
| CAFFÈ DECAFFEINATO | 1,70 | CAPPUCCINO | 2,50 |
| CAFFÈ AL GINSENG | 2,00 | CAMOMILLA | 2,50 |

APERITIVI E LIQUORI Aperitifs and liqueurs

| | | | |
|----------------|------|------------|-----------------|
| APEROL SPRITZ | 5,00 | AMARI | 4,00 |
| CAMPARI SPRITZ | 5,00 | LIQUORI | 4,00 |
| | | DISTILLATI | da 4,00 a 10,00 |

LA NOSTRA CANTINA Our Winery

RICHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA LA LISTA VINI

Disponiamo di una vastissima selezione di oltre 200 etichette di Vini Locali, Regionali, Italiani e Stranieri.

ASK OUR DINING ROOM STAFF FOR THE WINE LIST

We have a huge selection of over 200 labels of local, regional, Italian and foreign wines.

EVENTI Events

FESTEGGIA CON NOI IL TUO EVENTO SPECIALE.

Disponibili diversi menù per tutte le occasioni! Richiedi un preventivo gratuito.

CELEBRATE WITH US YOUR SPECIAL EVENT.

Several menus for every occasion are available! Please ask for a free quote.

PERSONALIZZA LA TUA ESPERIENZA DI GUSTO ***Personalize your taste experience***

Non lasciarti condizionare dalle diciture classiche da menù: antipasti, primi e secondi. Sentiti libero di personalizzare l'ordine secondo i tuoi gusti.

Don't let yourself be influenced by the classic menu wordings: starters, first course and second course. Feel free to customize the order according to your tastes.

SEGUICI SUI SOCIAL Follow us on social

PER RESTARE SEMPRE AGGIORNATO SULLE NOSTRE INIZIATIVE, SERATE ED EVENTI ISCRIVITI SULLE NOSTRE PAGINE SOCIAL

To stay always up to date on our initiatives, evenings and events subscribe to our social pages

WWW.LOCANDAPESCATORESIRMIONE.IT



LOCANDA PESCATORE SIRMIONE



ALLERGENI Allergens

Caro ospite, ti informiamo che le bevande ed i cibi serviti in questo locale sono elaborati e somministrati in ambienti dove vengono manipolati e serviti prodotti contenenti gli ALLERGENI indicati di seguito, pertanto, non ci è possibile escludere una contaminazione incrociata. Per eventuali richieste e/o necessità, RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF che saprà consigliarti nel migliore dei modi.

Dear guest, we inform you that the drinks and food served in this place are processed and administered in environments where products containing the ALLERGENS indicated below are handled and served, therefore, we cannot exclude cross-contamination. For any requests and / or needs, PLEASE CONTACT OUR STAFF that will advise you in the best way.

ARACHIDI E DERIVATI [1]

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO [2]

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI [3]

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI [4]

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE [5]

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO [6]

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA [7]

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



[8] CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

[9] GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

[10] LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

[11] SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

[12] SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

[13] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

[14] UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Via Unità d'Italia, 3
25015 San Martino della Battaglia (BS)
Tel. +39 030 991 0072 / Cell. +39 333 4880135
info@locandapescatoresirmione.it

www.locandapescatoresirmione.it

