

 Tutti i giorni



- INSALATA DI MARE
- INSALATA DI POLPO
- SEPIA E PISELLI
- SUGO ALLE VONGOLE
- ALICI MARINATE



Pesce fresco dell'Adriatico

Ci riforniamo giornalmente dai mercati ittici
di Rimini e Cesenatico per far arrivare
sulle vostre tavole il **miglior pescato dell'Adriatico**



Ordina ora:

0541 332430



...e ritira
in pescheria!

Il menù potrebbe variare ogni giorno secondo la disponibilità dei prodotti.



Via Sandro Pertini 1, 47814 Bellaria Igea Marina RN
www.ilbludiigea.com



Menù

INVERNO

Piatti pronti
e pronti a cuocere



il BLU di Igea
PESCHERIA

Lunedì e Martedì



- TONNO IN PORCHETTA
- SUGO DI SEPPIA E GAMBERI PER RISOTTO
- SEPPIA, OLIO E PREZZEMOLO
- BRANZINO GRATINATO

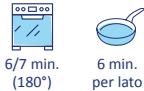


Pronti a cuocere

- POLPETTE DI PESCE



- SPIEDINI DI PLATESSA E GAMBERI



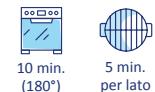
Mercoledì e Giovedì

- SUGO SCAMPI E POMODORINI PER TAGLIOLINI
- LUMACHINE
- CODA DI ROSPO
- SOGLIOLE AL FORNO

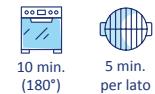


Pronti a cuocere

- FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO



- ORATA FRESCA



- CALAMARI RIPIENI



Venerdì e Sabato



- LASAGNE DI PESCE
- MISTO SUGO PER RISOTTO
- TENTACOLI DI TOTANO
- SALMONE MARINATO
- BACCALÀ GRATINATO
- ALI DI RAZZA



Pronti a cuocere

- INVOLTINI DI BRANZINO, ZUCCHINE E PHILADELPHIA



il tempo di cottura è calcolato con forno / griglia / tegame già a temperatura e varia in base al gusto personale.