

 *Tutti i giorni*



• TARTARE DI TONNO/
SALMONE/BRANZINO
(SU RICHIESTA, DA
PRENOTARE UN GIORNO
PRIMA)

- SUGO ALLE VONGOLE
- INSALATA DI MARE
- INSALATA DI POLPO



- SEPPIA CON PISELLI
- ALICI MARINATE
- TATAKI DI TONNO



 *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  

1000-10-2026

 *Menù*

INVERNO

*Piatti pronti
e pronti a cuocere*



il BLU di Igea
PESCHERIA

Lunedì e Martedì



- SUGO MARI E MONTI
- BRANZINO GRATINATO
- POLIPETTI ALLA TRAPANESE
- POLPO AGLI AGRUMI
- BACCALÀ GRATINATO
- PORCHETTA DI TONNO



Pronti a cuocere

- INVOLTINI DI SALMONE



10 min.
(180°)

- SPIEDINI DI PLATESSA E GAMBERI



15 min..
(180°)

Mercoledì e Giovedì

- CODA DI ROSPO
- LUMACHINE
- PESCE SPADA GRIGLIATO
- BACCALÀ IN UMIDO
- SPIEDONE DI POLPO, GAMBERI, CALAMARI E POMODORINI
- CANNELLONI CON SALMONE E SPINACI
- CARPACCIO DI POLPO



Pronti a cuocere

- ORATA FRESCA



15 min.
(180°)

- CALAMARI RIPIENI



10 min.
(180°)



Venerdì e Sabato



- SALMONE MARINATO
- LASAGNE DI PESCE
- TENTACOLI DI TOTANO
- TRANCIO DI SALMONE
- SOGLIOLE AL FORNO
- MISTO SUGO PER RISOTTO
- CAPONATA DI PESCE



Pronti a cuocere

- BRANZINO PRIMAVERA



10 min.



forno



friggitrice
ad aria



tegame



griglia

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