



Al Pesciolino d'Oro

DAL 1990

Anni '60 **Le origini di Vito D'Agostino**

Vito D'Agostino nasce nel 1954 a Mazara del Vallo, in una famiglia profondamente legata al territorio. La madre, di origine marinara, trasmette la passione per il mare e i suoi frutti, mentre il padre, proprietario terriero, gli insegna il valore della terra e dei suoi prodotti. Queste radici diventeranno il fondamento della sua filosofia gastronomica.

Anni '70 **L'esperienza da allevatore e macellaio**

Negli anni '70 e '80, Vito si dedica all'allevamento di caprini, ovini e bovini, costruendo una solida esperienza nel settore della carne. Parallelamente, avvia un'attività di macelleria nel centro di Mazara del Vallo, affinando la conoscenza delle migliori materie prime e delle tecniche di lavorazione.

Anni '80 **L'avventura nel mondo della pesca**

Spinto dalla passione per il mare, a metà degli anni '80 Vito decide di lanciarsi nella pesca d'altura, rilevando e gestendo alcuni pescherecci specializzati nella pesca del gambero rosso. Questo passaggio segna l'inizio di una nuova fase, che lo porta a conoscere in profondità i segreti del pescato e le migliori tecniche di conservazione e lavorazione.

1990 **La nascita di Al Pesciolino d'Oro**

L'esperienza accumulata negli anni si concretizza con la nascita del ristorante Al Pesciolino d'Oro, fondato insieme alla moglie Anna nel 1990 e dove i figli Pietro e Fabio crescono tra sala e cucina. Qui, Vito trasferisce il suo know-how, unendo le sue conoscenze sulla carne, sul pesce e sulle materie prime locali per creare una cucina autentica e di qualità, che esprime l'anima gastronomica del territorio.

2010 **Fabio e Pietro, finiti gli studi, entrano in azienda**

Fabio e Pietro, dopo essersi laureati in Economia del Turismo a Rimini nel 2010, scelgono di tornare nei luoghi in cui sono cresciuti per entrare a far parte del ristorante di famiglia. Con passione e competenza, portano avanti l'attività dei genitori, innovando nel rispetto della tradizione e trasformando il locale in un punto di riferimento gastronomico.

Oggi **Un'eredità di gusto e tradizione**

Oggi, Al Pesciolino d'Oro è un punto di riferimento per l'enogastronomia a Mazara del Vallo, capace di unire tradizione e innovazione grazie all'impegno della famiglia D'Agostino. Il ristorante continua a essere un luogo dove ogni piatto racconta una storia, fatta di mare, terra e passione per la gastronomia.

Gambero Rosso di Mazara

Il gambero rosso di Mazara, eccellenza del Mediterraneo, conquista con la sua dolcezza e intensità. Perfetto crudo o in ricette raffinate, esalta ogni piatto con il suo sapore unico. La marineria di Mazara del Vallo ha acquisito, negli anni, un know how importante sulla pesca e la conservazione del gambero rosso. Questo nobile crostaceo viene catturato in profondi fondali, abbattuto a bordo a -40°C e congelato. Questo processo garantisce la migliore freschezza e bontà del gambero. Scopri le nostre creazioni e lasciati sedurre dal re dei crostacei!

Gazpacho con gambero rosso di Mazara * <i>salsa di pomodori, peperoni, cetrioli, gambero rosso crudo</i>	28 €	Tagliolino gambero rosso e caviale * <i>tagliolino al burro con tartare di gambero rosso, zest di limone e caviale</i>	45 €
Tartare di gambero rosso di Mazara * <i>gambero rosso, olio prima goccia, fiocchi di sale</i>	30 €	Spaghettoni freschi al gambero rosso di Mazara * <i>pasta fresca, gambero rosso, pistacchio di Bronte, zest di limone</i>	26 €
Carpaccio di gambero rosso di Mazara * <i>gambero rosso, olio prima goccia, fiocchi di sale</i>	30 €	Busiata al gambero rosso di Mazara * <i>con pomodoro e uova di pesce</i>	24 €
Crudo di gambero rosso di Mazara 2° taglia *	5 € al pz		
Gambero rosso di Mazara alla griglia 1° taglia *	9 € al pz		

Crudi di Mare

Plateau royale * <i>4 gamberi rossi, 4 scampi, 6 ostriche, caviale Baikal da 10g</i>	90 €	Scampo di Mazara 2° taglia	5 € al pz
Gran plateau * <i>8 gamberi rossi, 8 scampi, 12 ostriche, caviale Baikal da 10g, carpaccio di tonno</i>	180 €	Ostrica Fine de Claire	5 € al pz
Julienne di seppie mediterranea * <i>seppia, olio prima goccia, fiocchi di sale</i>	24 €	Ostrica Daniel Sorlut	6 € al pz
Carpaccio di tonno <i>tonno, olio prima goccia</i>	24 €	Ostrica Gillardeau	6 € al pz
Chiedi il carpaccio del giorno		Caviale Baikal	10 g 35 € 30 g 100 € 50 g 150 €
		Caviale Beluga	10 g 80 € 30 g 210 € 50 g 350 €

Classici

Mare		Terra	
Zuppa di cozze <i>con pomodoro e crostini</i>	16 €	Caprese <i>mozzarella, pomodoro, basilico</i>	14 €
Polpo arrosto <i>su vellutata di stagione e stracciatella</i>	18 €	Crudo di Parma DOP 24 mesi <i>con burrata</i>	18 €
Selezione Pesciolino * <i>percorso gastronomico dai crudi ai cotti gambero rosso, scampo e ostrica crudi, polpette di pesce, polpo, calamaretti fritti</i>	26 €	Salsiccia e friarielli <i>con pomodori secchi e olive</i>	20 €
Misto mare * <i>cocktail di gamberi, polpo, affumicati, calamaretti fritti</i>	22 €	Tagliere salumi e formaggi	24 €
Fritto di calamari e gamberi rossi *	24 €	Tartare ragusana <i>con uovo di gallina allevata a terra e perlage di tartufo nero</i>	24 €
Fritto di calamaretti *	24 €		
Fritto di paranza	24 €		

Primi

Busiate tonno, melanzane e mentuccia * <i>con pomodoro e mollica tostata</i>	18 €	Busiate al pomodoro <i>con pomodoro fresco dell'orto e basilico</i>	12 €
Cous Cous di pesce 'ncocciato a mano servito con brodo * <i>semola grossa di grano duro, pesce deliscato, gamberetti</i>	18 €	Ravioli di ricotta e spinaci <i>con pomodoro fresco dell'orto e basilico</i>	18 €
Busiate al Pesciolino * <i>pomodoro, frutti di mare, molluschi e crostacei</i>	18 €	Spaghettono cacio e pepe <i>con croccante dei Nebrodi</i>	18 €
Spaghettono alle triglie <i>con pomodorini, finocchietto e mollica tostata</i>	22 €	Tagliatelle ai funghi porcini <i>con perle di tartufo e panna</i>	20 €

Secondi

Pesce spada panato arrosto *	22 €	Tagliata di vitello · 400 gr circa <i>con rucola e scaglie di parmigiano</i>	24 €
Tonno scottato * <i>su stracciatella e cipolla caramellata</i>	22 €	Tagliata di vitello · 400 gr circa <i>con scaglie di sale e rosmarino</i>	24 €
Calamaro panato arrosto	24 €	Tagliata di vitello · 400 gr circa <i>con riduzione di aceto balsamico e pepe verde</i>	24 €
Scampi di Mazara 1° taglia *	13 € · etto	Filetto ai ferri · 400 gr circa	28 €
Aragosta di Mazara <i>in bella vista</i>	15 € · etto	Salsiccia a punta di coltello arrosto	16 €
Astice di Mazara <i>in bella vista</i>	15 € · etto	Fiorentina	6 € · etto
Pesce locale <i>in bella vista</i>	7 € · etto	<i>servita al sangue con pietra lavica a parte</i>	

Cotti in vari modi: brace, gratinati, vapore, guazzetto

Contorni

Insalata mista	6 €
Patatine	6 €
Panelle	6 €
Patate al forno	6 €
Fritto misto <i>patatine, crocchette, panelle</i>	8 €
Melanzane grigliate	8 €
Zucchine grigliate	8 €

Beverage

Acqua · 1 lt <i>naturale o frizzante</i>	3,50 €
Bevanda gassata · 33 cl <i>coca coca, aranciata, sprite</i>	3,50 €
Caffè	1,50 €

Servizio

A persona	3,50 €
-----------	--------

LISTA ALLERGENI

ARACHIDI	PESCE
CEREALI	SEDANO
CROSTACEI	SEMI DI SESAMO
FRUTTA A GUSCIO	SENAPE
LATTE	SOIA
LUPINI	SOLFITI
MOLLUSCHI	UOVA

Consulta l'informativa completa tramite QRcode

Vi invitiamo a segnalare eventuali intolleranze e/o allergie al momento dell'ordine

* In alternativa al pesce fresco, pesce abbattuto a -40°C e congelato a bordo



QRcode

Consulta questo menu e gli allergeni in formato digitale

Pizze classiche

Margherita <i>pomodoro, mozzarella</i>	€ 8	Vegetariana <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, funghi freschi, spinaci</i>	€ 12
Rianata <i>pomodoro, acciughe, cipolla, formaggio, origano</i>	€ 9	Porchetta <i>pomodoro, mozzarella, porchetta, funghi freschi, ciliegino, mollica tostata</i>	€ 12
Napoli <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	€ 10	Semplice <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, cotto non infornato</i>	€ 12
Siciliana <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, cipolla, origano</i>	€ 10	Bresaola <i>pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano</i>	€ 12
Patapizza <i>pomodoro, mozzarella, patatine, crocchette</i>	€ 10	Trevigiana <i>pomodoro, mozzarella, radicchio infornato, rucola, scaglie di parmigiano, funghi freschi</i>	€ 12
Diavola <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, olio piccante</i>	€ 10	Tonno <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	€ 12
Italia <i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, scaglie di parmigiano, basilico</i>	€ 10	Mortadella <i>pomodoro, mozzarella, mortadella, bufala, granella di pistacchio</i>	€ 12
4 Gusti <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi</i>	€ 11	Contadina <i>pomodoro, mozzarella, verdure miste arrosto</i>	€ 12
Giacalone <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, wurstel, olive</i>	€ 11	Carbonara <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo cotto in forno, pepe nero</i>	€ 11
4 Formaggi <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmental, provola</i>	€ 10	Capricciosa <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, wurstel, olive, uovo, carciofini</i>	€ 12
Calzone <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	€ 10	Bufala <i>pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini</i>	€ 12
Campagnola <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, peperoni, salsiccia, olive</i>	€ 11	Crudo <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP</i>	€ 12
Cesare <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto non infornato</i>	€ 10	Friarielli <i>pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia, mollica tostata</i>	€ 13
Parmigiana <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto, scaglie di parmigiano, basilico</i>	€ 11	Tirolese <i>pomodoro, mozzarella, speck, spinaci, scamorza non infornata</i>	€ 13
Norma <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata, basilico</i>	€ 10	Zio Seby <i>pomodoro, mozzarella, cotto, salsiccia, olive, cotto non infornato, bufala non informata, basilico</i>	€ 14
Kebab <i>mozzarella, kebab, cipolla, pomodorini, lattura, yougurt</i>	€ 11	Porcina <i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia, mollica tostata</i>	€ 14
Z'Angela <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi freschi, olio piccante</i>	€ 11	Boscaiola <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi porcini, rucola</i>	€ 14
Anna <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, provola, olive</i>	€ 11		
Vesuvio <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, olio piccante</i>	€ 11		

Pizze di Mare

Mare e monti * <i>1/2 calzone con mozzarella, funghi, melanzane e cipolla 1/2 pizza con pom., mozz, frutti di mare, molluschi e crostacei</i>	€ 16	Bottarga * <i>pomodoro, mozzarella, gambero, bottarga, mollica tostata</i>	€ 20
Genovese * <i>pesto verde, mozzarella, gamberetti, zucchine, mollica tostata</i>	€ 16	Focaccia Tonnarella <i>carpaccio di tonno, cipolla caramellata</i>	€ 24
Salmone <i>pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo</i>	€ 16	Focaccia Mediterranea <i>gambero bianco, fior di bufala, rucola, granella di pistacchio</i>	€ 22
Pesciolino * <i>pomodoro, mozzarella, frutti di mare, molluschi e crostacei</i>	€ 16	Focaccia Patanegra <i>gambero rosso di Mazara, stracciatella, patanegra</i>	€ 36
Spada * <i>pomodoro, mozzarella, pesce spada, melanzane, mollica tostata</i>	€ 16	Rosso * <i>pomodoro, mozzarella, gambero rosso crudo infornato, pomodorini</i>	€ 32