

SHAR ®
BOTTEGA DEL PESCE

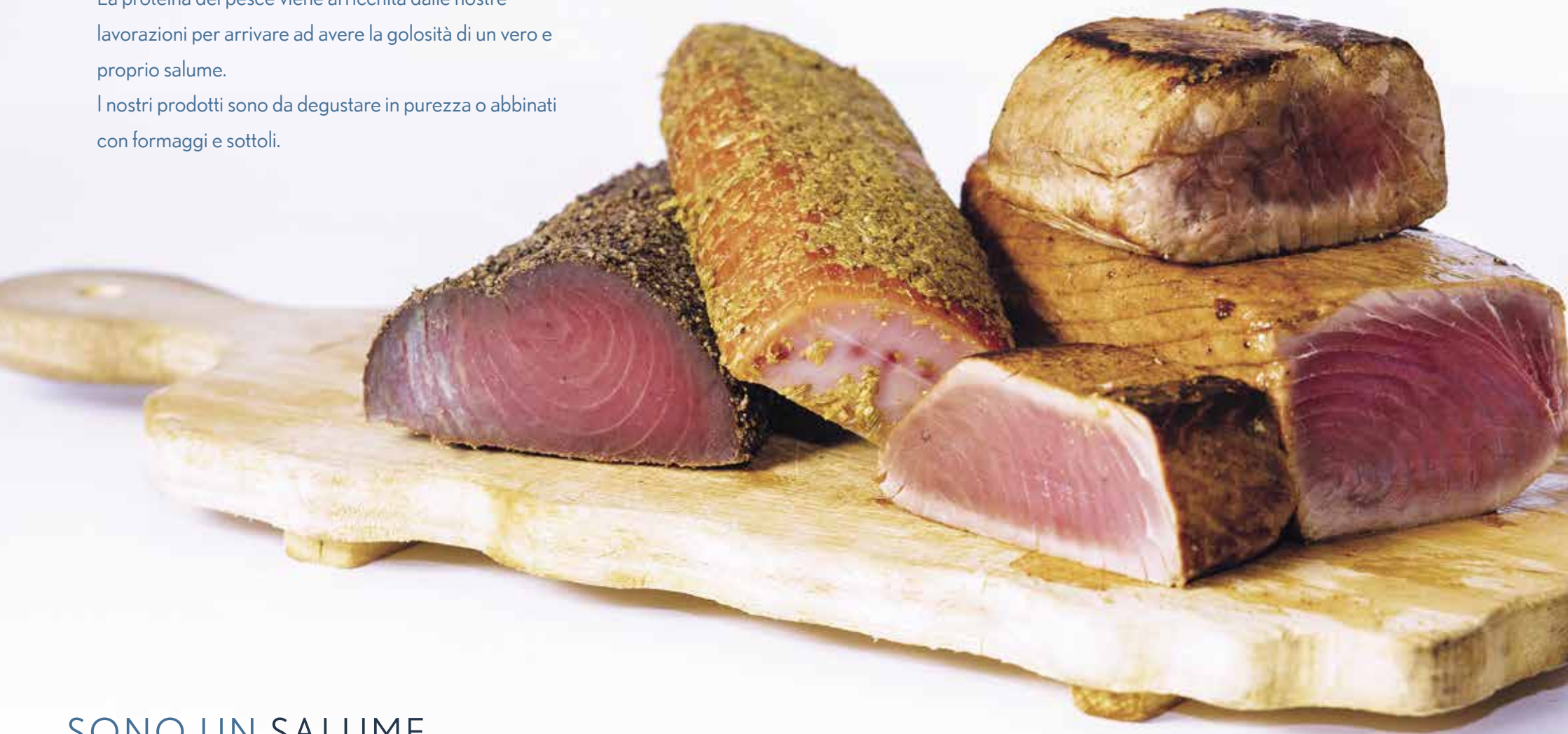
SALUMI DI PESCE

PRODOTTI E UTILIZZI IN CUCINA

La nostra selezione di salumi di pesce si compone di sei tipi di prodotti, unici nel suo genere, e ognuno di essi ha una lavorazione selezionata e differente.

La proteina del pesce viene arricchita dalle nostre lavorazioni per arrivare ad avere la golosità di un vero e proprio salume.

I nostri prodotti sono da degustare in purezza o abbinati con formaggi e sottoli.



SONO UN SALUME,
NON SONO UN CARPACCIO



1

BAFFA O LINGOTTO DI SALMONE AFFUMICATO

Il nostro salmone viene marinato sotto sale, zucchero e aromi del Chianti; successivamente affumicato con legno di melo.

In purezza può essere consumato con due tagli ben distinti, a cubo oppure sottile, come in gastronomia.

Noi consigliamo sempre la prima forma per assaporare al meglio la corposità e la texture del prodotto stesso, data la perfetta disidratazione della carne.

In abbinamento invece può essere usato diversamente, sfruttando la sua grande versatilità; dalle ricette classiche e facilmente replicabili alle ricette più elaborate.

SHELF LIFE

45 giorni

CHIRASHI A MODO MIO

Base di riso condito in stile giapponese, cipollotto fresco, cubi di salmone Shark e il tutto condito con una vinagrette a base di soia e aceto di riso.

PESO: 40 g

COSTO FOOD: 2,00 €

CUBI DI SALMONE

5 cubi di salmone Shark serviti al naturale.

PESO: 50 g

COSTO FOOD: 2,50 €

CAPRINO AL FORNO E SALMONE

formaggio caprino passato in forno fino a che non inizia a sciogliersi, servito con delle fettine di salmone.

PESO: 40 g

COSTO FOOD: 2,00 €

INVOLTINI DI SALMONE

Tre involtini di salmone Shark ripieni di burrata con sopra pomodorini semi-secchi e insalatina croccante.

PESO: 50 g

COSTO FOOD: 2,50 €

TARTARINA DI SALMONE

Tartarina tagliata a coltello e condita leggermente con un filo d'olio Evo e caviale.

PESO: 70 g

COSTO FOOD: 3,50 €

CROSTINO DI SALMONE E BURRO SALATO

Tre crostini.

PESO: 45 g

COSTO FOOD: 2,25 €

CROSTONE DI PANE E SALMONE

Un crostone di pane passato in forno e condito con rucola, burrata e salmone.

PESO: 50 g
COSTO FOOD: 2,50 €

PINSA DI SALMONE SHARK, BURRO E TARTUFO

Una pinsa romana condita con salsa di tartufo, mozzarella e salmone Shark.

PESO: 40 g
COSTO FOOD: 2,00 €

sfiziosa!

TOAST DI MULTICEREALI E SALMONE

Classico tramezzino ai 5 cereali, condito con avocado, Philadelphia e il nostro salmone.

PESO: 50 g
COSTO FOOD: 2,50 €

PENNE PANNA SALMONE E TARTUFO

Pennette saltate alla panna e infine condite con una tartare di salmone Shark e tartufo.

PESO: 50 g
COSTO FOOD: 2,50 €

OMELETTE

Omelette classica condita con il nostro salmone Shark ed erba cipollina.

PESO: 40 g
COSTO FOOD: 2,00 €

2



LONZINO DI PESCE SPADA

Il nostro lonzino di pesce spada viene marinato sotto sale e zucchero, massaggiato, passato nel finocchietto selvatico, ed infine, come un vero e proprio salume, stagionato.

Prodotto più elegante della gamma, come gli altri, grazie alla disidratazione del filetto, si può utilizzare tagliandolo con l'affettatrice senza avere sprechi.

in purezza

30 gr di lonzino di pesce spada tagliato sottile ad affettatrice per accompagnare un calice di vino.

COSTO FOOD: 1,80 €

SHELF LIFE

60 giorni

LONZINO DI SPADA E VEDURE DI STAGIONE

Cinque fette del nostro lonzino di spada, servito con verdure di stagione bollite, maionese alla menta e olio Evo.

PESO: 30 g
COSTO FOOD: 1,80 €

PINSA LONZINO

Pinsa romana con alla base zucchine alla scapece, salsa di pomodori, origano e lonzino di pesce spada Shark.

PESO: 30 g
COSTO FOOD: 1,80 €

Appetitosa!

INVOLTINO DI SPADA E GORGONZOLA

Quattro involtini di lonzino di spada, ripieni di gorgonzola dolce, accompagnati con una marmellata di arance amara.

PESO: 30 g
COSTO FOOD: 1,80 €

PINSA LONZINO E CIME DI RAPA

Pinsa romana con base mozzarella e cime di rapa saltate, aglio, olio, peperoncino e lonzino di spada.

PESO: 30 g
COSTO FOOD: 1,80 €

Anche pizza o crostone

PINSA LONZINO RADICCHIO TREVIGIANO E GORGONZOLA

Pinsa romana gorgonzola, radicchio trevigiano stufato al vino rosso e lonzino di pesce spada.

PESO: 30 g
COSTO FOOD: 1,80 €

CAPRESE MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO SAN MARZANO E LONZINO

PESO: 50 g
COSTO FOOD: 3,00 €



3



BRESAOLA DI TONNO

La bresaola di tonno, come il lonzino di pesce spada, subisce un processo molto simile ai salumi di carne, con un periodo di marinatura e uno di stagionatura.

La sua particolarità è la miscela di pepi che la circonda e gli da forza. Una ricetta di sapori che ci trasporta nella nostra terra, la Toscana, dove i sapori sono persistenti e decisi.

Essendo il salume più ricco di sapori e sapidità della nostra gamma solitamente lo andiamo ad abbinare a ingredienti che smorzano la sua forza in maniera da creare degli abbinamenti molto suggestivi.

SHELF LIFE

60 giorni

in purezza

Bresaola di tonno Shark, da consumare durante un aperitivo.

PESO: 30 g
COSTO FOOD: 1,65 €

BRESAOLA E GUACAMOLE SCOMPOSTA

Fettine di bresaola di tonno servite con una crema di avocado semplice e pomodorini semi-secchi che vanno a formare la nostra guacamole scomposta.

PESO: 30 g
COSTO FOOD: 1,65 €

PIZZA BRESAOLA DI TONNO

Bresaola di tonno su una pizza base mozzarella, rucola e succo di limone, ottima alternativa di pesce.

PESO: 60 g
COSTO FOOD: 3,30 €

TARTINA DI PANE BIANCO BRESAOLA DI TONNO, MAIONESE E CIPOLLE SOTT'ACETO

PESO: 150 g
COSTO FOOD: 0,90 €

Aperitivo

CROSTINO DI PANE TOSCANO BRESAOLA DI TONNO, CREMA DI MELANZANE ARROSTO E POMODORINI

PESO: 30 g
COSTO FOOD: 1,65 €

Sfiziosa!

TAGLIERINO DI BRESAOLA DI TONNO E MELONE

PESO: 60 g
COSTO FOOD: 3,30 €

INVOLTINO DI BRESAOLA DI TONNO, CREMA ALLO ZAFFERANO E CAVOLO NERO

Cinque involtini di bresaola tagliata sottile ad affettatrice e arrotolata, con all'interno una crema pasticcera salata allo zafferano e il tutto accompagnato con cavolo nero.

PESO: 60 g
COSTO FOOD: 3,30 €

Gourmet

CARBONARA NON CARBONARA

Utilizzando la nostra bresaola tagliata a cubetti e appena scottata andiamo a ricreare la carbonara aggiungendo poi uovo, pecorino e pepe.

PESO: 50 g
COSTO FOOD: 2,75 €

PINSA BRESAOLA DI TONNO

In questa pinsa romana la bresaola di tonno viene accompagnata con le melanzane sotto pesto alla livornese.

PESO: 40 g
COSTO FOOD: 2,20 €

BAO BUN BRESAOLA DI TONNO E SCAROLA

Un panino al vapore riempito di bresaola di tonno, scarola saltata e pomodorini semi secchi.

PESO: 25 g
COSTO FOOD: 1,38 €

Street Food

4

BACON DI POLPO

Il bacon di polpo è un salume già presente sul mercato, ma noi siamo riusciti a personalizzarlo creando una tripla affumicatura che ci permette di avere un sapore omogeneo dal cuore fino alla parte esterna. I polpi vengono cotti a bassa temperatura fino a rompere le fibre, per mantenerli molto morbidi. Successivamente vengono pressati, senza aggiunta di conservanti. Solo con il loro collagene riusciamo a dare una forma cilindrica e mantenere la sua forza anche durante il taglio all'affettatrice.

Il nostro bacon di polpo prende il nome da una preparazione a mio avviso molto divertente e sfiziosa: tagliando una fetta ad affettatrice e posizionandola su una padella antiaderente con un filo d'olio e un peso sopra, si ottiene una cialda molto croccante e con un sapore molto vicino a quello del classico bacon.

SHELF LIFE

60 giorni

in purezza

Polpo in purezza tagliato ad affettatrice in accompagnamento ad un calice di vino bianco.

PESO: 50 g
COSTO FOOD: 2,75 €

UOVO AL TEGAMINO E BACON DI POLPO

Cuocendo all'occhio di bue due uova, andiamo ad aggiungere sopra ad esse la nostra cialda di polpo croccante detta anche *Bacon*, che abbiamo preparato precedentemente usando il nostro polpo. Con questo piatto molto semplice andiamo a percepire la versatilità del prodotto e il doppio utilizzo che ne possiamo ricavare.

PESO: 30 g
COSTO FOOD: 1,65 €

POLPO E PATATE MORBIDO CROCCANTE

Qui abbiamo il polpo nella doppia versione vera e propria: alla base delle fettine sottili sovrapposte di *bacon* di polpo al naturale, semplicemente condite con dell'olio; sopra ad esse, delle patate schiacciate condite con aglio, olio, pepe, un pesto di olive a dare completezza alla nostra ricetta e per concludere la parte croccante, creata sempre con il nostro polpo. Può essere usato come antipasto completo quindi andando ad usare un totale, tra base e cialda di polpo di 100 gr, o come versione finger da 40 gr.

COSTO FOOD:
ANTIPASTO 5,50 €
FINGER FOOD 2,20 €

Antipasto

PINSA BACON DI POLPO

Utilizzando la base di pinsa romana, andiamo ad aggiungere la mozzarella a crudo, olive taggiasche e per finire il nostro *bacon* di polpo croccante sopra, olio sale e pepe.

PESO: 40 g
COSTO FOOD: 2,20 €

Sfiziosa!

PACCHERO AI PROFUMI GALIZIANI

Il polpo nelle due versioni: al naturale e in cialda croccante. Con il polpo al naturale andiamo a creare un "ragù" con pomodoro, peperoncino, brodo di pesce e rosmarino per condire i nostri paccheri, mentre la cialda di polpo croccante guarnirà il piatto (doppia consistenza).

PESO: 70 g
COSTO FOOD: 3,85 €

MEDAGLIONE DI POLPO

Il *bacon* di polpo può essere versatile anche sotto il punto di vista del taglio. Infatti, tagliandolo più alto, si può creare un medaglione di polpo che passandolo in piastra rimarrà croccante all'esterno ma molto morbido al suo interno. Lo possiamo servire con un'insalatina tiepida di pomodorini, patate e peperoni.

Il consiglio dello Chef

CROSTINO, BACON DI POLPO E HUMUS

Andiamo ad assemblare 3 crostini di pane toscano, una cucchiata di humus di ceci e completiamo con *bacon* di polpo croccante su ognuno.

PESO: 60 g
COSTO FOOD: 3,30 €

5

ROASTFISH DI TONNO

I roastfish di tonno ha una lavorazione uguale al classico roastbeef, una cottura esterna all'inglese e una laccatura al miele e rosmarino, rimanendo crudo all'interno.

È un prodotto molto sfizioso, morbido e avvolgente al palato. Lo si può usare in cucina in molte versioni.

il tagliere

In questo tagliere abbiamo inserito come accompagnamento al nostro prodotto, dei semplicissimi spinaci saltati.

PESO: 40g |
COSTO FOOD: 4,00 €

SHELF LIFE

30 giorni

COSTOLA DI SEDANO

Fettine del nostro Roastfish di tonno in accompagnamento a una costa di sedano crudo, vinagrette e Philadelphia.

PESO: 40 g
COSTO FOOD: 2,00 €

Antipasto

TONNO TONNATO

4 fettine di Roastfish accompagnate con salsa tonnata, capperi e cipolle agrodolce.

PESO: 40 g
COSTO FOOD: 2,00 €

BAO BUN

Panino al vapore condito con il nostro Roastfish, salsa tonnata, cipolline e capperi.

PESO: 40 g
COSTO FOOD: 2,00 €

GUNKAN TONNÈ

Tagliando in maniera sottile il Roastfish dalla parte della lunghezza si creano delle fette da arrotolare in maniera cilindrica. All'interno mettiamo una tartare di carne condita con olio, sale e pepe. Chiudiamo il nostro involtino e condiamo sopra con salsa tonnata, polvere di caffè, capperini fritti e cipolla rossa.

PESO: 2 involtini 25 gr
COSTO FOOD: 1,25 €

Sfiziosa!

ROASTFISH E FOIE GRAS

Medaglione di Foie gras, Roastfish di tonno e composta di fichi.

PESO: 50 g
COSTO FOOD: 2,50 €

Gourmet



ROASTFISH CREMA DI PATATE E TOPINAMBUR

Il Roastfish tagliato a coltello, anche leggermente più alto, può essere gustato anche come secondo piatto.

In questa versione noi lo andiamo ad accompagnare con una crema di patate alla base, e del topinambur fritto.

PESO: 50 g

COSTO FOOD: 2,50 €

FOCACCIA

Salsa tartara, Roastfish di tonno e pomodorini. Una focaccina semplice e buona per l'aperitivo.

PESO: 50 g

COSTO FOOD: 2,50 €

Aperitivo



5

SALSICCIA DI PESCE

In fine abbiamo la salsiccia di pesce, composta da tonno fresco e seppie cotte a bassa temperatura, portate fino alla rottura delle fibre. Abbiamo creato questo connubio proprio per ricreare una vera e propria salsiccia; infatti il tonno rappresenta la parte magra, mentre la seppia quella grassa. Il tutto viene condito con aromi del Chianti, finocchietto selvatico, vino e sale.

Abbiamo la possibilità di presentare il prodotto sia in budello naturale, sia direttamente in pasta.

POLPETTE DI PESCE ALL'ARRABBIATA

Per cinque polpettine da 20 g, creare una base di pomodoro piccante e tuffarcele dentro.

PESO: 100 g

COSTO FOOD: 4,80 €

HAMBURGER

Utilizzando la salsiccia in pasta possiamo creare un burger di pesce alternativo da cuocere in piastra e condire con cipolla agrodolce e senape.

PESO: 100 g

COSTO FOOD: 4,80 €

PANINO

Utilizzando la salsiccia in budello possiamo creare un panino con crauti e maionese.

PESO: 100 g

COSTO FOOD: 4,80 €

TORTELLINI DI PESCE

La salsiccia può essere usata anche come ripieno all'interno della pasta fresca o di qualsiasi altro prodotto. In questo caso abbiamo creato dei tortellini di pesce ripieni proprio della nostra salsiccia, accompagnando il tutto semplicemente con del fumetto di pesce. Un piatto molto curioso secondo il mio punto di vista.

PESO: 80 g per il ripieno
(per una porzione di 100 g di tortellini)

COSTO FOOD: 3,84 €

Lo Chef consiglia

PIZZA O PINSA

Possiamo utilizzare la salsiccia in pasta anche per creare una pizza gourmet o una pinsa romana, base mozzarella e aggiungendo i frijarielli. Classica ma diversa.

PESO: 70 g

COSTO FOOD: 3,36 €

BAO BUN

Cuocendo la salsiccia possiamo anche creare dei panini sfiziosi per l'aperitivo. Un abbinamento molto goloso può essere salsiccia di pesce, insalata, pomodoro e maionese alla senape.

PESO: 60 g

COSTO FOOD: 2,88 €

Sfiziosa!

CROSTONE

Un'altra rivisitazione l'abbiamo applicata su un semplicissimo crostone di pane. Un impasto di stracchino e salsiccia di pesce Shark, spalmato sul pane e cotto in forno per un paio di minuti.

PESO: 50 g

COSTO FOOD: 2,40 €

Squisito!

SUPER PAPPA AL POMODORO

In stile toscano abbiamo aggiunto alla nostra classica pappa al pomodoro un goccio di brodo di pesce e la nostra salsiccia cotta precedentemente. Il legame che si crea in questa ricetta è sorprendente; e per concludere il tutto un pizzico di burrata a dare cremosità al piatto.

PESO: 60 g

COSTO FOOD: 2,88 €

SALSICCIA E FAGIOLI

Avendo tutte le proprietà della salsiccia di maiale, quella di pesce può essere sostituita in tutte le sue varianti, ad esempio salsiccia e fagioli all'uccelletto, piatto tipico toscano.

PESO: 100 g

COSTO FOOD: 4,80 €

LE RICETTE COMBinate PER SCATENARE LA FANTASIA

CROSTINI SPECIALI

All'interno di questo piatto combinato sono presenti 3 dei nostri 6 salumi di pesce: il salmone affumicato, il lonzino di pesce spada e la bresaola di tonno. Ognuno di loro viene tagliato accuratamente e presentato su dei crostini di pane toscano con i propri abbinamenti. Ad esempio: il salmone lo accompagnamo con del burro salato e tartufo nero, il lonzino di pesce spada con delle cime di rapa saltate e per finire la bresaola di tonno con una crema di melanzane arrosto.

I TAGLIERI

I taglieri possono essere fatti con 1 o più dei nostri salumi, noi abbiamo due varianti che utilizziamo principalmente all'interno del nostro wine bar:
GRANDE : roastfish 15 gr, salmone 15 gr, lonzino di spada 15 gr, bresaola di tonno 15 gr, polpo al naturale 20 gr, salsiccia di pesce 20 gr per un costo food di 5,28 €.

MEDIO: lonzino di spada 15 gr, bresaola 15 gr, salmone 15 gr, salsiccia 20 gr per un costo food di 3.43 €.

Nei nostri taglieri la salsiccia viene utilizzata scottata.





info@sharkbottegadelpesce.it

Tel. +39 0574 20523

Piazza delle Carceri, 5 Prato

SHARKBOTTEGADELPESE.IT