

# I PESCATORI DI ORBETELLO





- I Pescatori di Orbetello sono gli eredi di una lunga tradizione nell'arte della pesca e della lavorazione del pesce.
- Negli anni, i metodi sono rimasti sostanzialmente inalterati. I Pescatori di Orbetello sono garanzia di qualità su tutta la produzione della Laguna - sia sul pesce fresco che trasformato - e rispettano, da sempre, i principi di eccellenza, sostenibilità e tracciabilità.

# I MENU



- **Menù Pranzo € 30,00 pp**

- Antipasto:

*Crostini misti*

- Primo piatto:

*Gnocchi con cefalo e olive*

- *Acqua (1/2 lt a persona) vino alla spina (1/4 di litro a persona)*



- **Menù Cena € 55,00 pp**

- Antipasto:

*Crostini misti, Ceci con cefalo affumicato, Mousse di verdure con bottarga, Anguilla marinata*

- Primo piatto:

*Spaghetti alla chitarra al ragù di spigola*

- Secondo piatto:

*Filetto di Celeta (cefalo di alta qualità, pescato in Laguna) con verdure pastellate*

- *Sorbetto al limone*

- *Acqua (1/2 lt a persona) vino (1 bottiglia di vino locale ogni 2 persone)*

**Offerte esclusive prenotando nel vostro hotel o telefonando ai numeri  
+39 3517719272 - +39 3398496599  
E-mail [info@civitatours.com](mailto:info@civitatours.com)**

# LA PESCA IN LAGUNA

- La laguna di Orbetello è un ecosistema unico in cui le specie ittiche trovano condizioni straordinarie. Questo ambiente "speciale" favorisce la riproduzione naturale e lo sviluppo. Nella laguna sono presenti spigole, muggini, anguille, orate.



- La filiera dei nostri prodotti è cortissima e tutta controllata. Le nostre linee di trasformazione partono dal prodotto fresco e prevedono prodotti affumicati, marinati, sughi pronti.
- Le tecniche di conservazione del pesce e le ricette tradizionali vengono gelosamente custodite. L'affumicatura, la marinatura e la salagione sono realizzate utilizzando ancora metodi antichi





- Lavoriamo artigianalmente, rispettando tutte le fasi di preparazione e confezionamento per mantenere le caratteristiche organolettiche dei prodotti. Insieme ai prodotti lavorati, offriamo anche la qualità del pesce fresco di laguna.

# LE ATTIVITA'

- I Pescatori possiedono un laboratorio per la lavorazione, gestiscono uno spaccio e un mercato del pesce, allevano avannotti di spigola e orata per il ripopolamento, producono bottarga, filetti affumicati di cefalo e di anguilla e, la sera aprono un piccolo ristorante affacciato sulla laguna dove servono il pescato di giornata cucinato all'orbetellana.