

BENVENUTI A CASA DEL CEKO

Da Ceko Il Pescatore è un piccolo locale gestito dalla famiglia Ghislanzoni, storica famiglia di pescatori di Pescarenico, tra le famiglie fondatrici del borgo.

Francesco Ghislanzoni, ossia IL CEKO (classe 1949) è fin da ragazzo pescatore nelle acque del lago di Como, nel 2000 decide con la moglie Luciana, il figlio Massimiliano e la nuora Chiara, di aprire un piccolo negozio di rivendita pesce fresco di lago e di mare, a cui continuare ad affiancare l'attività di fornitori per molti ristoranti nel territorio di Lecco e non solo.

Anno dopo anno, il negozio cresce e nella famiglia nasce il desiderio di arrivare sempre più vicino al cuore dei propri affezionati clienti e inizia la collaborazione con altre piccole realtà del territorio: un pastificio che si occupi di preparare i ravioli confezionati con il pescato, una gastronomia che prepari carpioni, salsa verde e patè confezionati...

Passano gli anni, ma la famiglia Ghislanzoni ferma non ci sa proprio stare: si decide di dare concretezza ad un progetto che da qualche anno è lì che fa capolino... Spostare il negozio nella zona dove fino a quel momento c'era il laboratorio di filettatura, spostare le celle, e creare un piccolo spazio da dedicare ai clienti del negozio che finalmente potranno sedersi a gustare il pescato della notte stessa, preparato con cura e attenzione in una piccola ma grande cucina dedita a riproporre i grandi classici della cucina dei nonni e bisnonni di Ceko, affiancandoli a delle nuove e creative proposte che possano dare risalto ai prodotti della pesca nelle acque del nostro lago

Nel 2016 avviene la metamorfosi,
ecco finalmente la sala con i tavoli, la cucina,
le ricette di famiglia riproposte nei piatti sempre più curati
Ed ecco il patè di pesce di lago (come lo faceva la moglie di Ceko)
la salsa verde, il carpione della nonna Teresina,
più le ricette classiche delle cucine delle mogli dei pescatori, riadattate per poter approfittare di tutti quei vantaggi che le tecnologie moderne in cucina permettono di applicare.

Inoltre tutta l'esperienza nel settore ittico viene messa al servizio dei clienti nella selezione del pesce di mare che viene proposto nel menù per rendere la proposta del locale completa e per soddisfare tutti i gusti degli affezionati clienti che si accomodano ai nostri tavoli.

A ciò viene affiancata una modesta ma ricercata carta dei vini, dove si cerca sempre di dare luce a piccole case vinicole: realtà vicine e lontane che rispecchiano un amore e una dedizione per il territorio che contraddistingue la nostra famiglia e che ci piace essere colonna portante della nostra proposta.

Insomma: benvenuti a casa del Ceko

ANTIPASTI

Insalata di mare

Servita con maionese al nero di seppia

e vinaigrette ai lamponi

molluschi* crostacei* uova

Euro 13,00

Antipasto di tonno di Marzamemi
antica tonnara Adelfio
con finocchi e arancia

pesce

Euro 16,00

Impepata tiepida di cozze

Molluschi

Euro 12,00

Polipetti in umido con piselli

Molluschi**

Euro 10,00

Alici marinate alle erbe

pesce | solfiti

Euro 10,00

Pate' al pesce di lago
con crostini di altamura
latte | pesce | solfiti | glutine

Euro 9,00

Pesce di lago in Carpione
pesce | solfiti | glutine | crostacei

Euro 10,00

Pesce di lago in Salsa verde
pesce | solfiti | glutine | crostacei

Euro 10,00

Marinato di lago marinato agli
agrumi

pesce solfiti

Euro 12,00

Insalata di essiccato di lago di
nostra produzione, con fagiolini,
patate e pomodorini

pesce

Euro 12,00

I CRUDI

Tartare di gambero rosso di Mazara

Con riduzione di soia e miele

crostacei | soia |

Euro 21,00

Gambero rosso di Mazara

Gambero viola di Mazara

crostacei

Euro 15,00 / 3 pezzi

Euro 15,00 / 3 pezzi

Tartare del giorno,

pescato del mediterraneo

servita con con arancia e Limone

pesce

Euro 21,00

Tartare salmerino alpino soia e miele

pesce - soia

Euro 18,00

Come da normativa i crudi e i marinati subiscono
regolare procedura di abbattimento



PRIMI PIATTI

Giglio trafilato al bronzo
con affumicato di lago
di nostra produzione
con pane croccante
glutine | pesce | latte |
Euro 17,00

Tagliolini con bottarga di tonno
dell' Antica tonnara Adelfio di Marzamemi
pesce | glutine | uova | latte
Euro 19,00

Pasta in bianco oppure al pomodoro
glutine
Euro 9,00


SECONDI PIATTI

Straccetti di carpa in agrodolce
con polenta grigliata
Pesce | solfiti
Euro 18,00

Teriyaki di sgombro all' arancia
con agretti spadellati
pesce | soia
Euro 17,00

Missoltino pescato e prodotto artigianalmente
da Ceko con polenta rustica grigliata
pesce | solfiti
Euro 16,00

Platessa* dorata al forno con contorno di patatine
pesce | molluschi | glutine | crostacei
Euro 15,00



I FRITTI

Paranza di lago*

pesce | molluschi | glutine | crostacei

Euro 16,00

Alborelle** fritte

pesce | molluschi | glutine | crostacei

Euro 11,00

Fritto mare**

pesce | molluschi | glutine | crostacei

Anelli e ciuffi di calamaro e code di gambero

Euro 16,00

Patatine** fritte

glutine | tracce crostacei, pesce, molluschi

Euro 4,00

Stick** polenta e rosmarino

tracce glutine tracce crostacei tracce pesce

Euro 5,00

L' INSAALATA del CEKO

Insalata di spinacini crudi,
con acciuga del Cantabrico sott'olio,
crostini di pane croccante,
salsa allo yogurt e cetriolo

pesce | latte

Euro 16,00

CONTORNI

Polenta grigliata Euro 4,00

Insalatina di spinacini freschi Euro 5,00

Agretti spadellati Euro 6,00



SOLO AL VENERDI'

BACCALA' IN PASTELLA
SERVITO CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE
pescel glutine (tracce crostacei - molluschi)

Euro 16.00



COPERTO EURO 2,50

VI INVITIAMO A SEGNALARCI EVENTUALI
ALLERGIE O INTOLLERANZE AL FINE DI
POTER INFORMARE LA CUCINA
TEMPESTIVAMENTE,
COSÌ DA POTERVI DARE UNA
ALTERNATIVA CHE SODDISFI OGNI VOSTRA
ESIGENZA.

*IN ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO CI RISERVIAMO L'UTILIZZO
DI PRODOTTI CONGELATI
**PRODOTTO CONGELATO

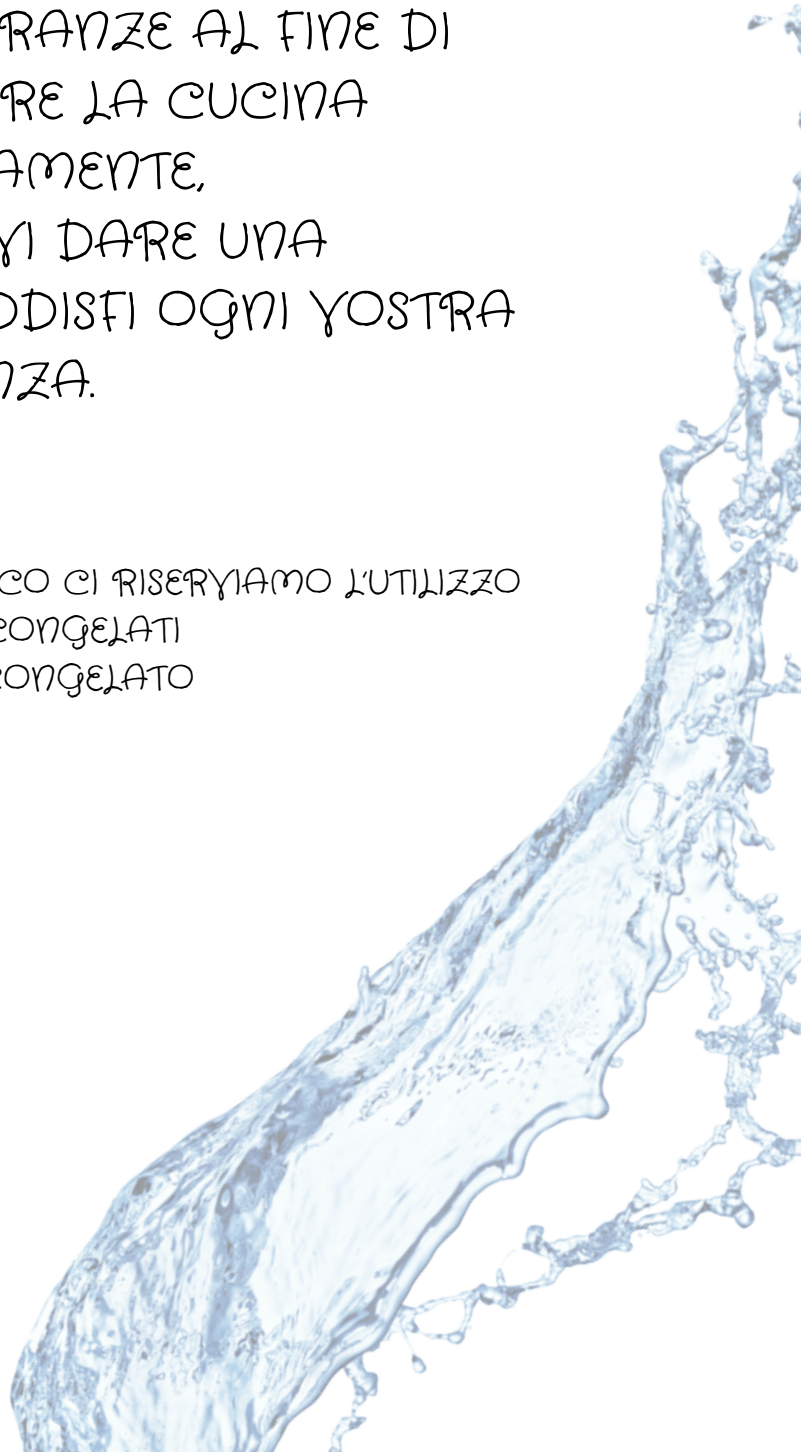



Da Ceko il pescatore



dacekoilpescatore

www.cekoilpescatore.it





OGGI
FUORI MENU'

PER LA LISTA ALLERGENI
CHIEDERE AL PERSONALE
DI SALA

