

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 salsa yogurt e limone,
servita con olio all'arancia
molluschi | crostacei | latte
Euro 14,00

Impepata tiepida di cozze
con olio al prezzemolo
Molluschi
Euro 12,00

Cappesante gratinate
Molluschi - glutine
Euro 10,00

Carciofo cotto a bassa temperatura con
salsa al parmigiano e noci
latte | frutta a guscio
euro 15,00

Pate' al pesce di lago
con crostoni di pane
(3 pezzi)
latte | pesce | solfiti | glutine
Euro 11,00

Pesce di lago in Carpione
pesce | solfiti | glutine | crostacei
Euro 13,00

Pesce di lago in
Salsa verde
pesce | solfiti | glutine | crostacei
Euro 13,00

Insalata di missoltino
con carciofi e crumble di noci
pesce | glutine | latte | frutta a guscio
Euro 11,00

I CRUDI

Tartare di lago:
secondo disponibilità, tartare d'acqua dolce
servita con soia e miele
pesce | soia
Euro 19,00

Tartare del giorno,
pescato del mediterraneo
servita con con arancia e Limone
pesce
Euro 21,00

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

I CRUDI

Tartare di gambero rosso di Mazara
Con riduzione di soia e miele
crostacei | soia

Euro 21,00

Gambero rosso di Mazara
accompagnato da salsa all'arancia
crostacei -

Euro 15,00 / 3 pezzi

Scampo irlandese Labadie pescato mar Celtico
crostacei

Euro 16,00 / 4 pezzi

Tartare del giorno,
pescato del mediterraneo
servita con con arancia e Limone
pesce

Euro 21,00

Tartare di lago:
secondo disponibilità, tartare d'acqua dolce
servita con soia e miele
pesce | soia

Euro 19,00

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

PRIMI PIATTI

Tonnarello in crema di burro agoni e arancia
con misto di pesce di lago affumicato

Latticini | pesce | glutine

Euro 19,00

Giglio trafilato al bronzo
con pomodori confit e gallinella

pesce | glutine

Euro 18,00

Risotto alla crema di carciofi

Latticini |

euro 16.00

SECONDI PIATTI

Salmone al beurre blanc con patata montata
all'olio e verdure di stagione

pesce | latte | solfiti

Euro 22,00

Salmerino con salsa al curry cipolla in agro e
patata al prezzemolo

latte | pesce | solfiti

Euro 20,00

Bouillabaisse con pescato del giorno

solfiti | latte | pesce | crostacei

Euro 25,00

Missoltino

pescato e prodotto artigianalmente
da Ceko con polenta rustica grigliata

pesce | solfiti

Euro 16,00



I FRITTI

Paranza di lago*

pesce | molluschi | glutine | crostacei

Euro 16,00

Alborelle** fritte

pesce | molluschi | glutine | crostacei

Euro 11,00

Fritto mare**

Anelli e ciuffi di calamaro e code di gambero

pesce | molluschi | glutine | crostacei

Euro 16,00

Patatine** fritte

glutine | tracce crostacei, | pesce, | molluschi

Euro 4,00

CONTORNI

Insalata mista

(misticanza pomodorini carote mais)

Euro 5,00

Broccoli aglio ed olio

Euro 5,00






SOLO AL VENERDI'

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

Euro 18,00





OGGI
FUORI MENU'

PER LA LISTA ALLERGENI
CHIEDERE AL PERSONALE
DI SALA

