

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

ANTIPIASTI

Insalata di mare tiepida
con citronette

molluschi | crostacei | sedano |
Euro 16,00

Zuppetta di cozze
bianca o rossa
Molluschi
Euro 15,00

Salmoncino di fiordo
al sale bilanciato agli agrumi
pesce | solfiti |
euro 17,00

Pate' al pesce di lago
con crostoni di pane
latte | pesce | solfiti | glutine
Euro 13,00

Pesce di lago in Carpione
pesce | solfiti | glutine | crostacei
Euro 15,00

Pesce di lago in
Salsa verde
pesce | solfiti | glutine | crostacei
Euro 15,00

Pesce di lago mantecato
polvere d'arancia
e polenta fritta
pesce | latticini
Euro 15,00

I CRUDI

Crudo di lago Euro 21,00
Tartare di lago servita con gelé all arancia,
couilles di lamponi e maionese senape e miele
pesce | uova | senape

Crudo del mediterraneo Euro 23,00
pescato del mediterraneo
servita con con arancia e Limone
pesce

Tartare di gambero di Mazara Euro 25,00
servita con con arancia e Limone
crostacei

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

PRIMI PIATTI

Linguina aglio olio e agone,
servita con mollica atturrata
e mandorle salate.

Glutine, I frutta a guscio, I pesce

Euro 19,00

Ravioli di lavarello e salmerino,
mantecati con burro aromatizzato al lemon zest
e bottarga di lago di nostra produzione

glutine I pesce I uova I latte

Euro 19,00

Gnocchi crema di cavolo nero, lupini giganti
e pecorino

Glutine I latticini I uova I molluschi

euro 18,00

Pappardella con ragù di mare
(può variare in base alla disponibilità)

Glutine latte uova e allergeni specifici da chiedere al personale

euro 18,00

SECONDI PIATTI

Spiedino di filetto del nostro pescato
con mollica di pane fresco aromatizzato,
su gazpacho di pesche.

pesce | glutine |

Euro 21,00

Polpo fritto alla trapanese
infarinato in farina di ceci e polenta
con hummus di ceci.

molluschi | sesamo | frutta a guscio | tracce di glutine e crostacei

Euro 23,00

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 17,00

Alborelle** fritte

pesce | molluschi | glutine | crostacei

Euro 13,00

Fritto mare**

Anelli e ciuffi di calamaro e code di gambero

pesce | molluschi | glutine | crostacei

Euro 17,00

CONTORNI

Insalata fresca di stagione

Euro 5,00

Contorno del giorno

Euro 5,00

Patatine** fritte

Euro 4,00

glutine | tracce crostacei, | pesce, | molluschi