



IN MARE PER PASSIONE.

Da sempre, a seconda della stagione, le nostre reti vengono calate e issate giornalmente, nel mediterraneo e nelle zone FAO più riconosciute, per offrire un pescato dal gusto autentico.



CURA E SELEZIONE DEL PRODOTTO.

L'esperienza dei nostri collaboratori garantisce il controllo su tutta la filiera e assicura la qualità del prodotto, dal mare fino all'arrivo sul banco della pescheria.



OGNI GIORNO PER I NOSTRI CLIENTI:

tante varietà di pesce vicine alla cultura alimentare del nostro territorio, che permettono di portare in tavola la freschezza e il sapore del mare.