



PESKANDO

Fish Bistrot



SALPA CON NOI!

Il Capitano di Peskando e la sua ciurma ti danno il benvenuto.

Siediti, ti porteremo alla scoperta dei migliori sapori dei sette mari!

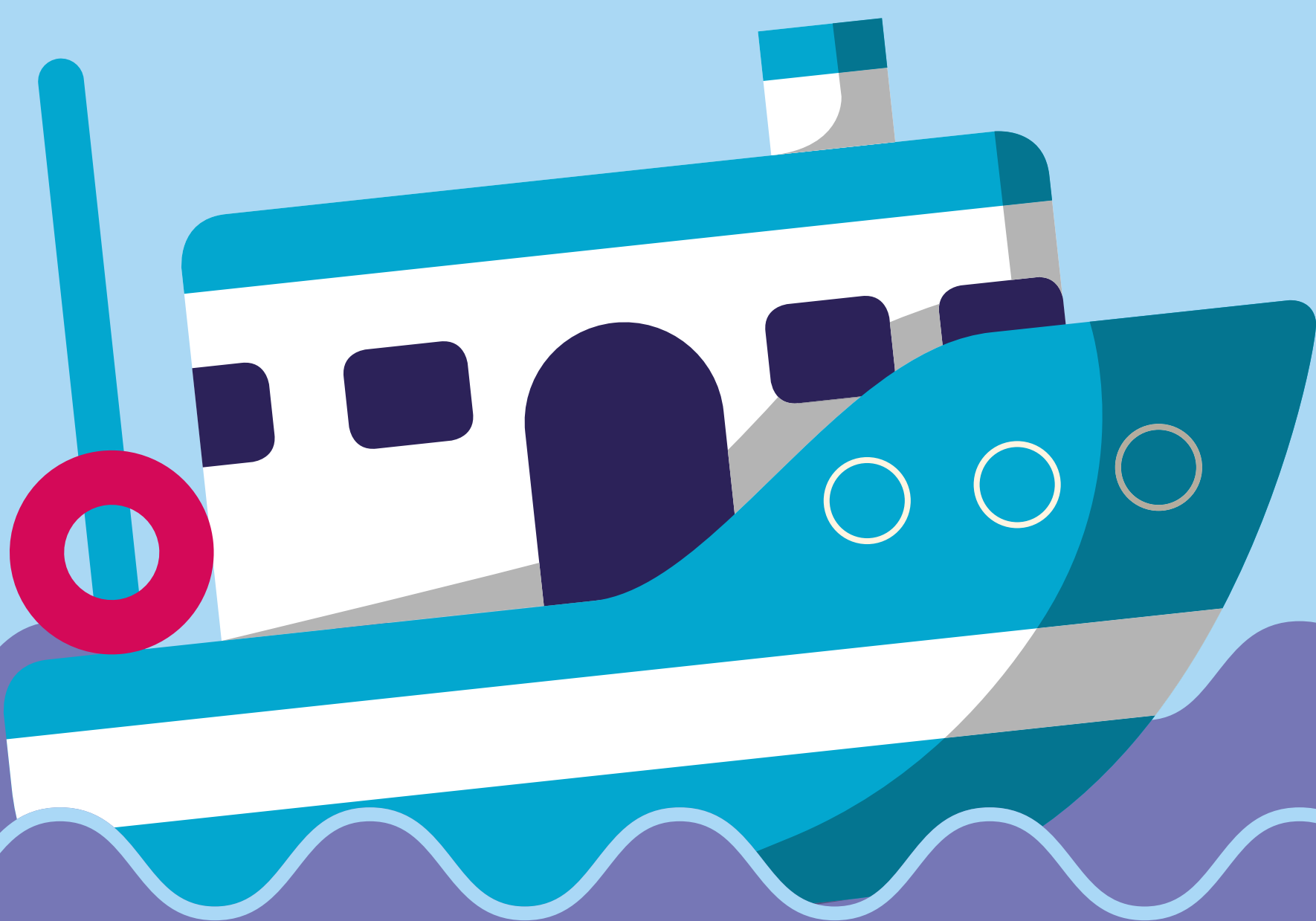
Piatti imperdibili, un sushi spettacolare, menu per tutti i gusti, vini, cocktail, accattivanti creazioni col pescato del giorno e molto altro.

Un vero e proprio viaggio... senza muoverti da tavola.

Sfoggia il menu e scegli la rotta. Se non sai che pesci prendere, chiedi consiglio al nostro staff!

Noi siamo pronti, e tu?

Salpa con Peskando!



MAXIMALL POMPEII

Via Plinio, 56, 80058,
Torre Annunziata NA

 0812185585

 info@peskandofishbistrot.it

 peskandofishbistrot.it



PESKANDO

Fish Bistrot

ENTRÉE

**PRIMI
&
SECONDI**

**INSALATONE,
POKÈ E PANINI**

**MENU
SPECIALI**

BEVANDE

SUSHI

DESSERT

DRINK LIST

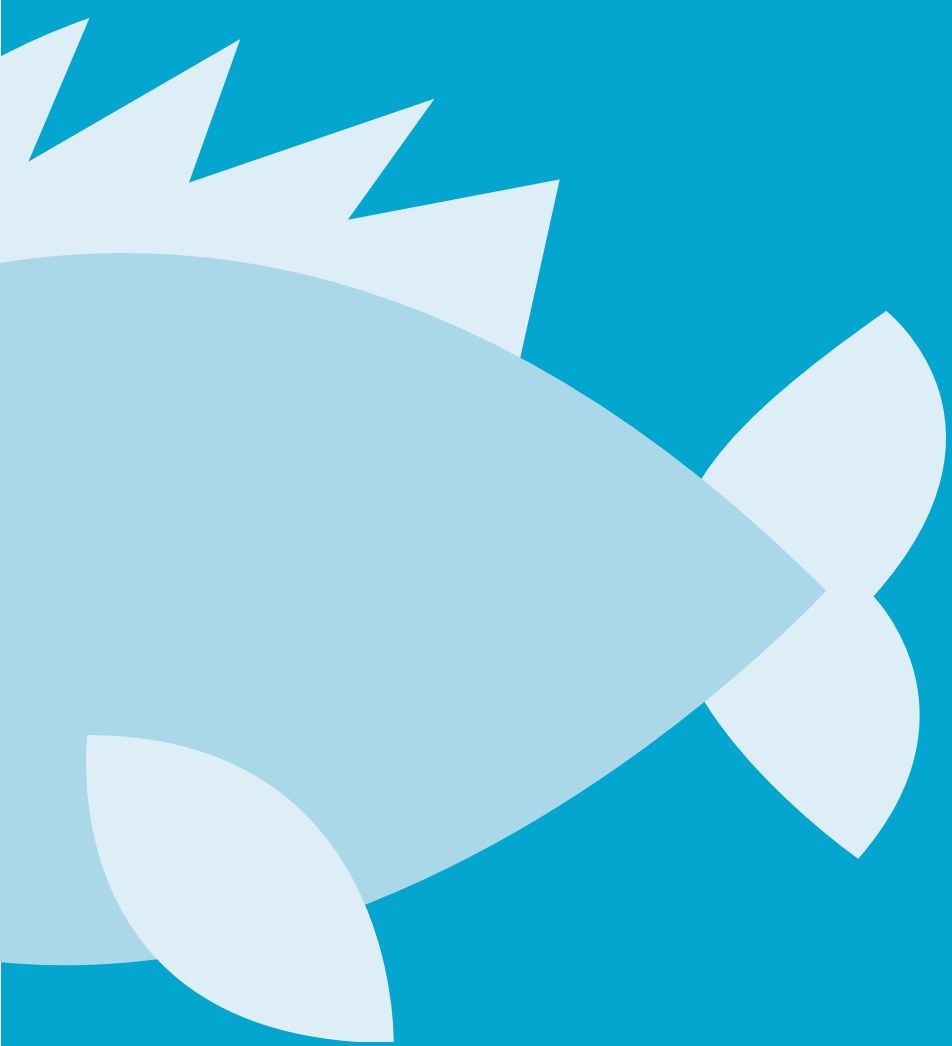
**CARTA
DEI VINI**

ALLERGENI

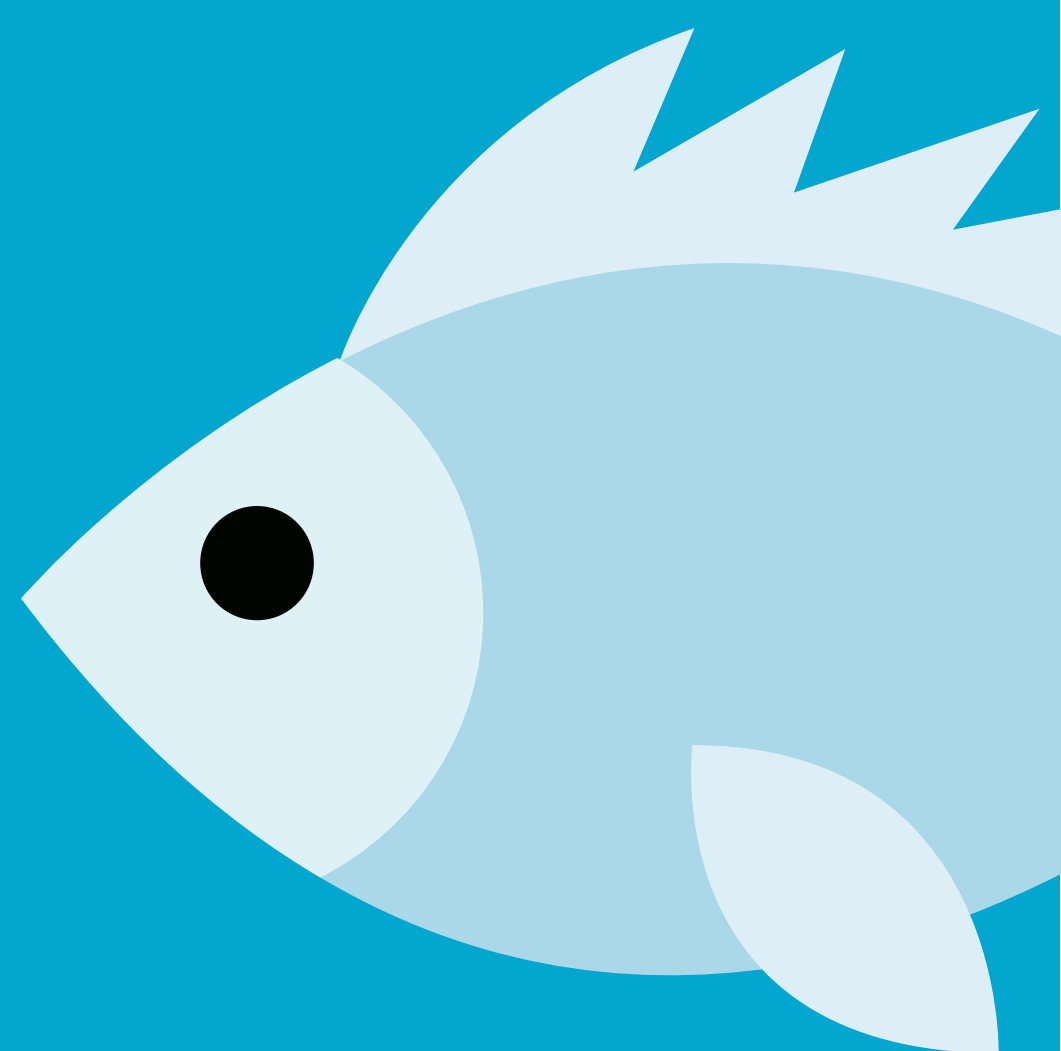
COPERTO

2,50

per intolleranze alimentari chiedere al personale di sala



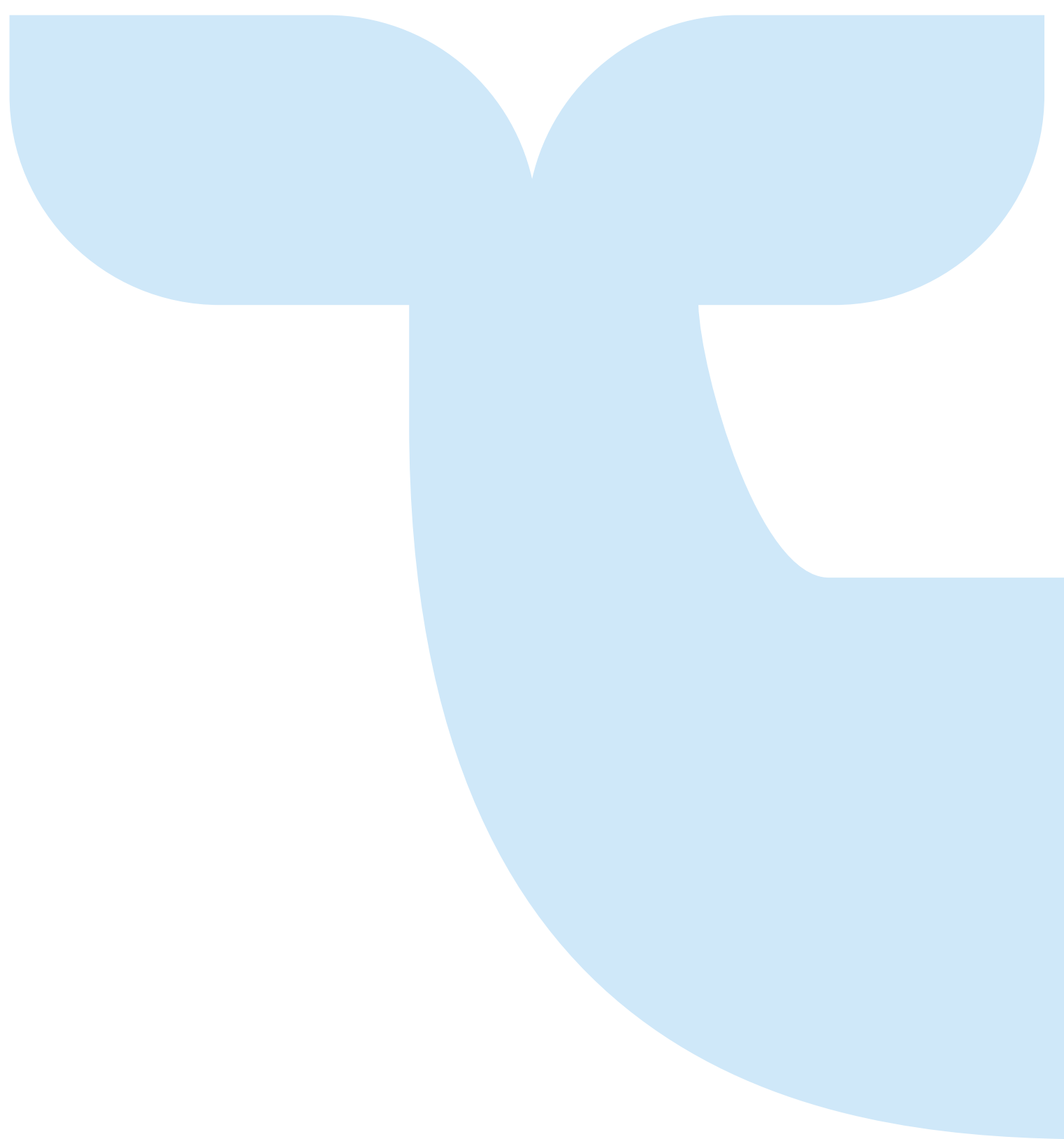
ENTRÉE



Entrée

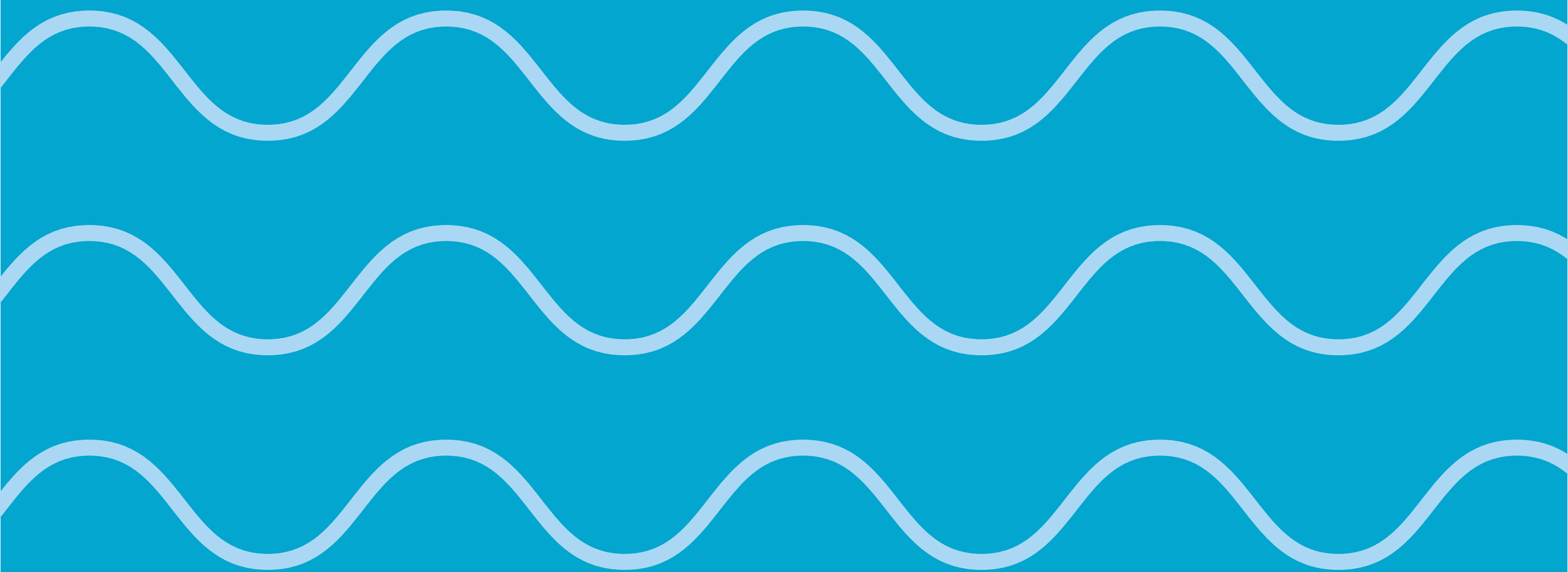


Arancino zafferano, provolone del monaco e cozze	5
Frittatina di pasta alla pescatora	6
Crocché di polpo e patate	5
Gambero croccante con mayo al lime e pepe rosa [4pz]	8
Insalata di Polpo, patate e olive	12
Tris di mini bun a mano libera dello Chef	12
Frittura di alici	12
Chips di patate con mayo al pepe e lime	5
Bruschettine al pomodoro 3pz	5





**PRIMI
&
SECONDI**



Primi di mare

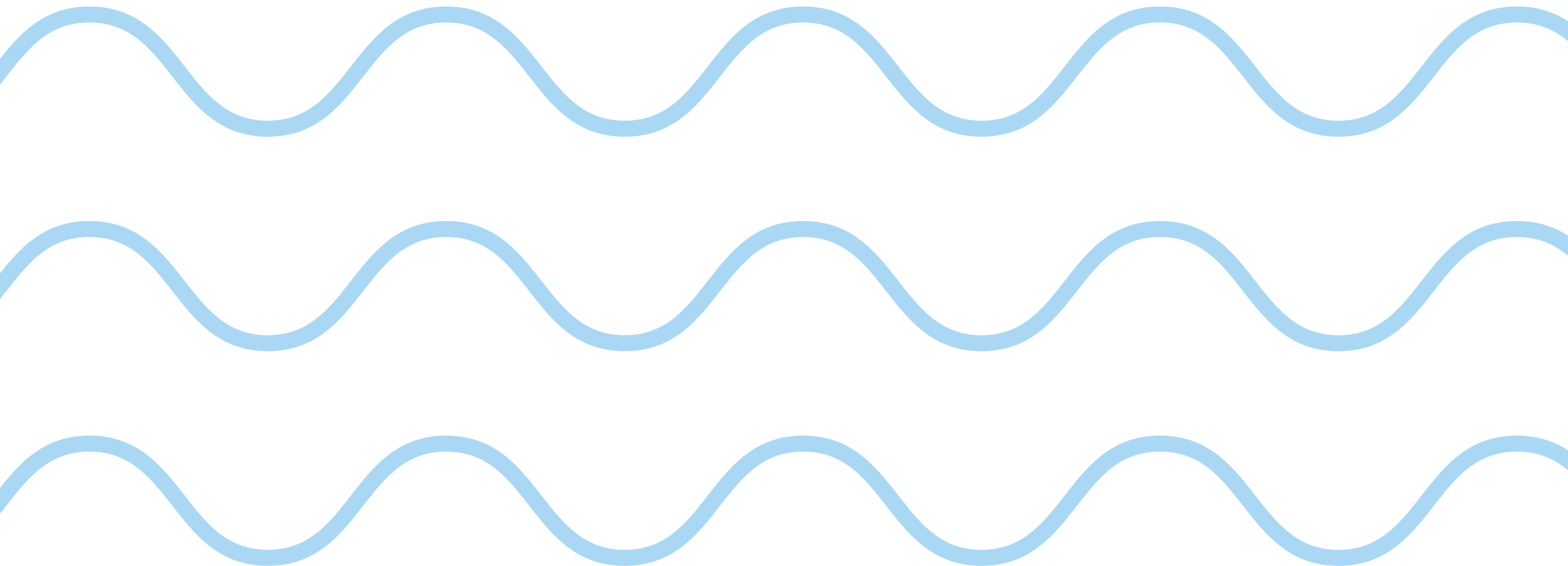


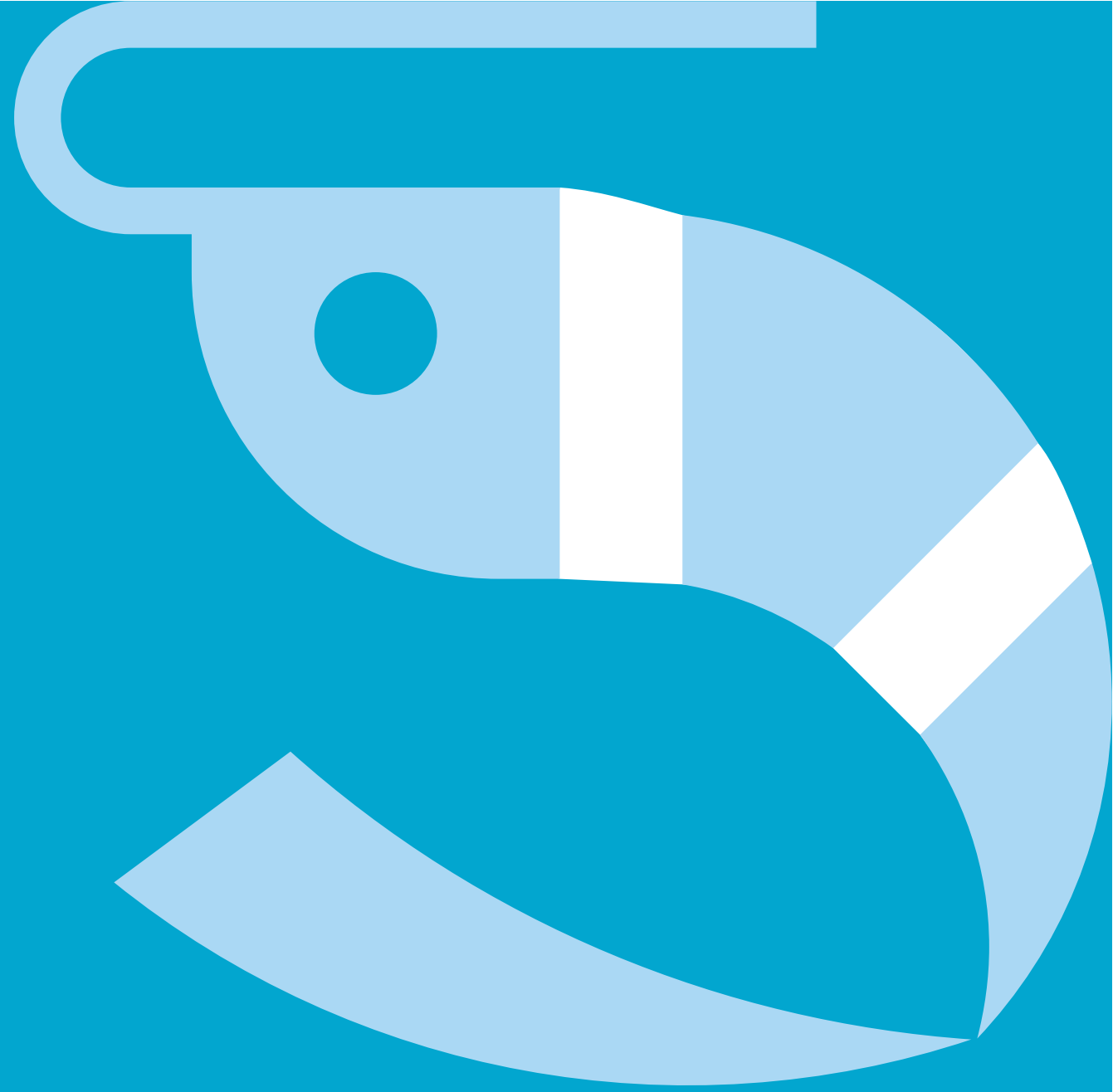
Spaghetto ai frutti di mare	16
Chicche di patate alla pescatora	16
Fusilloni con fagioli e cozze	12
Ravioli con gamberi e ricotta	15
Linguine agli scampi	18

Secondi di mare



Frittura di calamari e gamberi	16
Tonno scottato con friarielli e salsa di soia	15
Pescato del giorno con patate al rosmarino	20
Salmone scottato al miele e limone, mandorle e scarola napoletana	15
Grigliata di mare [spada,calamaro,gamberone]	18





INSALATONE, POKÈ E PANINI



Insalatone e pokè



Fish salad **14**

[filetto di sgombro, cetrioli, melone, misticanza, piadina al farro]

Classic salad **14**

[Riso basmati, pomodorini, feta, tonno, cipolla caramellata]

Asian **15**

[Salmone affumicato, salsa al sedano rapa e cetriolo, insalata mista, farro ed olio all'alga]

Sakè **15**

[Riso sushi, avocado, salmone, mandorle, mela verde e mousse di friarielli]

Tuna **15**

[riso sushi, avocado, tonno, pomodorino datterino, iceberg, pistacchio e provola]

Panini di mare

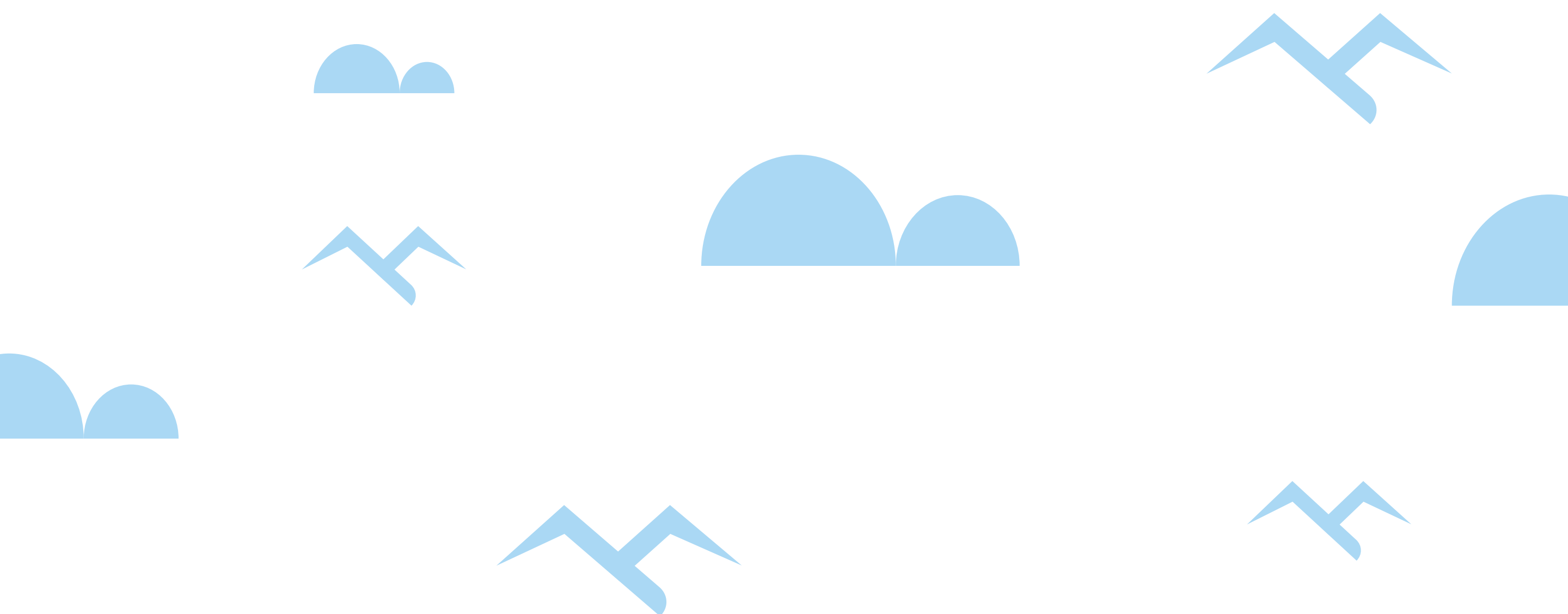


Polpo rosticciato al teriyaki, crochè e provola **15**

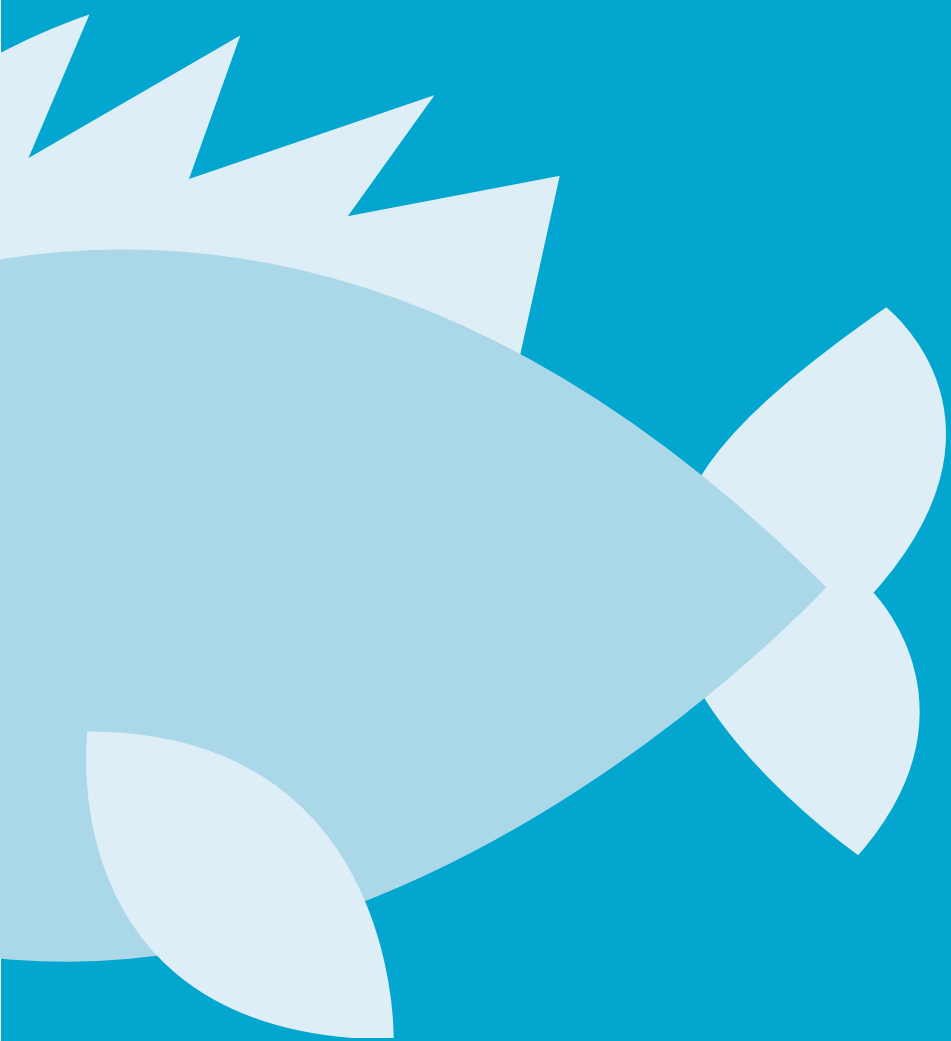
Hamburger di salmone, fior di latte, scarola napoletana e mayo **15**

Tonno panato con mayo, friarielli padellati e cipolla croccante **15**

*con patatine fritte su tutti panini



**MENU
SPECIALI**



Baby menù

Pennette al pomodoro	8
Pasta al burro e parmigiano	6
Cotoletta e patatine	10
Hamburger e patatine	12

Menu degustazione

Benvenuto dello Chef

Antipasto

Primo piatto

Secondo piatto

Dessert

50 [bibite escluse]

Business lunch

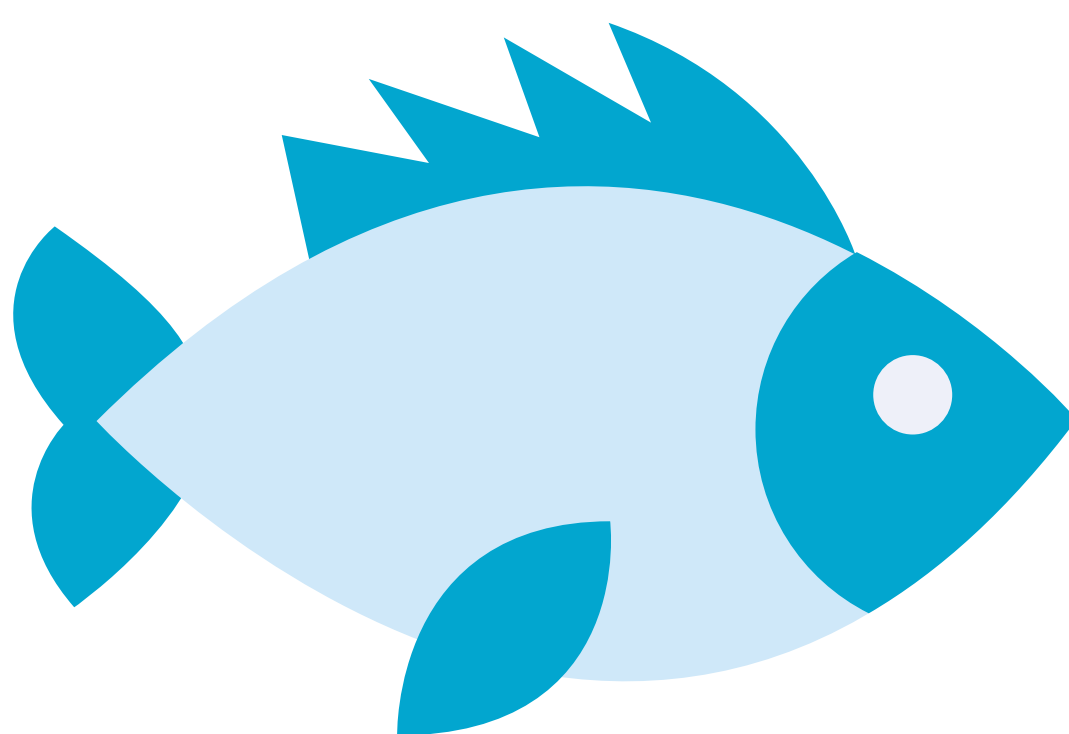
Primo Piatto

Secondo Piatto

Bibita o Acqua

Coperto

28





SUSHI



Tartare

- Tartare di tonno con mousse di friarielli e crumble di tarallo napoletano 8
- Tartare di capasanta e gambero rosso con salsa di papacella, crema di patate e polvere di olive nere 12
- Tartare di salmone con avocado, salsa al sesamo e wakame 8

Tacos

- Tacos con tartare di salmone, misticanza, guacamole e cipolla croccante 8
- Tacos con tartare di tonno, scarola, pomodorini confit e mayo al lime 8

Sashimi

- Sashimi di salmone [6pz] 8
- Sashimi di tonno [6pz] 8
- Sashimi di pescato del giorno [6pz] 12
- Sashimi misto [16pz] 20

Nigiri [aromatizzati con salsa nikiri shoyu]

- Nigiri salmone [2pz] 8
- Nigiri tonno [2pz] 8
- Nigiri pescato del giorno [2 pz] 8
- Nigiri capasanta [2 pz] 8
- Nigiri special [6pz] 12

Carpacci



- Carpaccio di salmone aromatizzato al tartufo, sale maldon e granella di mandorle **14**
- Carpaccio di pescato del giorno aromatizzato con salsa rafa, togarashi, masago arare e wakame **18**
- Carpaccio di tonno con olio evo, salsa alla provola e granella di pistacchio **16**

Gunkan



- Gunkan di salmone con la sua tartare alla philadelphia, erba cipollina e salsa teriaky [2pz] **12**
- Gunkan di tonno con la sua tartare aromatizzato alla mayo spicy e tobiko [2pz] **12**
- Gunkan di pescato del giorno con mayo al lime [2pz] **12**
- Gunkan dello chef [6pz] **16**

Bowl



- Sake **15**
riso, avocado, salmone, mandorle, mela verde e mousse ai friarielli
- Tuna **15**
riso, avocado, tonno, pomodorino datterino, iceberg, granella pistacchio e salsa alla provola

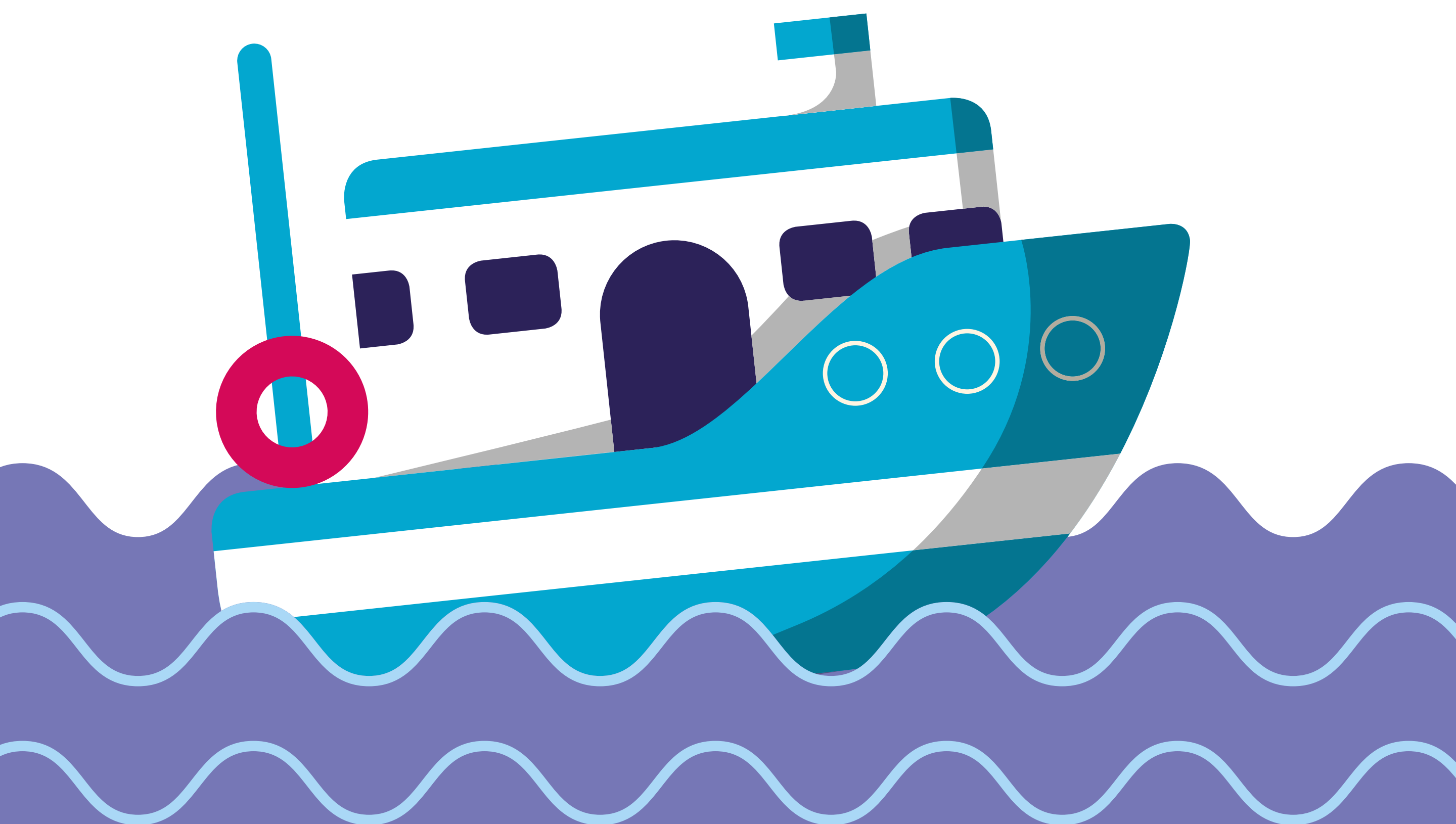


Uramaki

- Uramaki PESKANDO [8pz]** **20**
riso, alga nori, sesamo, avocado, pescato del giorno
e mayo con tartare di cozze, salsa ai fagioli e polvere al basilico
- Uramaki Philadelphia [8pz]** **14**
riso, alga nori, sesamo, philadelphia, avocado e salmone
- Uramaki spicy Tuna [8 pz]** **15**
riso, alga nori, sesamo, mayo giappo, avocado
e tonno con la sua tartare
- Uramaki Fantasia dello Chef [8pz]** **20**

Uramaki Hot

- Hot special [8pz]** **14**
hosomaki di salmone pastellato al panko,
con tartare di salmone e salsa teriyaky
- Hot Futomaki [8pz]** **15**
futomaki di mazzancolla, avocado e philadelphia,
pastellato al panko con salsa alla provola
e granella di pistacchio
- Hot Harumaki [8pz]** **14**
slide di salmone, gambero, philadelphia e salsa tsuyu



The background is a solid blue gradient. In the top right corner, there is a white semi-circle representing the sun. Three white wavy lines of varying lengths and orientations are scattered in the upper half of the page. At the bottom, there are three horizontal white wavy lines representing water.

BEVANDE

Birre



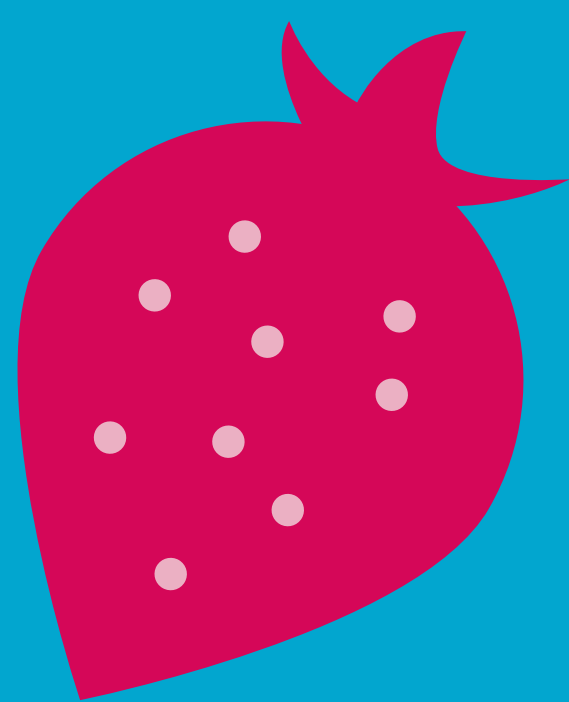
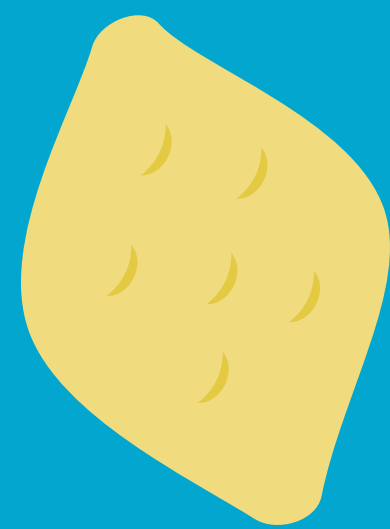
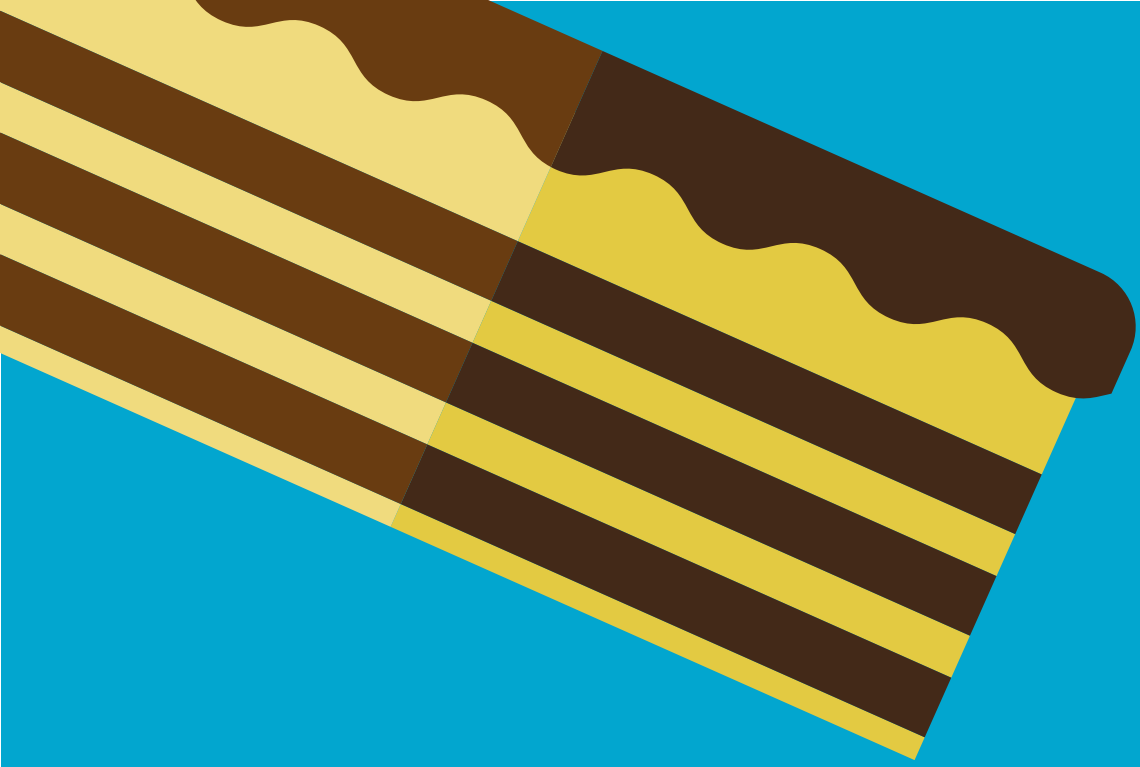
Keller bionda 33cl	6€
Keller rossa 33cl	6€
Nastro azzurro 0 33cl	4€

Bibite



Acqua naturale	3
Acqua frizzante	3
Coca cola 0	3.5
Coca cola	3.5
Fanta	3.5
Coperto	3





DESSERTS



Dessert




Tiramisù	6
Cheesecake	6
Panna cotta	6
Cannolo siciliano	6
Sorbetto al limone	6

Fine pasto



Caffè	1.5
Amaro del capo	4
Limoncello	4
Meloncello	4
Liquizia	4
Amaro alle erbe	4
Jagermeister	4
Cognac alle pere	5
Grappa	5

Frutta



Fragole	5
Ananas	5
Melone	5
Tagliata di frutta	8

DRINK LIST



Pre dinner

Negroni	10
Negroni sbagliato	8
Americano	8
Aperol Spritz	6
Campari Spritz	6
Hugo Spritz	6
Moscow Mule	8

After dinner

Dry Martini	8
Baileys Martini	8
White Russian	10
Daiquiri	10
Virgin Mojito	8
Kiko Spritz	8
Rainbow No Dash	8
Espresso Martini	8



Gin

Tanqueray	10
Elephant	12
Mare	10
Bulldog	10
Del Professore	12
Roku	14
Malfy	10
Hendricks	10

Tagliere aperitivo

Selezione di entrée a cura dello Chef	15
---------------------------------------	----



CARTA DEI VINI



Vini Bianchi



Campania

La Falanghina 14% € 22

Cantine Barone

Uve: Falanghina

Vignolella Fiano Cilento DOC 13% € 22

Cantine Barone

Uve: Fiano

Falanghina del Sannio DOC 13,5% € 18

Aiadei Colombi

Uve: Falanghina

**Terrantica
Greco di Tufo DOCG** 13% € 26

I Favati

Uve: Greco di Tufo

**Pietramara
Fiano di Avellino DOCG** 13% € 32

I Favati

Uve: Fiano

Friuli-Venezia Giulia

**Ribolla Gialla
Venezia Giulia IGT** 12,5% € 26

Feudi di Romans

Uve: Ribolla Gialla

Trentino-Alto Adige

Chardonnay Alto Adige DOC 13% € 26

Peter Zemmer

Uve: Chardonnay

**Gewurztraminer
Alto Adige DOC** 13,5% € 32

Peter Zemmer

Uve: Gewurztraminer

Sauvignon Alto Adige DOC 13% € 32

Peter Zemmer

Uve: Sauvignon

Vini Rossi

Campania

Lavarubra Lacryma Christi
del Vesuvio Rosso DOC

14%

€ 18

Bosco de' Medici

Uve: Aglianico

Lombardia

Primo Fiore Pinot Nero
Oltrepo' Pavese DOC

12,5%

€ 22

Berté & Cordini

Uve: Pinot Nero

Vini Rosati

Puglia

Corerosa Rosato Salento IGP

12,5%

€ 26

Due Palme

Uve: Susumaniello e Primitivo

Bollicine

Campania

Stizze Re Luna Spumante Brut

12%

€ 22

Cantine Barone

Uve: Falanghina

Veneto

Asolo Prosecco Superiore
DOCG Brut

11,5%

€ 25

Montelvini

Uve: Glera

Lombardia

Franciacorta Brut DOCG 12,5% € 60

Enrico Gatti
Uve: Chardonnay

Franciacorta Cuveé Prestige 12,5% € 90

Ca' del Bosco
Uve: Gewurztraminer

Francia

Champagne Cuveé Brut 12,5% € 90

Laurent Perrier
Uve: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Champagne Brut Reserve Imperial 12% € 100

Moët & Chandon
Uve: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Champagne Demi Sec Ice Imperial 12% € 120

Moët & Chandon
Uve: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Champagne Blanc de Blanc 12,5% € 120

Ruinart
Uve: Chardonnay

Champagne Brut 12,5% € 140

Ruinart
Uve: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Champagne Brut Rosé 12,5% € 180

Ruinart
Uve: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

ALLERGENI

Allergeni



1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta Guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride Solforosa
13. Lupini
14. Molluschi



PESKANDO

Fish Bistrot

peskandofishbistrot.it

