



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!

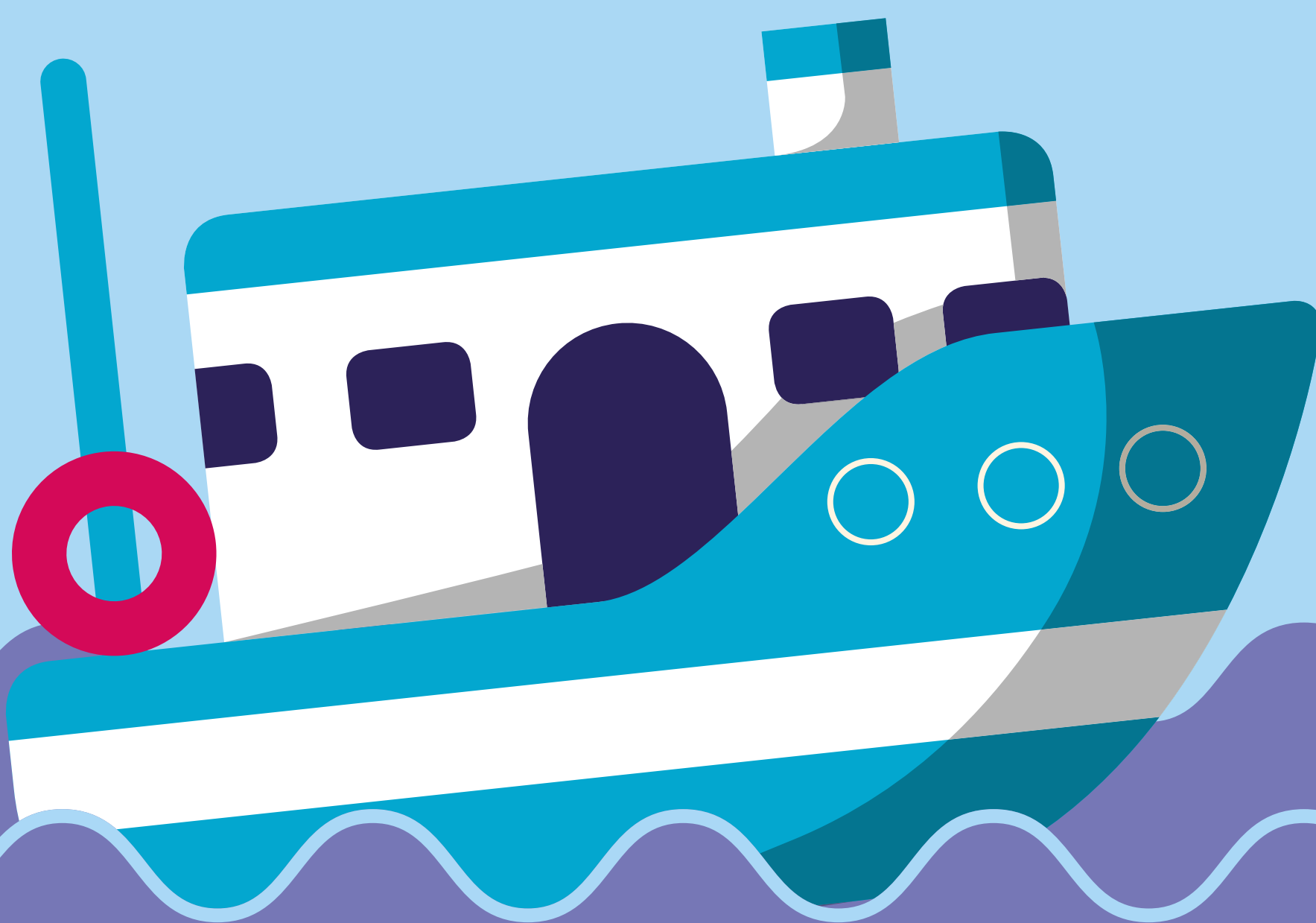
Piatti imperdibili, un sushi spettacolare, menu per tutti i gusti, vini, cocktail, accattivanti creazioni col pescato del giorno e molto altro.

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**

PANINI

**MENU
SPECIALI**

BEVANDE

SUSHI

DESSERT

DRINK LIST

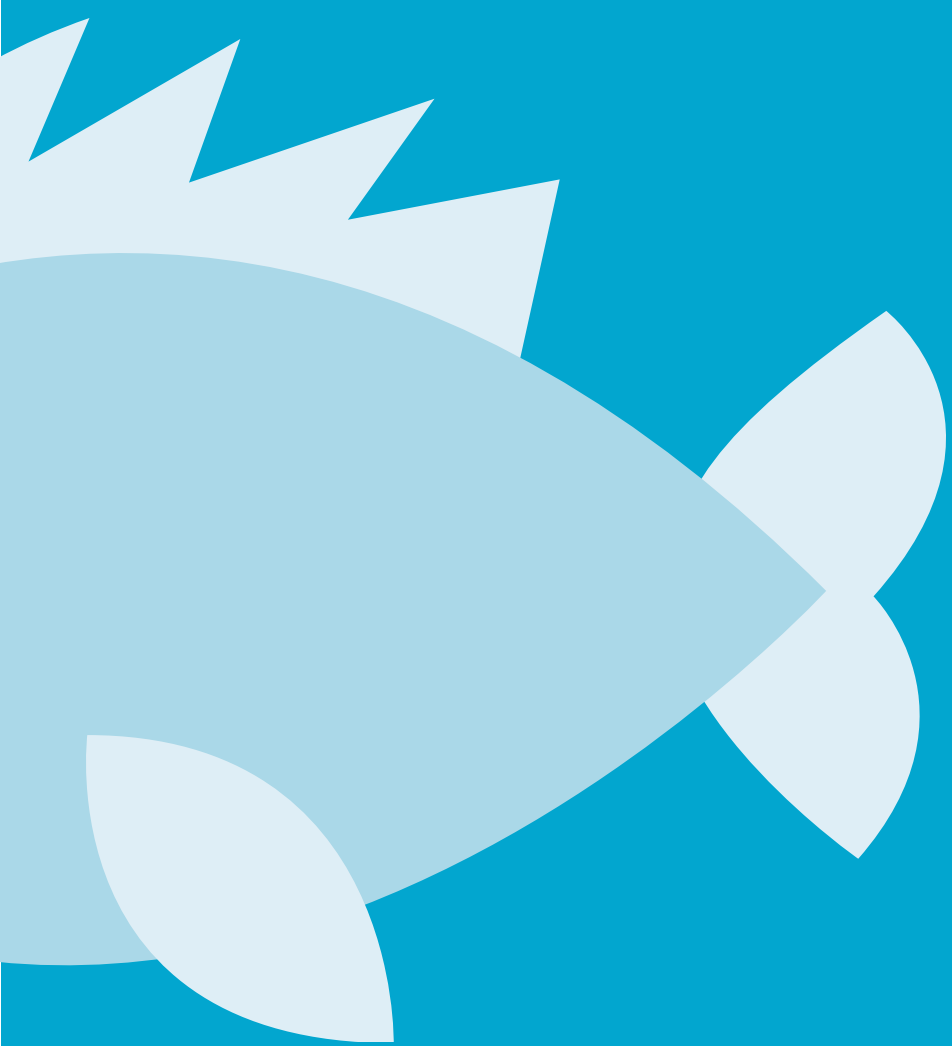
**CARTA
DEI VINI**

ALLERGENI

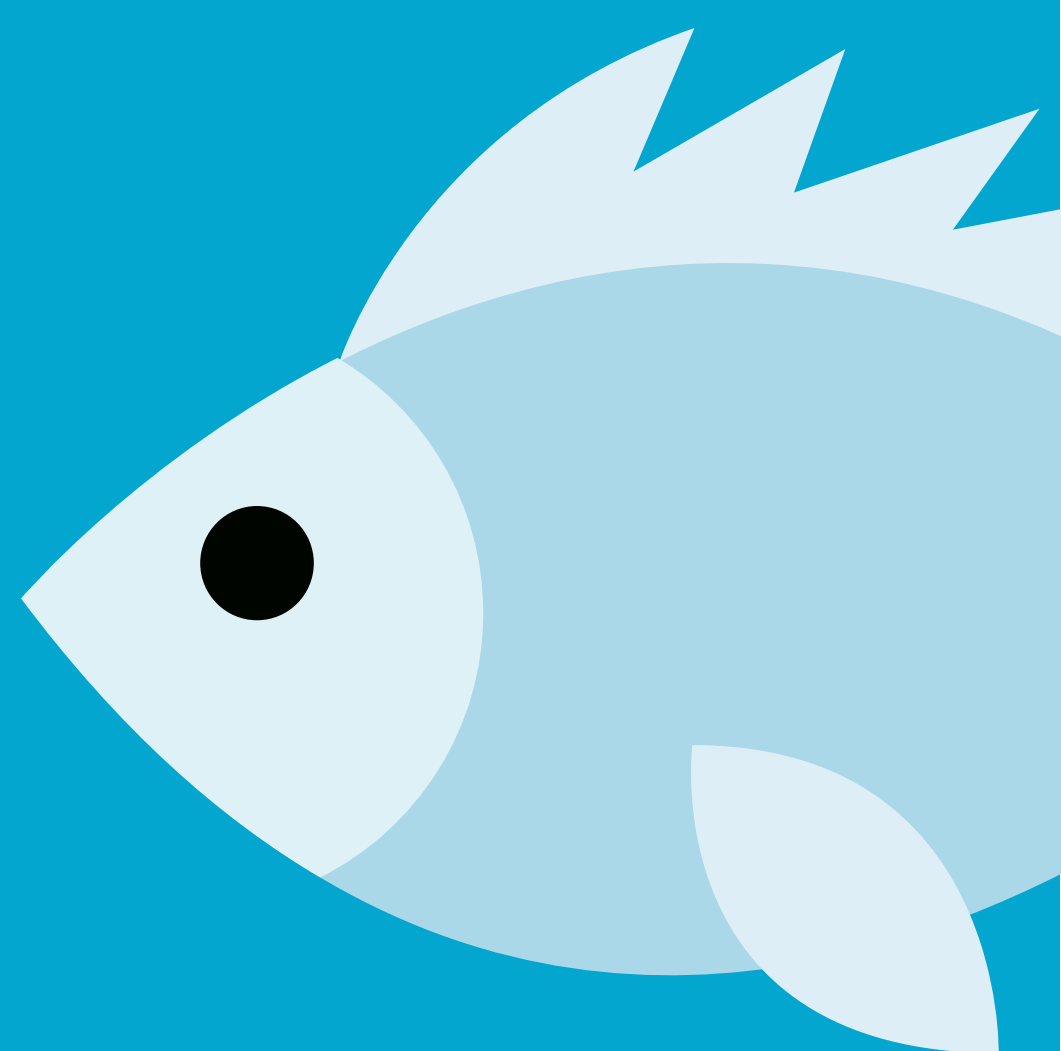
COPERTO

2,50

per intolleranze alimentari chiedere al personale di sala



ENTRÉE



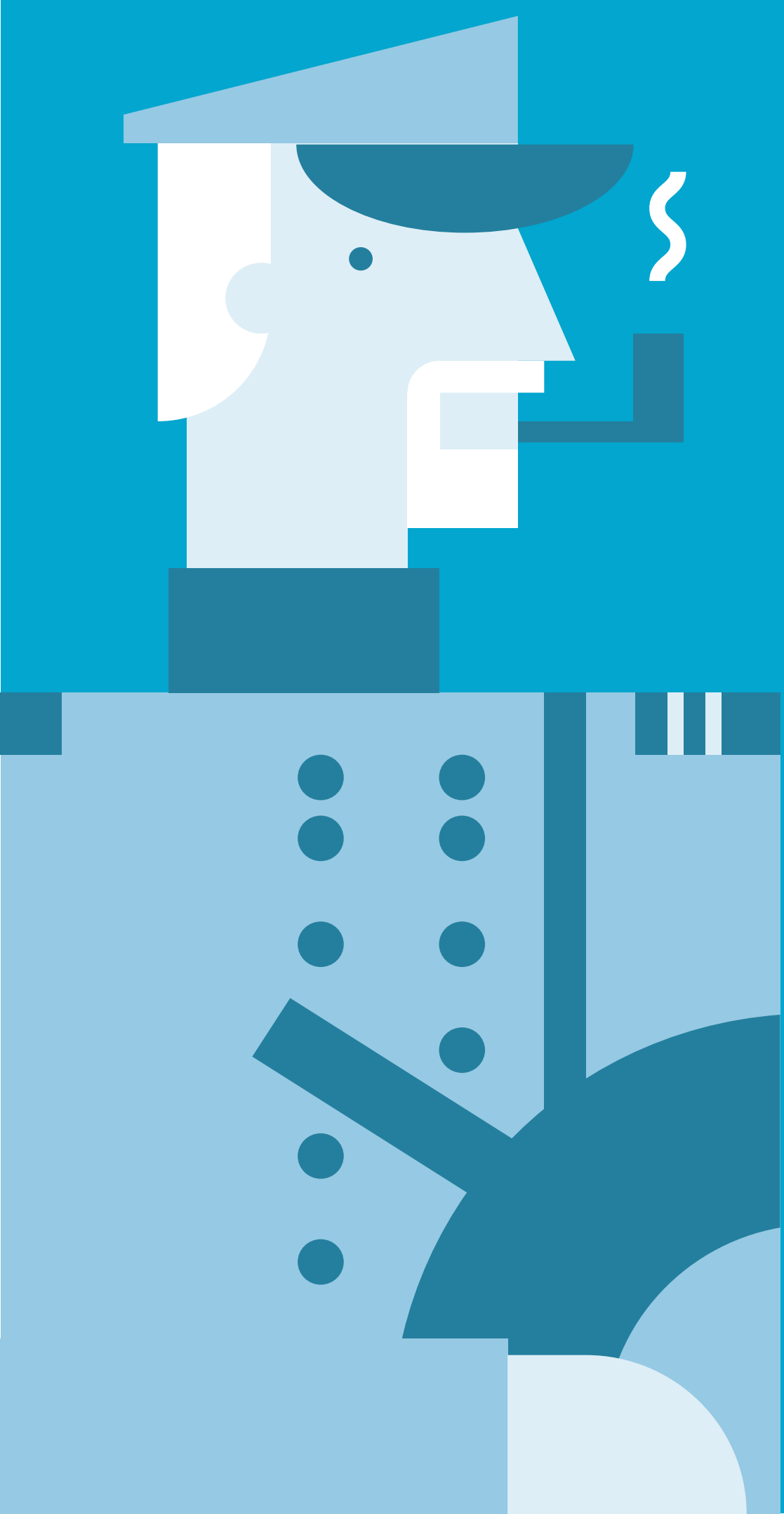
Entrée



Arancino zafferano, provolone del monaco e cozze	5
Frittatina di pasta alla pescatora	5
Crocché di polpo e patate	5
Cuoppo di mare arancino, crocchè, frittatina	13
Bon Bon di polpo patate e scarola [4pz]	10
Gambero croccante con mayo al lime e pepe rosa [4pz]	10
Insalatina di Polpo	8
Bao con friarielli, tonno e provola	8
Tris di mini bun a mano libera dello Chef	14
Fritturina di calamari	14



**PRIMI
&
SECONDI**



Primi

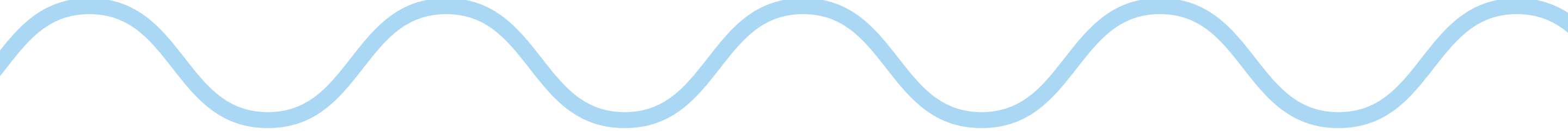
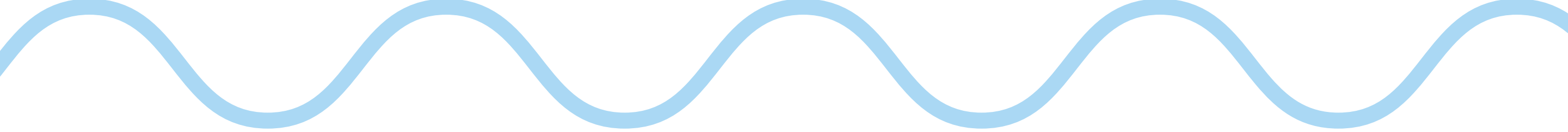
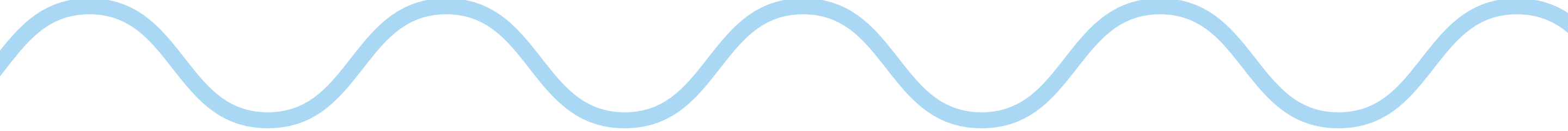


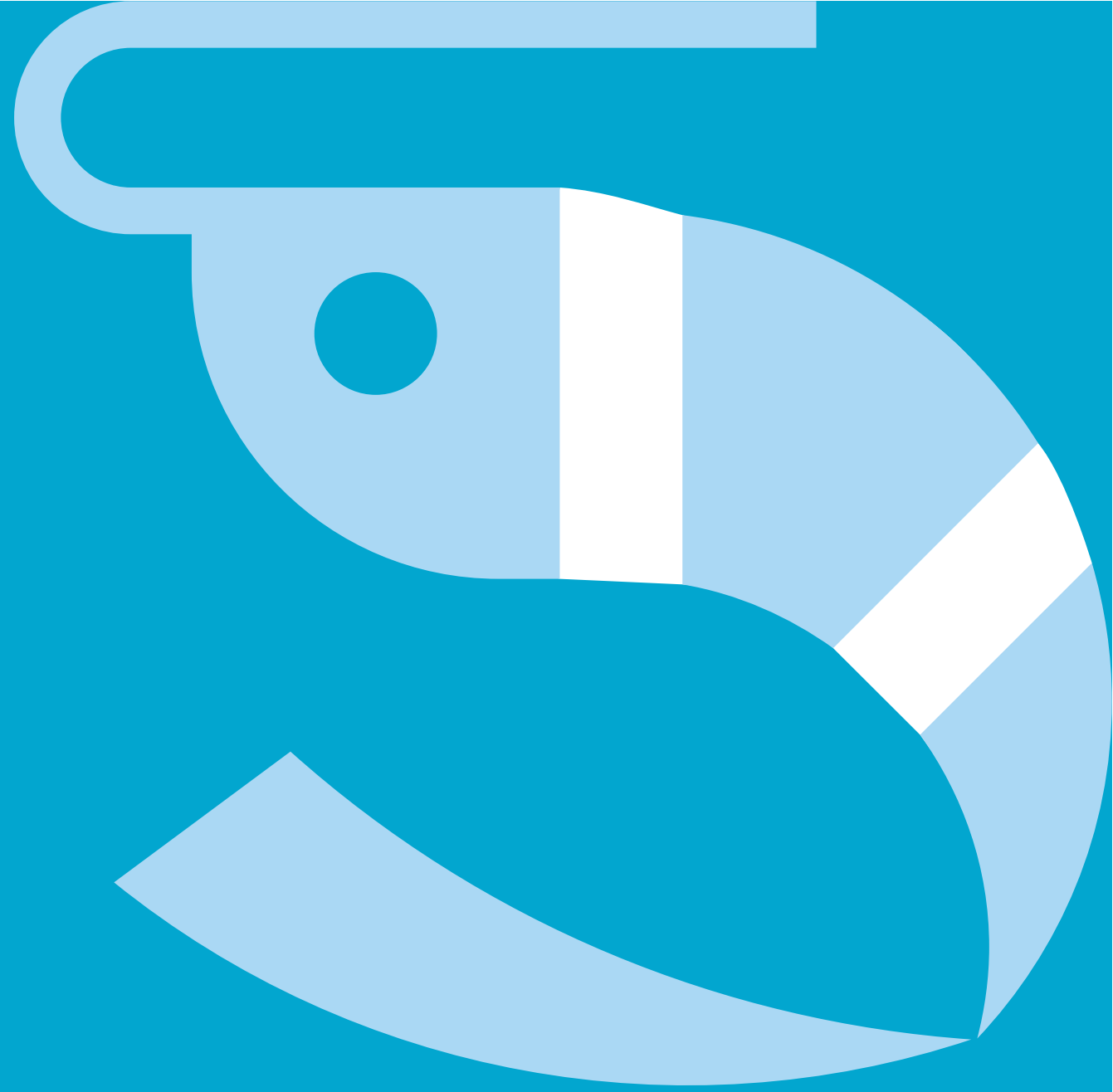
Spaghettone alle vongole	15
Chicche di patate alla pescatora	16
Fusilli con fagioli e cozze	14
Ravioli con gamberi, ricotta e zest di limone	16

Secondi



Tataki di tonno, friarielli e teriyaki	14
Pescato del giorno con patate al rosmarino	15
Branzino alla piastra con salsa alla provola e zucchine alle mandorle	12
Salmone scottato e scarola padellata alla napoletana	14





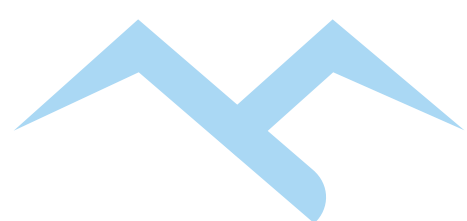
PANINI



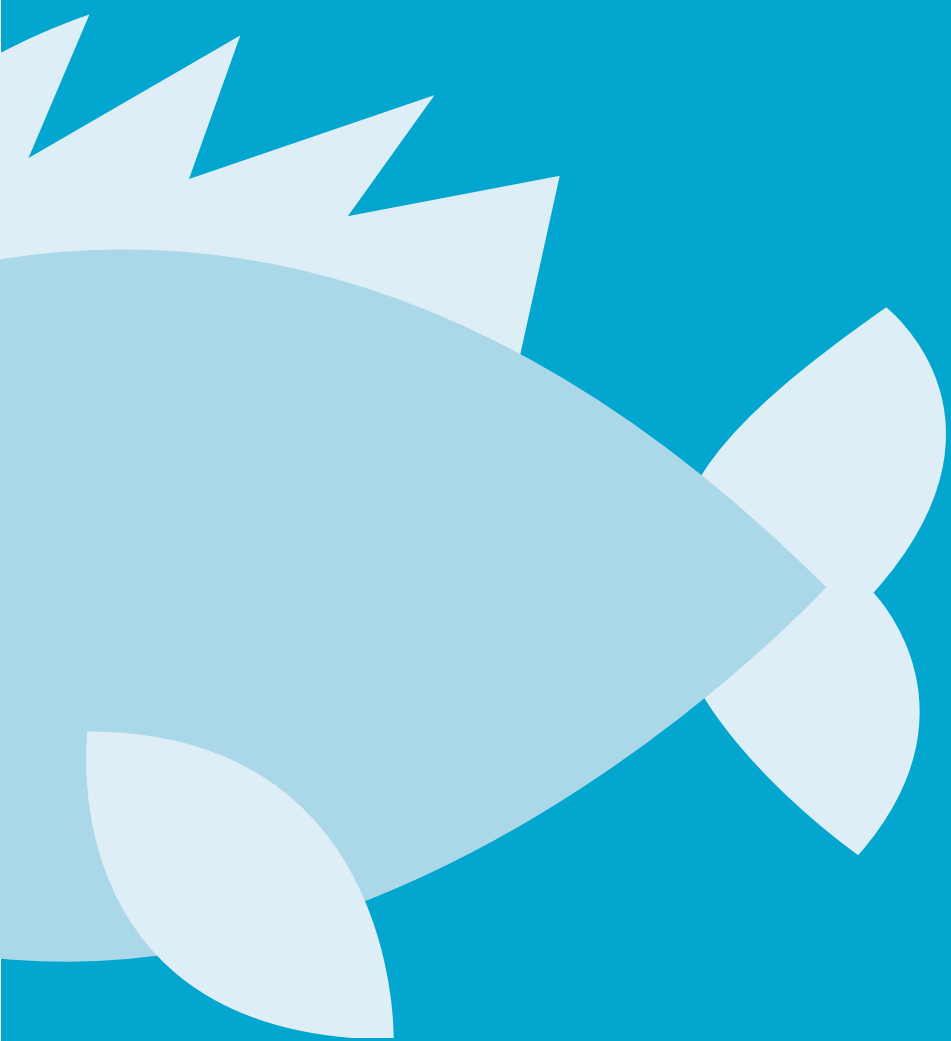
Panini



Ricciola panata, fior di latte, pomodorini confit e lattuga	14
Polpo rosticciato al teriyaki, crochè e provola	12
Hamburger di salmone, fior di latte, scarola napoletana e mayo	12
Tonno panato con mayo, friarielli padellati e cipolla croccante	14



**MENU
SPECIALI**



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

Baby menu

Chicche di patate al pomodoro

8

Pasta al burro e parmigiano

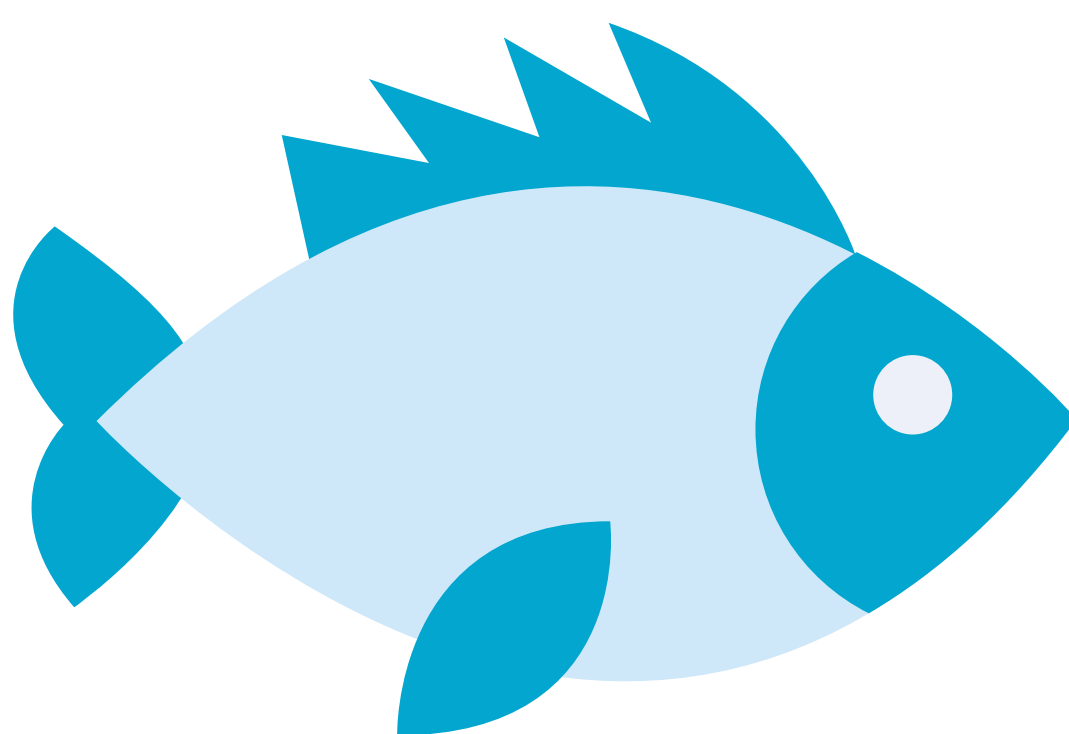
8

Cotoletta

6

Patatine fritte

3



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 rows of white wavy lines, each row consisting of a continuous wave pattern.

BEVANDE

Bibite



Acqua naturale	2.5
Acqua frizzante	2.5
Coca cola	3
Coca cola Zero	3
Fanta	3

Birre



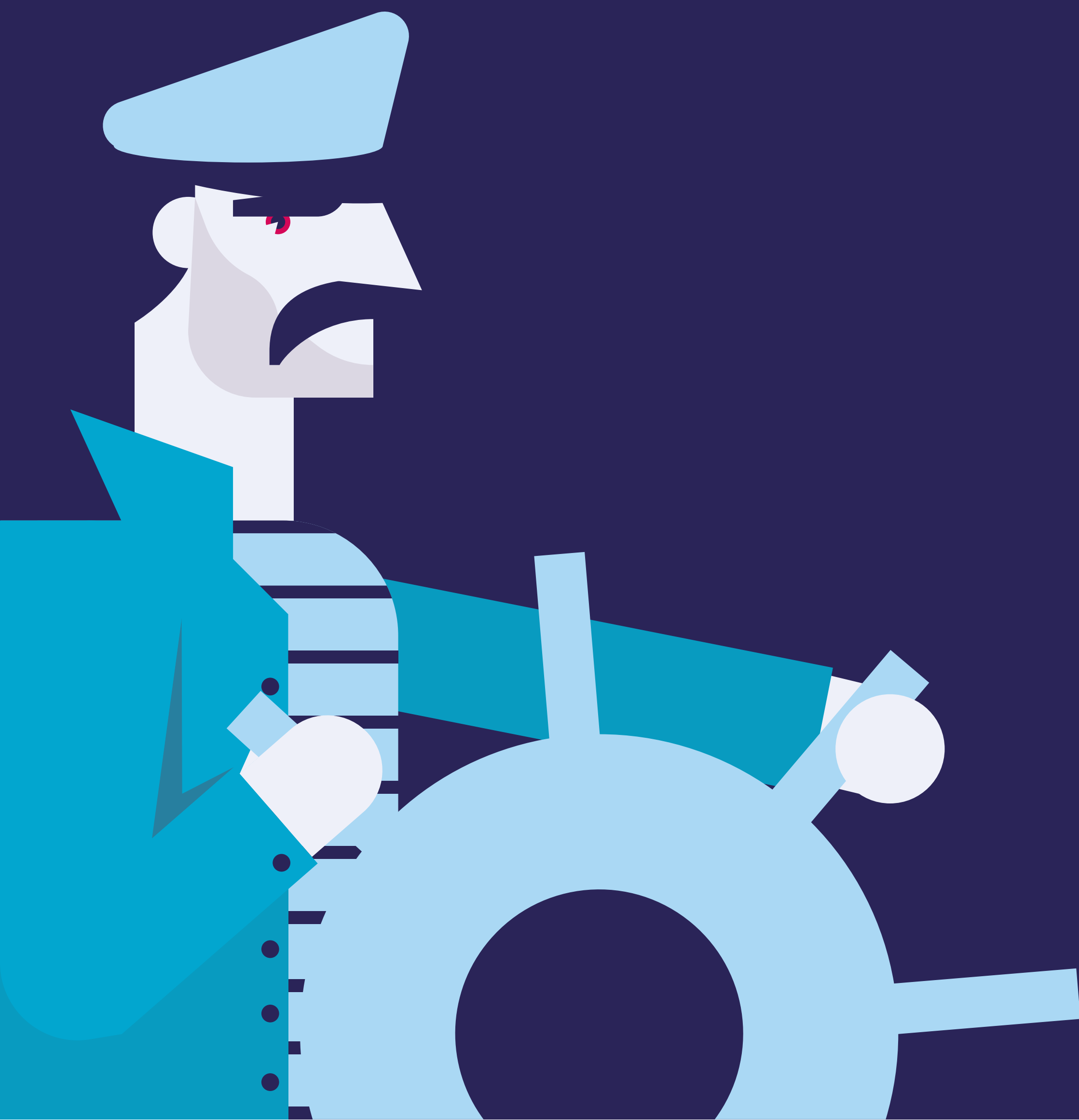
Bionda del Brenta 33cl	6
Rossa del Brenta 33cl	6
Heineken 0.0 33cl	4

Fine pasto



Caffè	1.5
Amaro del Capo	4
Jagermeister	4
Limoncello	3
Meloncello	3
Liquirizia	4
Baileys	4
Kahlúa	4
Grappa Bianca	4
Grappa Barricata	4
Jefferson	5
François Peyrot	6

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



DESSERT



Dessert

Tiramisù

6

Rocher

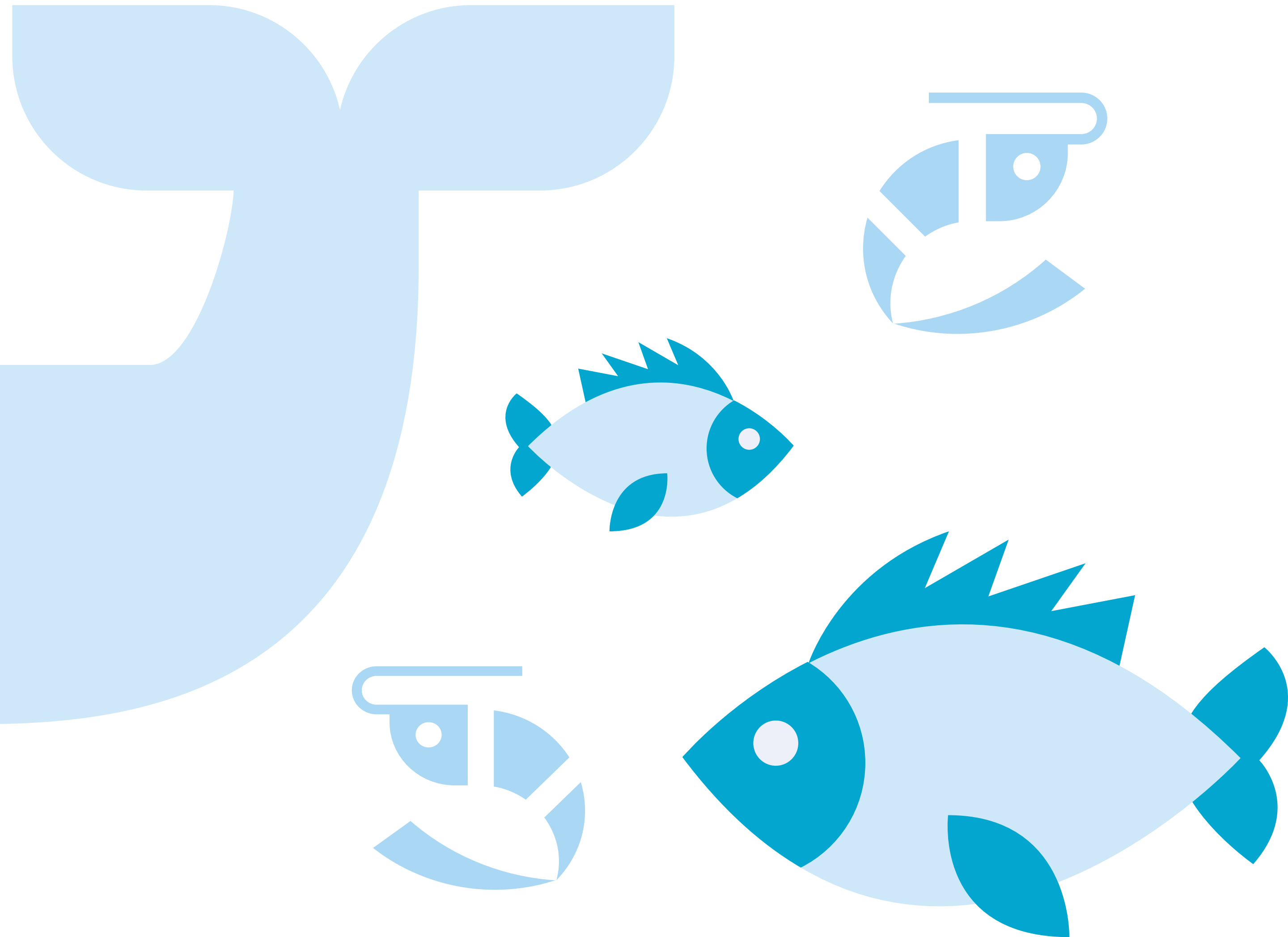
6

Triplo

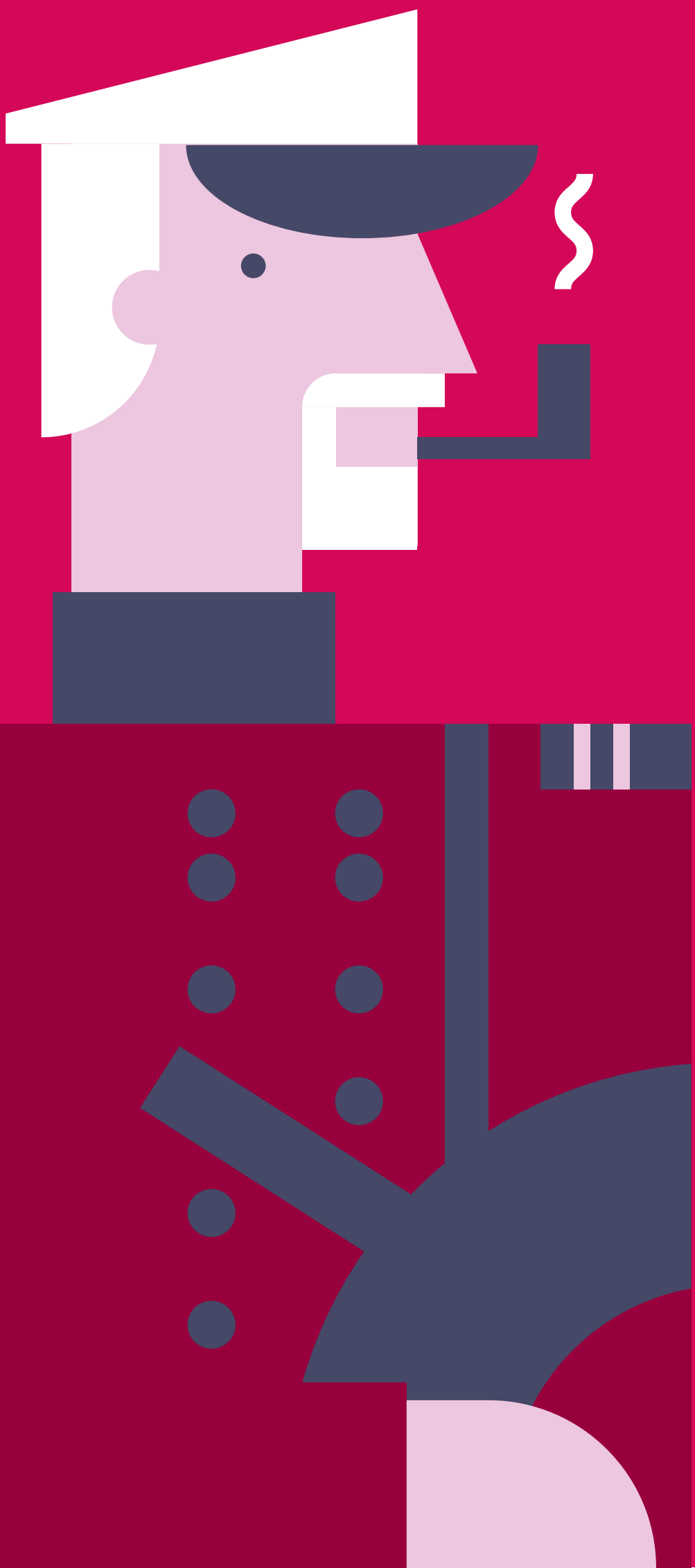
6

Cookies

6



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
Hendrick's	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