



**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](mailto:info@peskandofishbistrot.it)

 [peskandofishbistrot.it](http://peskandofishbistrot.it)



# PESKANDO

Fish Bistrot

**ENTRÉE**

**PRIMI  
&  
SECONDI**

**PANINI**

**MENU  
SPECIALI**

**BEVANDE**

**SUSHI**

**DESSERT**

**DRINK LIST**

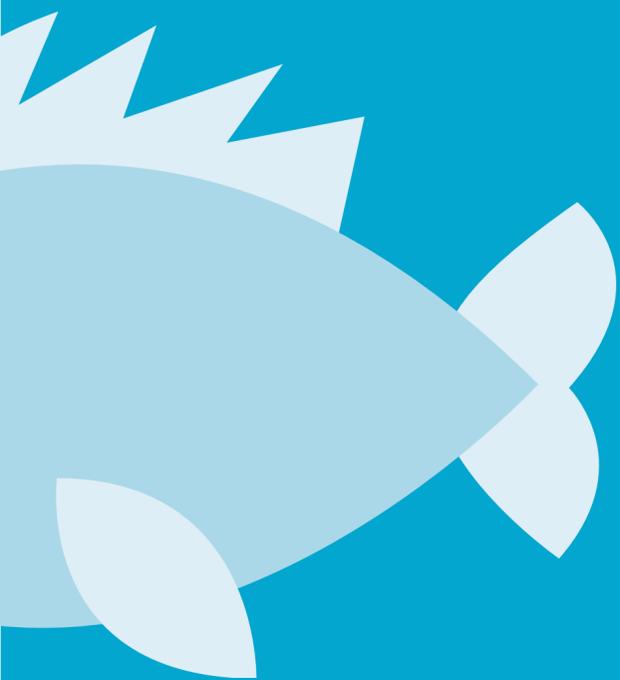
**CARTA  
DEI VINI**

**ALLERGENI**

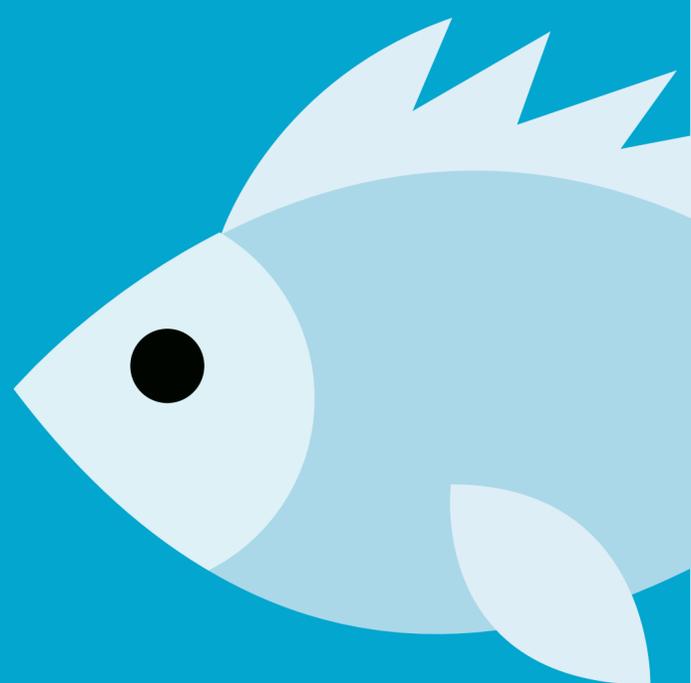
COPERTO

2,50

per intolleranze alimentari chiedere al personale di sala



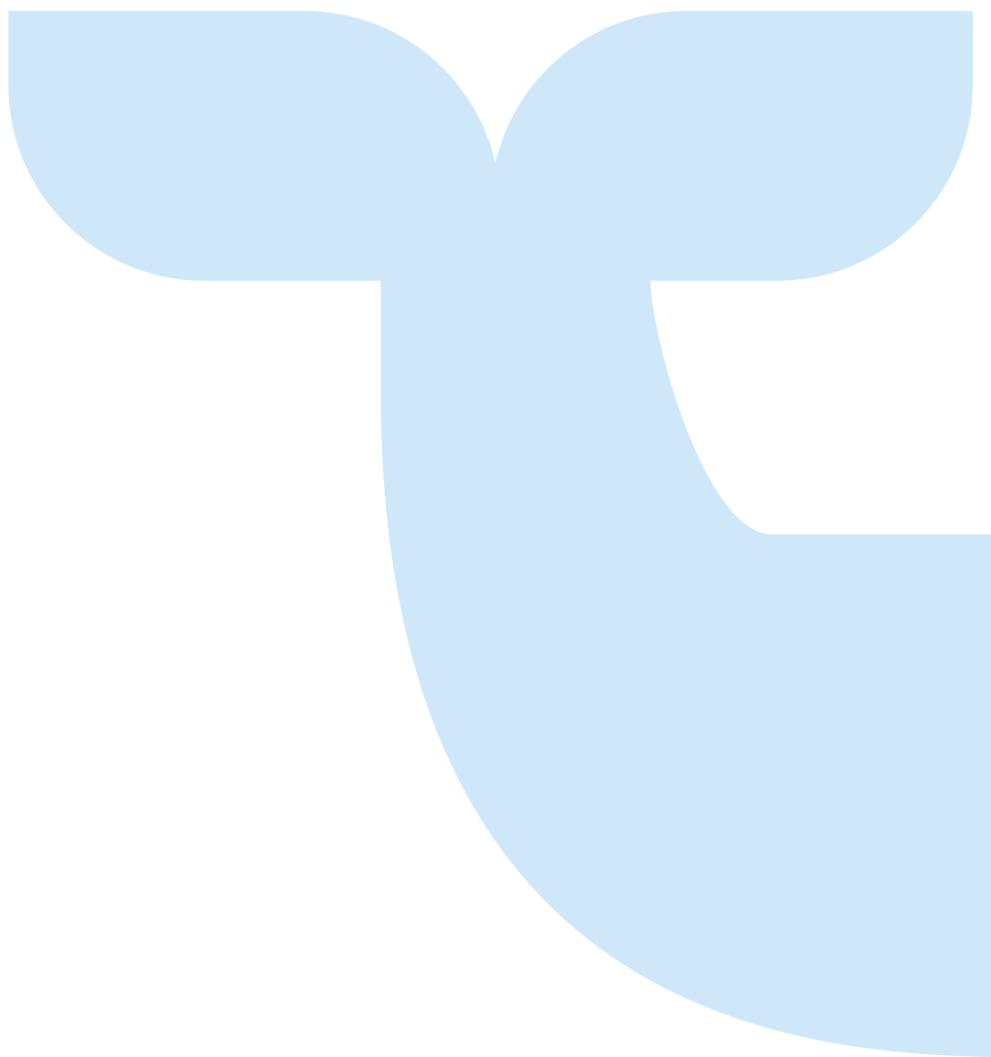
# ENTRÉE



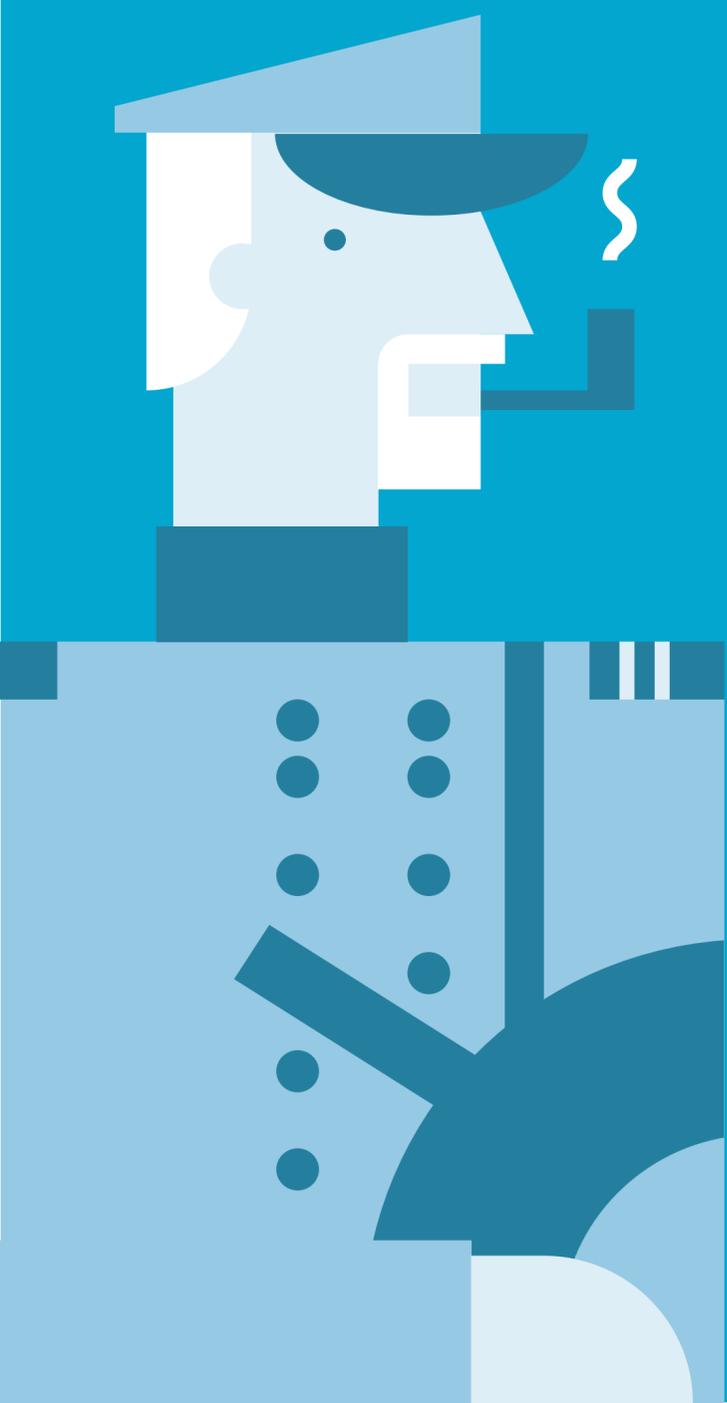
# Entrée



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**



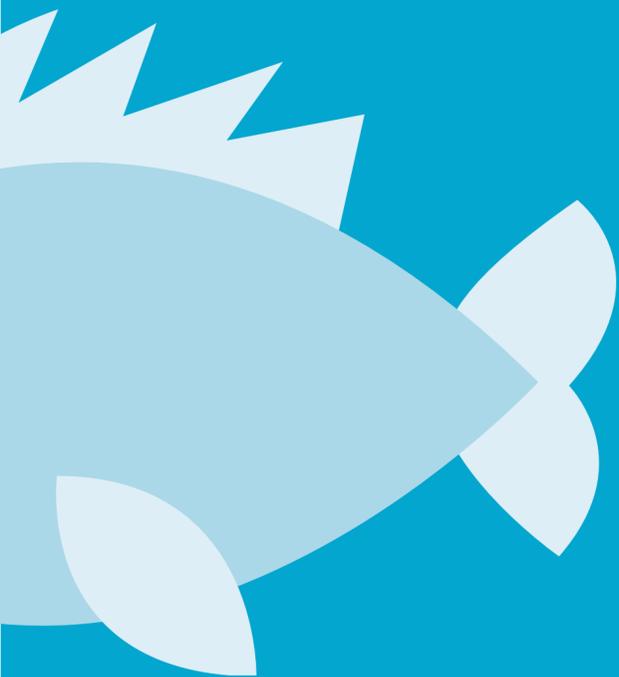
# Panini



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

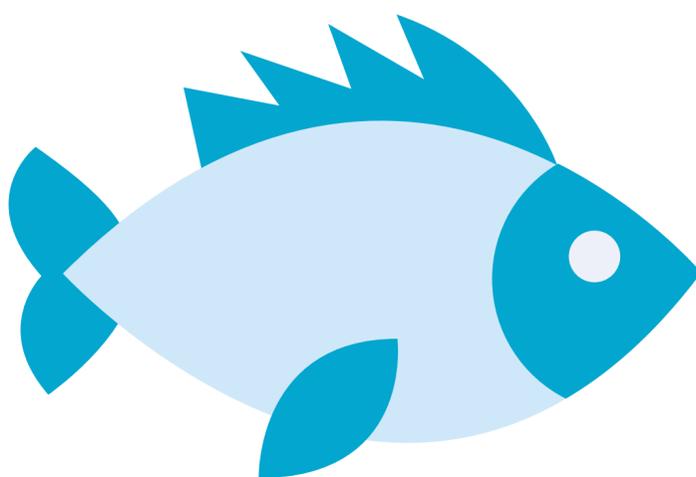
8

Cotoletta

6

Patatine fritte

3





# BEVANDE

## Bibite



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

## Birre



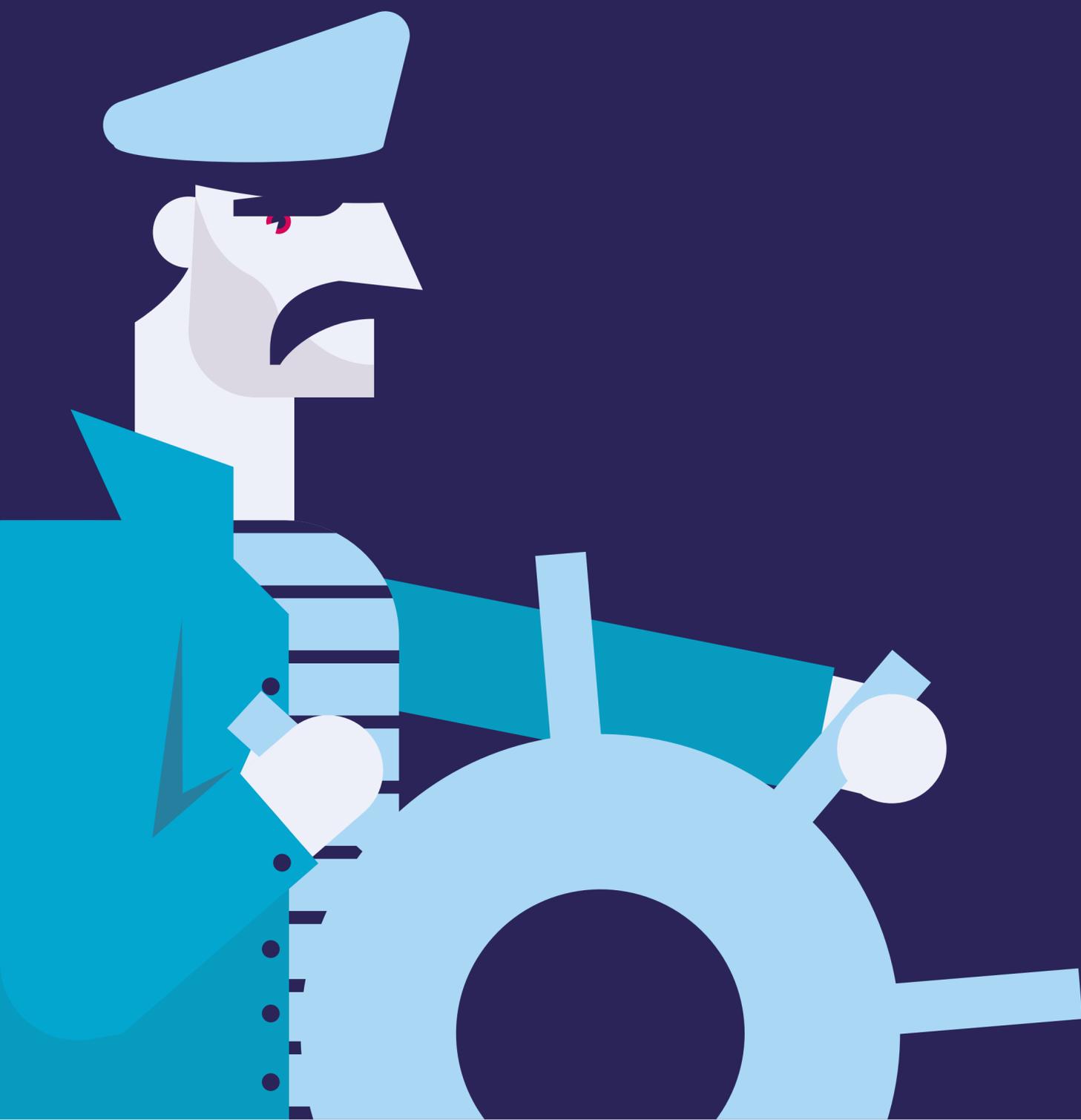
Bionda del Brenta 33cl	6
Rossa del Brenta 33cl	6
Heineken 0.0 33cl	4

## 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

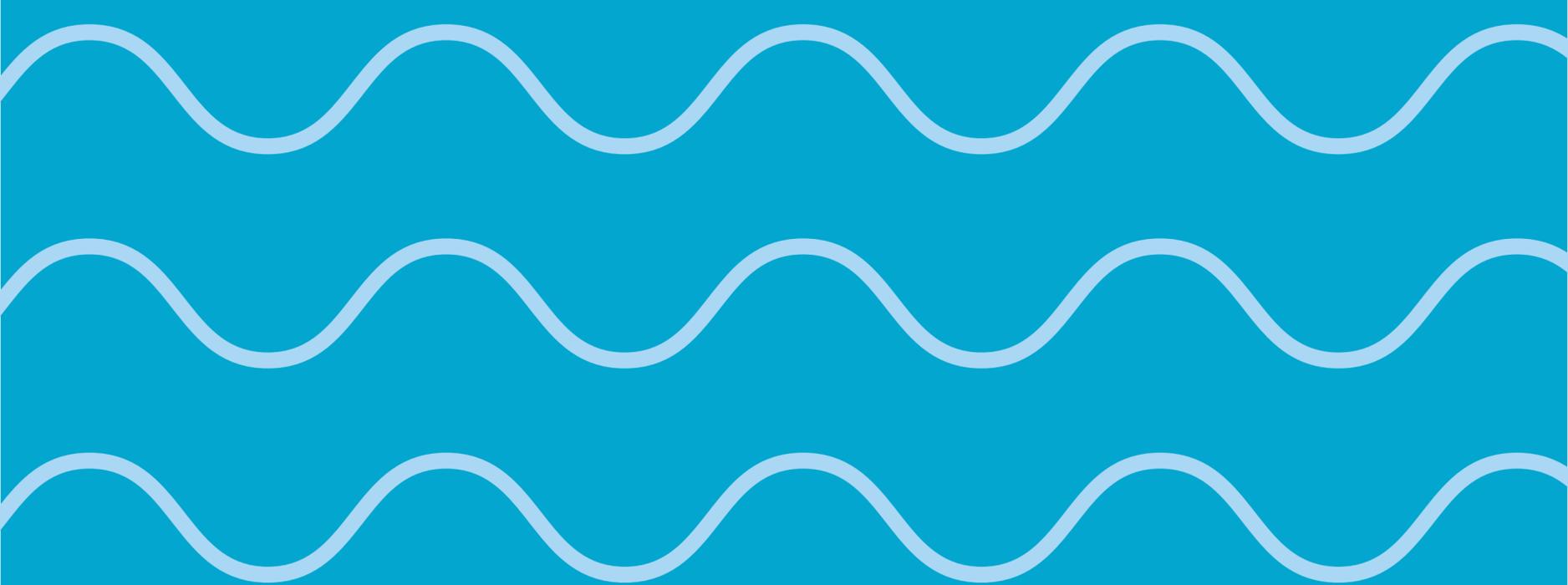


- Uramaki PESKANDO [8pz]** **20**  
riso, alga nori, sesamo, avocado, pescato del giorno  
e mayo con tartare di cozze, salsa ai fagioli e polvere al basilico
- Uramaki Philadelphia [8pz]** **14**  
riso, alga nori, sesamo, philadelphia, avocado e salmone
- Uramaki spicy Tuna [8 pz]** **15**  
riso,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

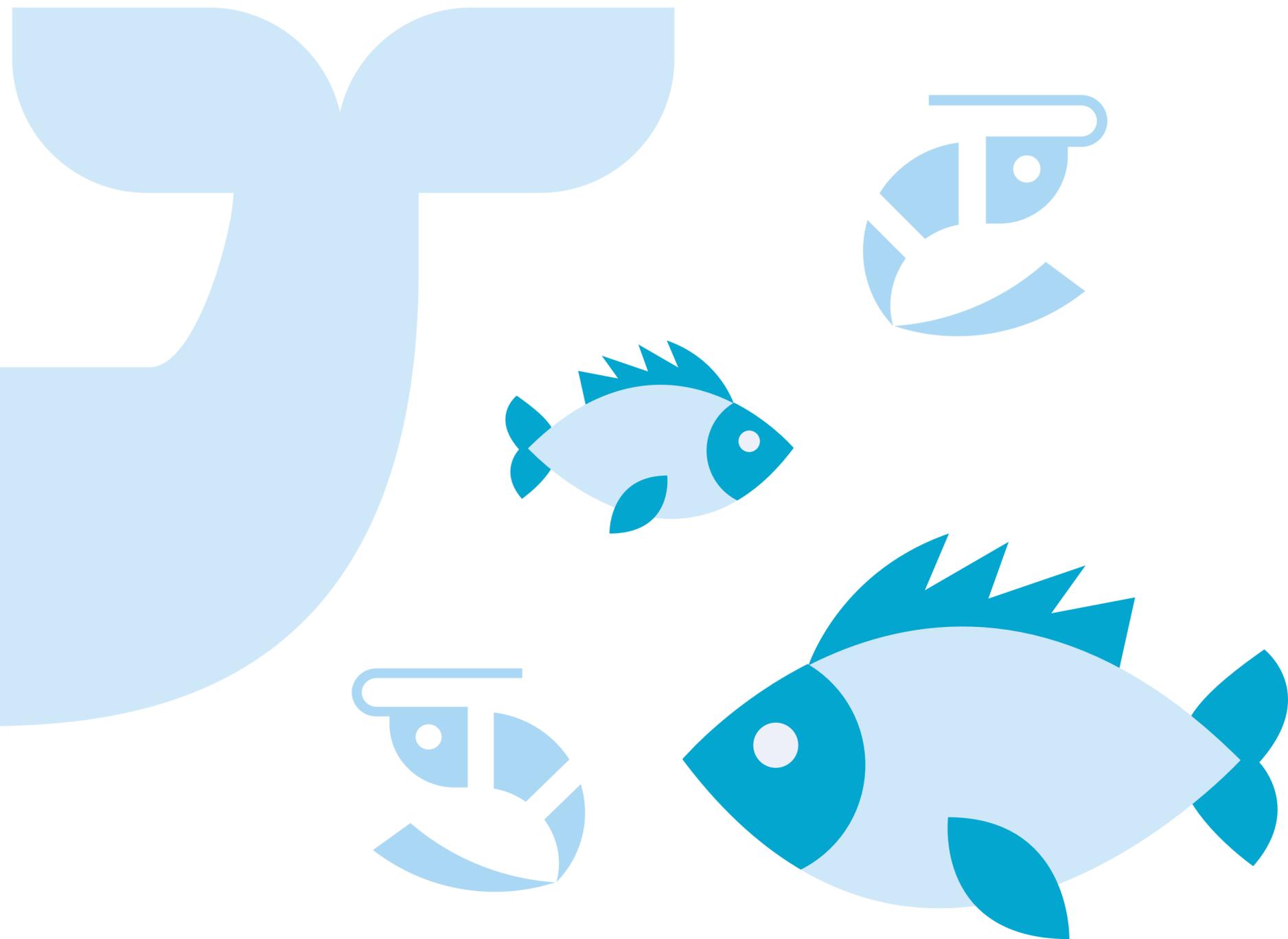
6

Triplo

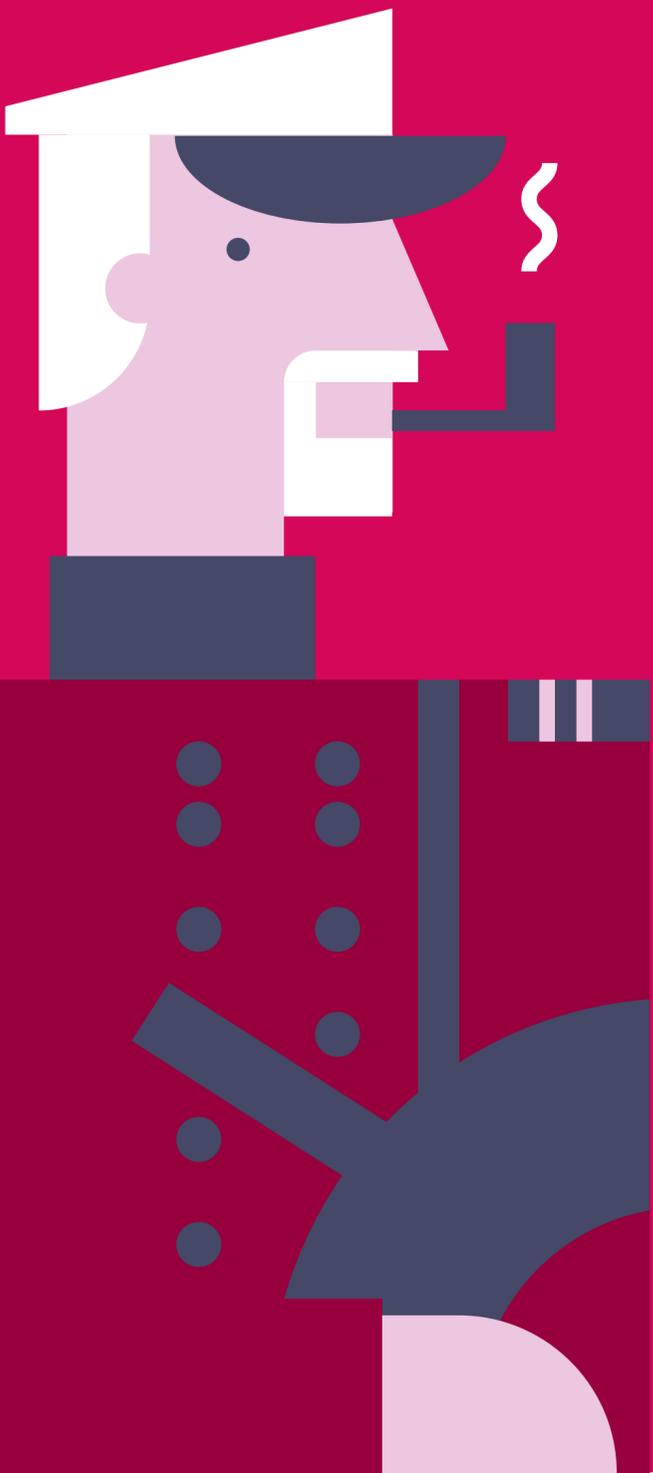
6

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](http://peskandofishbistrot.it)