

M E N U

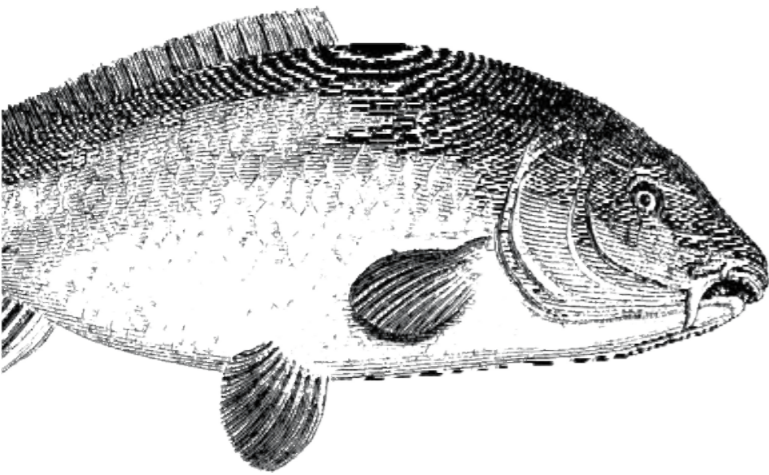
Il nostro ingrediente principale è il mare.

Lo serviamo accompagnato da prodotti

di stagione e lo lavoriamo quanto basta

per non alterare la naturalezza di sapori

essenziali e diretti.



chef
Luigi Iapigio

Pescheria
cucina di mare

I COTTI

alcuni piatti potrebbero non essere disponibili per mancanza di pescato fresco

Parmigiana di Pesce
con filetto di pesce, melanzane, salsa di pomodoro,
parmigiano, mozzarella e basilico
14€

Salmone da noi affumicato
con mousse di burro e crostini di pane
16€

Mazzancolla* con gratinatura a base di pane
e patate disidratate, olio evo, aglio,
limone e prezzemolo
15€

Calamaro* con gratinatura a base di pane
e patate disidratate, olio evo, aglio,
limone e prezzemolo
16€

Seppia* con gratinatura a base di pane
e patate disidratate, olio evo, aglio,
limone e prezzemolo
15€

Polpo* scottato, cremoso di patate
e cipolle in agrodolce
19€

Alici di Menaica
con mousse di burro e crostini di pane
20€

Sautè di vongole
con crostino di pane, olio evo, aglio e prezzemolo
20€

Insalata tiepida di mare con emulsione
di olio e limone
Calamaro*, seppia*, polpo*, mazzancolle*,
gamberi*, scampo, olio evo, limone e prezzemolo
27€

Sautè misto di taratufi e vongole
con crostino di pane, olio evo,
aglio e prezzemolo
24€

Catalana di Astice blu
con pomodorini, cipolla di Tropea, sedano,
basilico, olio evo e limone
al Kg 120€

I CRUDI

Ostrica Gillardeau
7€ al pezzo

Tartare di salmone*
18€

Tartare di tonno*
con olio evo e capperi di Pantelleria
18€

Tartare di dentice*
con olio evo e pomodorino
25€

*Gamberi rossi e burrata di bufala
tartare di gamberi rossi, burrata di bufala,
croccante di pane e pesto di basilico
25€

Scampi*
30€

*Crudo misto
mazzancolla, gambero rosso, scampo,
tartare di tonno, tartare di salmone
e ostrica Gillardeau
34€

Crudo Royale*
mazzancolla, gambero rosso, scampo,
tartare di tonno, tartare di salmone,
pesce bianco, seppia e ostrica Gillardeau
46€

Tartare Royale*
tartare di salmone, tonno, dentice
e gambero rosso con burrata
46€

I PRIMI

alcuni piatti potrebbero non essere disponibili per mancanza di pescato fresco

Spaghetti con Alici di Menaica
con pomodorino giallo in acqua di mare,
aglio, olio evo e prezzemolo
16€

Genovese di tonno*
zito spezzato, cipolla di Montoro,
tonno*, parmigiano, olio evo, basilico
20€

Nero
Spaghetti nero, pesce spada, pomodorino,
olive di Gaeta, capperi, aglio,
prezzemolo e olio evo
18€

Spaghetti vongole veraci e bottarga con aglio,
olio evo e prezzemolo
20€

Spaghetti ai gamberi rossi*
con pomodorino olio evo, aglio e prezzemolo
25€

Linguine con scampi*
con pomodorino olio evo, aglio e prezzemolo
25€

Gricia
Candela spezzata, cipolla di Tropea,
ventresca di tonno* e pecorino di Amatrice
23€

Spaghetti taratufi e tartufo con parmigiano,
aglio, olio evo e prezzemolo
30€

Pasta con pescato
al Kg 70€

Pasta con astice blu
al Kg 120€

Pasta con aragosta
al Kg 180€

*Al fine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato evidenziato con l'asterisco, così come previsto dalla normativa vigente, sarà abbattuto preventivamente.
In mancanza, sarà acquistato già abbattuto/surgelato/congelato a bordo.

I SECONDI

alcuni piatti potrebbero non essere disponibili per mancanza di pescato fresco

Tagliata di tonno*
18€

Seppia alla Griglia
18€

Grigliata mista
Pesce spada, seppia e gambero rosso
28€

Ventresca di tonno* rosso
del Mediterraneo 150 gr.
30€

Pescato del giorno
al Kg 70€

Pezzogna e dentice
al Kg 80€

Trancio di Pesce
al Kg 80€

Crostacei gamberoni e scampi
al Kg 120€

Astice blu
al Kg 120€

Aragosta
al Kg 180€

PROPOSTE DI TERRA

Spaghettoni alla Nerano
zucchine, basilico e cacio
16€

CONTORNI

Insalata di Misticanza
6€

Scarola alla Monachina con capperi, acciughe,
olive nere, aglio e olio evo
7€

Patate al forno con olio evo
6€

Zucchine alla scapece
6€

DESSERT

IL BABÀ
6€

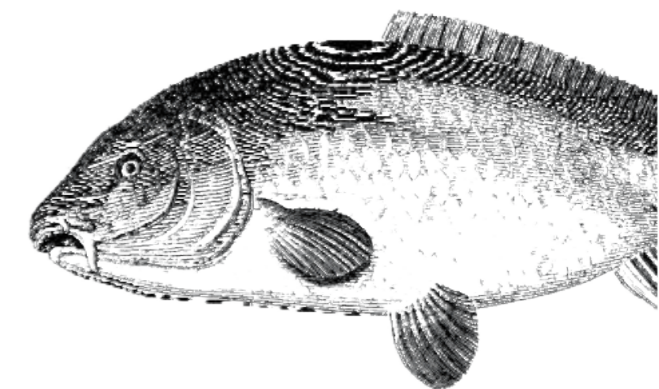
IL CANNOLO
Cannolo ripieno di ricotta di bufala e
gocce di cioccolato fondente
6€

LA SCOMPOSTA
Pasta sfoglia con crema chantilly e amarene
6€

IL TIRAMISÙ
Crema mascarpone, crumble alle mandorle,
nocciole e ganache al caffè
6€

IL SORBETTO
Cremoso al limone della costiera
6€

IL GELATO
Gelato al pistacchio di Bronte
con olio evo e granella
6€



facebook.com/pescheriasalerno



instagram.com/pescheriasalerno

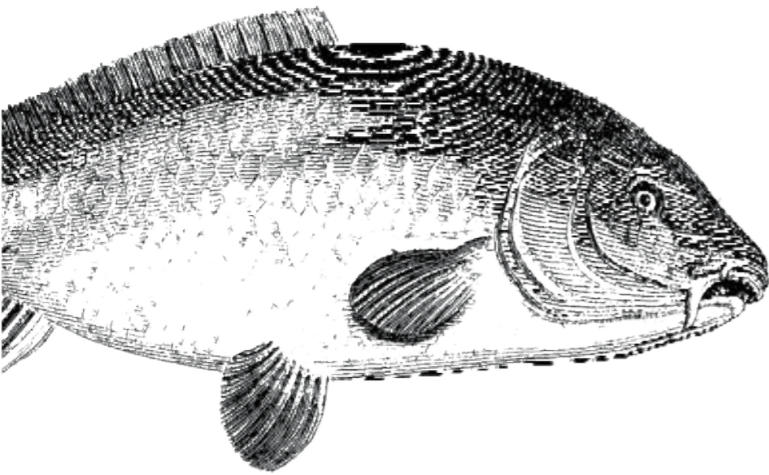
#pescheria
#cucinadimare



www.pescheriasalerno.it

M E N U

Our main ingredient is sea. And we also respect the raw material, which is modified as little as possible to preserve its authentic, essential and real flavor.



chef
Luigi Iapigio

Pescheria
cucina di mare

STARTERS COOKED FISH

some dishes may not be available due to the lack of fresh fish

Parmigiana di pesce
parmigiana made with fish fillet, aubergines, tomato sauce, Parmigiano Reggiano cheese, mozzarella di bufala cheese and basil
14€

In-house smoked salmon
served with butter mousse and toasted bread
16€

*Prawns
served au gratin with bread, dehydrated potatoes, extra virgin olive oil, garlic, lemon and parsley
15€

*Squid
served au gratin with bread, dehydrated potatoes, extra virgin olive oil, garlic, lemon and parsley
16€

*Cuttlefish
served au gratin with bread, dehydrated potatoes, extra virgin olive oil, garlic, lemon and parsley
15€

Roasted octopus*, creamy potato and sweet and sour onion
19€

“Menaica” anchovies
served with butter mousse and toasted bread
20€

* Warm sea salad with oil and lemon squid, cuttlefish, octopus, shrimp, red pawn, langoustine, extra virgin olive oil, lemon and parsley
27€

Taratufi and clams sauté
served with toasted bread, extra virgin olive oil, garlic and parsley
24€

Catalana blue lobster
with cherry tomatoes, Tropea onion, celery, basil, extra virgin olive oil and lemon
120€ for kg

STARTERS RAW FISH

Gillardeau oyster
7€ for piece

*Salmon tartare
18€

* Tuna
tartare with extra virgin olive oil and Pantelleria capers
18€

*Red shrimps tartare
with Buffalo Burrata cheese, crispy bread and basil pesto
25€

*Snapper
tartare with extra virgin olive oil and cherry tomatoes
25€

*Shrimp scampi
30€

*Mixed fresh fish
prawn, red shrimp, shrimp scampo, tuna, dried salted cod and Gillardeau oyster
34€

*Royale fresh fish
prawn, red shrimp, shrimp scampo, tuna, dried salted cod, white fish, cuttlefish and Gillardeau oyster
46€

*Royale tartare
salmon, tuna, snapper and red shrimp tartare
46€

PASTA

some dishes may not be available due to the lack of fresh fish

Spaghetti with “Menaica” anchovies, yellow fresh tomatoes cooked in seawater, garlic, extra virgin olive oil and parsley
16€

Zito spezzato “alla genovese di tonno”
with Montoro onion, tuna*, Parmigiano Reggiano cheese, extravirgin olive oil and basil
20€

Black Spaghetti, swordfish, cherry tomatoes, Gaeta olives, capers, garlic, parsley and extra virgin olive oil
18€

Spaghetti with red king prawns, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, garlic and parsley
25€

Spaghetti with clam and roe, garlic, extra virgin olive oil and parsley
20€

Linguine with *shrimp scampi, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, garlic and parsley
25€

Candela spezzata “alla Gricia”
with Montoro onion, *tuna ventresca and Amatrice Pecorino cheese
23€

Spaghetti with taratufi and truffle
with Parmigiano Reggiano cheese, garlic, extra virgin olive oil and parsley
30€

Pasta served with freshly caught fish of the day
70€ for kg

Pasta served with blue lobster
120€ for kg

Pasta served with crayfish
180€ per kg

* In order to ensure the health of our customers, the fish marked with an asterisk will have been previously killed, as required by current legislation. If not possible, it will be bought already killed/quick-frozen/frozen on board.

FISH

some dishes may not be available due to the lack of fresh fish

* Tuna Steak
18€

Grilled Cuttlefish
18€

Mixed Fish Grill
swordfish, cuttlefish and red shrimp
28€

*Mediterranean Bluefin Tun a "Ventresca" (150gr.)
30€

Freshly caught fish of the day
70€ for kg

Freshly caught fish of the day pezzogna
and snapper
80€ for kg

Fish Fillet
80€ for kg

Shellfish
prawns and scampi
120€ for kg

Blue Lobster
120€ for kg

Crayfish
180€ for kg

OUR MENU FROM THE LAND

Spaghettone alla Nerano
zucchine, basil and cheese
16€

SIDE DISHES

Broccoli
7€

Mixed Salad
6€

"Scarola alla Monachina"
endives with capers, anchovies, black olives,
garlic and extra virgin olive oil
7€

Baked potatoes
with extra virgin olive oil
6€

Vegetables
7€

DESSERT

IL BABÀ
6€

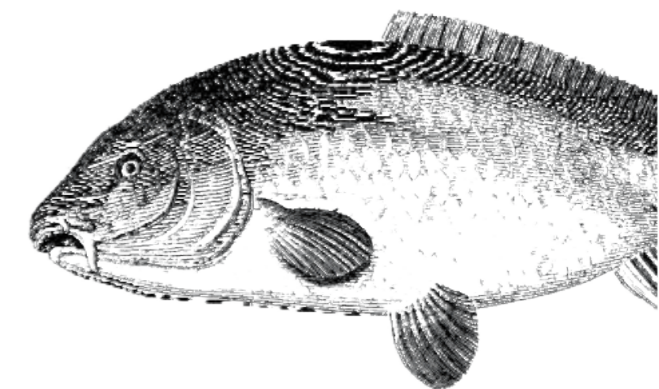
IL CANNOLO
Cannolo stuffed with buffalo ricotta e
dark chocolate chips
6€

LA SCOMPOSTA
Puff pastry with chantilly cream and black cherries
6€

IL TIRAMISÙ
Mascarpone cream, almond crumble,
hazelnuts and coffee ganache
6€

IL SORBETTO
Coastal lemon creamy
6€

IL GELATO
Bronte pistachio ice cream
with extra virgin olive oil and grain
6€



facebook.com/pescheriasalerno



instagram.com/pescheriasalerno

#pescheria
#cucinadimare



www.pescheriasalerno.it

* In order to ensure the health of our customers, the fish marked with an asterisk will have been previously killed, as required by current legislation.
If not possible, it will be bought already killed/quick-frozen/frozen on board.