



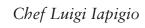


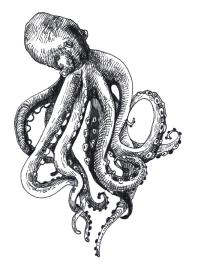
Pescheria

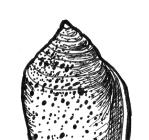
cucina di mare

Menù

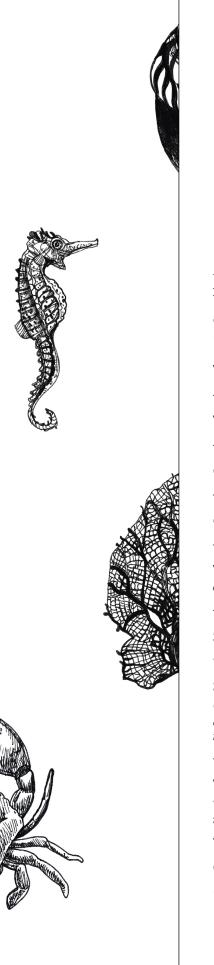














Il nostro ingrediente principale è il mare.

Lo serviamo accompagnato da prodotti di stagione e lo lavoriamo quanto basta per non alterare la naturalezza di sapori essenziali e diretti.



Ostrica Gillardeau 7,00 €

Tartare di salmone* 20,00 €

Tartare di tonno* con olio evo e capperi di Spillo 24,00 €

Carpaccio di Spigola* 25,00 €

Carpaccio di ventresca di tonno* 30,00 €

Tartare di gambero rosso*, burrata di bufala, cous cous e pesto di basilico 28,00 €

Scampi* 8,00 € cad.

Selezione crudi di Pescheria

Gambero rosso*, scampo*, mazzancolla*, ostrica*, carpaccio di pesce*, tagliatella di seppia*, tartare di tonno*, tartare di salmone* 50,00 €

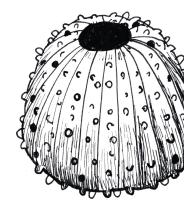
Tartare Royale

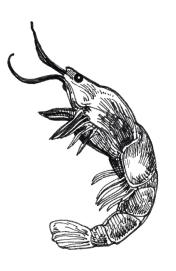
Tartare di salmone*, tartare di tonno* e tartare di gambero* rosso con burrata 40,00 €

Gamberi rossi* 10,00 € cad.

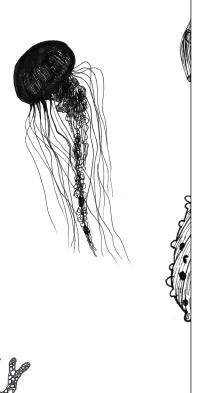














02

Alcuni piatti potrebbero non essere disponibili per mancanza di pescato fresco

Parmigiana di Pesce

Filetto di pesce*, melanzane, salsa di pomodoro, parmigiano, mozzarella e basilico

20,00 €

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

22,00 €

Gratinato misto

Mazzancolla*, seppia*, calamaro* 22,00 €

Polpo Mediterraneo

Polpo*, pomodorino datterino giallo, pomodorino datterino rosso, olive nere, capperi, basilico, limone, olio evo 25,00 €

Alici del Cantabrico

Con mousse di burro e crostini di pane 20,00 €

Soutè di vongole

Con crostino di pane, olio evo, aglio e prezzemolo 25,00 €

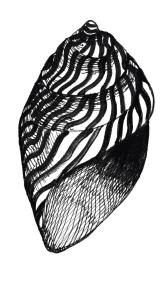
Insalata tiepida di mare con emulsione di olio e limone Calamaro*, seppia*, polpo*, mazzancolle*, gamberi*, scampo*, olio evo, limone e prezzemolo 28,00 €

Sautè misto di taratufi e vongole con crostino di pane, olio evo, aglio e prezzemolo 28,00 €

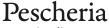
Catalana di astice blu

Con pomodorini, cipolla di Tropea, sedano, basilico, olio evo e limone

150,00 € al Kg.

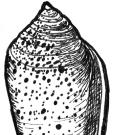


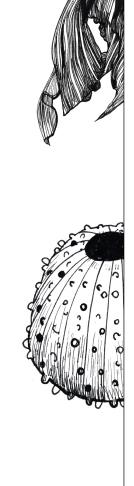














03

Alcuni piatti potrebbero non essere disponibili per mancanza di pescato fresco

Genovese di tonno

Zito spezzato, cipolla di Montoro, tonno*, cacio, olio evo, basilico

22,00 €

Nero

Spaghetti neri, pesce spada*, pomodorino, olive di Gaeta, capperi, aglio, prezzemolo e olio evo

22,00 €

Tubetto alla pescatora

Misto mare con riduzione di peperoncini di fiume e nero di seppia disidratato

22,00 €

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

25,00 €

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

32,00 €

Gricia

Candela spezzata, cipolla di Tropea, ventresca di tonno* e cacio 28,00 €

Spaghetti con il riccio

30,00 €

Spaghetti taratufi e tartufo con cacio, aglio, olio evo e basilico

32,00 €

Pasta con pescato

80,00 € al Kg.

Pasta con astice blu

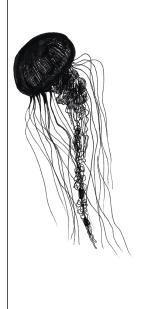
150,00 € al Kg.

Pasta con aragosta

200,00 € al Kg.



Pescheria











I SECONDI

04

Alcuni piatti potrebbero non essere disponibili per mancanza di pescato fresco

Spada* alla griglia 24,00 €

Tagliata di tonno* 24,00 €

Seppia* alla griglia 20,00 €

Capasanta* scottata con olio alle foglie di fico, crumble di mandorle salato e maionese all'acciughe

Ventresca di tonno* rosso del Mediterraneo 35,00 € 150gr.

Pescato del giorno 80,00 € al Kg.

Pezzogna e dentice 90,00 € al Kg.

Trancio di Pesce 80,00 € al Kg.

Gamberoni alla griglia 10,00 € cad.

Astice blu 150,00 € al Kg.

Aragosta 200,00 € al Kg.

PROPOSTE DI TERRA

Spaghettone alla Nerano Zucchine, basilico e cacio 16,00 €

Pescheria cucina di mare



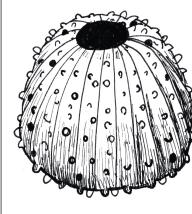


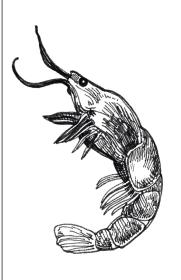


















CONTORNI

Insalata di Misticanza 6,00€

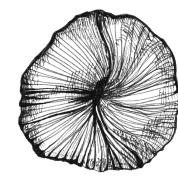
Scarola alla Monachina con capperi, acciughe, olive nere, aglio e olio evo 7,00 €

Patate al forno con olio evo

Zucchine alla scapece 7,00€

Verdure grigliate 7,00€

congelato a bordo.











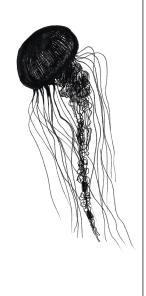


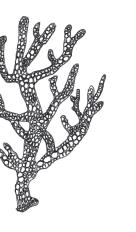




Al fine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato evidenziato con l'asterisco, così come previsto dalla normativa vigente, sarà abbattuto preventivamente.

In mancanza, sarà acquistato già abbattuto/surgelato/









Cheescake

Crema di formaggio, gel ai frutti rossi, fragole, crumble alle mandorle

8,00 €

Il cannolo

Cannolo ripieno di ricotta di bufala e gocce di cioccolato fondente

8,00€

Il tiramisù

Crema mascarpone, crumble alle mandorle, nocciole e ganache al caffè

8,00€

Il sorbetto

Cremoso al limone della Costiera Amalfitana 6,00 €

Il gelato

Gelato al pistacchio di Bronte con olio evo e granella 8,00 €

Delizia

Pan di Spagna, limoncello, gelato delizia e croccante al cioccolato

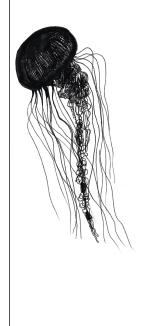
8,00€

Tagliata di frutta di stagione

10,00 €

Coperto 3€

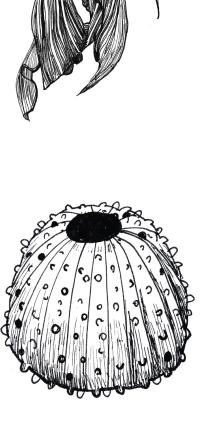


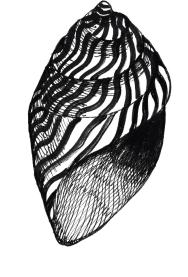




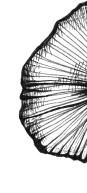


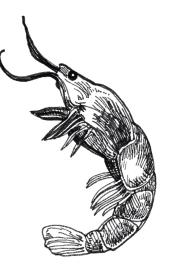














cucina di mare

Corso Giuseppe Garibaldi, 227 84100 Salerno (SA)

> 089 995 5823 pescheriasalerno.it

