PESCHERIA
DI NAPOLI

RESTAURANT



COPERTO 2,50€

PESCHERIA DI NAPOLI

RESTAURANT

CARPACCI & TARTARE

• Carpaccio di Spigola	€ 15,00
• Carpaccio di Salmone	€ 10,00
• Carpaccio di Gambero Rosso	€ 15,00
• Tartare di Tonno	€ 10,00
• Tartare di Ricciola	€ 10,00
• Tagliatella di Calamaro	€ 10,00
• Carpacci e Tartare di Pescato del Giorno	€ 50,00 al kg

CRUDITÈ

• Gambero Rosso	€ 7,00 al pezzo
• Scampo Reale	€ 9,00 al pezzo
• Tartufo di Mare	€ 3,00 al pezzo
• Ostrica Gillardeau	€ 5,00 al pezzo
• Ostrica Special	€ 7,00 al pezzo

PESCHERIA
DI NAPOLI
RESTAURANT

CATALANE

• Catalana di Astice Canadese	€ 40,00
• Catalana di Astice Blu	€ 50,00
• Catalana di Aragosta	€ 120,00 al kg
• Catalana di Crostacei (Gamberi e Scampi)	€ 40,00
• Catalana di Polpo	€ 20,00

SELEZIONE DELLO CHEF

• Panino Lobster con patatine chips e maionese al pepe	€ 16,00
• Tris di Mini Bun (Spigola, Tonno e Gambero)	€ 10,00
• Alici del Cantabrico con burro demi-sel e crostini home made	€ 10,00
• Salmone affumicato home made con insalata riccia, melograno e scaglie di Grana	€ 10,00
• Alici marinate home made	€ 6,00
• Salmone marinato home made	€ 10,00
• Pesce Spada marinato home made	€ 10,00
• Bianchetti marinati home made	€ 10,00

PESCHERIA DI NAPOLI

RESTAURANT

ANTIPASTI

• Polpo alla Gallega	€ 15,00
• Polpo all'Insalata	€ 15,00
• Polpo scottato con zucchine alla scapece, pomodorini confit e maionese alla menta	€ 15,00
• Calamaro in doppia cottura ripieno di scarole alla monachina e salsa verde	€ 15,00
• Calamaretti fritti	€ 10,00
• Insalatina di Seppie con crema di fagioli spollichini alla maruzzara e crumble di pane	€ 15,00
• Cozze, Vongole e Ostriche alla brace con salse home made	€ 20,00

PESCHERIA
DI NAPOLI

RESTAURANT

PRIMI PIATTI

SPECIALITÀ AL KG

Cicala di Mare	€ 180,00 al kg
Aragosta	€ 150,00 al kg
Astice Blu	€ 100,00 al kg
Primo di Mare del Giorno	€ 50,00 al kg

PRIMI PIATTI

Linguina all'Astice	€ 25,00
Tagliatella ai Crostacei ai Due Pomodori	€ 25,00
Spaghettone Quadrato con Gambero Rosso e Limone	€ 25,00
Candela con Crema di Peperoncini Verdi, Pomodorini Confit e Crudité di Ricciola	€ 25,00
Spaghetto alle Vongole Veraci	€ 20,00
Spaghetto ai Tartufi di Mare e Parmigiano	€ 20,00
Risotto alla Pescatora	€ 20,00
Calamarata	€ 20,00
Linguine allo Scoglio	€ 20,00
Linguine con Scampi	€ 20,00
Mischiato Potente con Fagioli Spollichini, Cozze e Olio al Prezzemolo	€ 15,00
Spaghetti al Pomodoro Fresco	€ 10,00
Pennetta al Sugo	€ 5,00

PESCHERIA DI NAPOLI

RESTAURANT

SECONDI

CROSTACEI ALLA GRIGLIA *al kg*	€ 90,00 al kg
PESCATO DEL GIORNO *alla griglia, al sale, all'acqua pazza o al forno con patate*	€ 50,00 al kg
TONNO SCOTTATO *con caponata di verdure napoletane e ketchup di datterino giallo*	€ 20,00
SPIGOLA FRITTA *con zucchine alla scapece e salsa alla provola*	€ 20,00
CALAMARO ARROSTITO	€ 20,00
FRITTURA MISTA	€ 20,00
FRITTURA DI CALAMARI	€ 20,00
POLIPETTI ALLA LUCIANA	€ 15,00
PESCE SPADA ALLA PIZZAIOLA	€ 15,00
FRITTURA DI PARANZA	€ 15,00
SALMONE ALLA BRACE	€ 15,00
FRITTURA DI ALICI	€ 5,00

PESCHERIA
DI NAPOLI
RESTAURANT

DOLCI

MANDORLATO AMARENA	€ 6,00
MANDORLATO CARAMELLO SALATO	€ 6,00
TIRAMISÙ	€ 5,00
CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO	€ 5,00
BABBÀ NAPOLETANO	€ 5,00
CROSTATA AL LIMONE	€ 5,00

CANDY EXPERIENCE
(BOX CON DOLCIUMI E CARAMELLE GOMMOSE)

€ 10,00 A PERSONA
MINIMO 2 PERSONE.



SELEZIONE DI
CARAMELLE
GOMMOSE
ASSORTITE

2 CHUPA CHUPS
INCLUSI PER
OGNI PERSONA

CORNETTI CALDI
accompagnati da
CREMA ALLA NOCCIOLA
e CREMA AL
CIOCCOLATO BIANCO
da gustare a piacere

COPERTO 2,50€

PESCHERIA DI NAPOLI

RESTAURANT

VINI

BLANGÉ

Blangé 0,75 L ..... € 30,00

Blangé 1,5 L ..... € 60,00

DONNAFUGATA

Prio ..... € 20,00

Lumera ..... € 20,00

Antilia ..... € 20,00

ELENA WALCH

Chardonnay ..... € 30,00

Merlot ..... € 20,00

CASA D'AMBRA

Falanghina ..... € 15,00

Forastera ..... € 20,00

Biancolella ..... € 25,00

WLC

Pecorino & Fave – Pecorino
Terre d'Abruzzo Bio 0,75 L ..... € 20,00

Cactus & Balloon – Chardonnay
Varietale Bio 0,75 L ..... € 30,00

Culo & Camicia – Sauvignon
Varietale Bio 0,75 L ..... € 20,00

CA' DEL BOSCO

Franciacorta 0,75 L ..... € 60,00

Franciacorta 1,5 L ..... € 120,00

MASTROBERARDINO

Fiano di Avellino ..... € 20,00

Greco di Tufo ..... € 20,00

MARISA CUOMO

Furore Bianco ..... € 30,00

Ravello ..... € 30,00

QUINTODECIMO

Greco ..... € 50,00

Exultet Fiano ..... € 50,00

Giallo d'Arles ..... € 50,00

Terra d'Eclano ..... € 50,00

Via del Campo ..... € 50,00

CASE ALTE

4 Filari Grillo ..... € 25,00

MONFORT

Gewürztraminer ..... € 30,00

PESCHERIA DI NAPOLI

RESTAURANT

Champagne

RUINART BRUT	€ 90,00
RUINART BALNC	€ 90,00
RUINART ROSE	€ 100,00
MOËT ICE	€ 100,00
MOËT ICE 1,5 L	€ 200,00
MOËT ICE 3 L	€ 450,00
MOËT ROSE	€ 100,00
MOËT	€ 90,00
CRISTAL	€ 400,00
VEUVE CLICQUOT ROSE	€ 100,00
VEUVE PELLETIER	€ 80,00
DOM PERIGNON	€ 350,00
LA GRAND DAME VEUVE CLICQUOT	€ 300,00
VEUVE CLICQUOT RICH	€ 120,00
VEUVE CLICQUOT	€ 100,00
VEUVE CLICQUOT MAGNUM 7L	€ 1.000,00
ARMAND DE BRIGNAC	€ 450,00

PESCHERIA
DI NAPOLI
RESTAURANT

APEROL SPRIZ

€10.00

RUM

DIPLOMATICO	€ 5,00
DIPLOMATICO VINTAGE 2005	€ 10,00
DON PAPA	€ 8,00
BARCELO	€ 5,00
MILLONARIO	€ 10,00
ZACAPA	€ 10,00

AMARI

JEFFERSON	€ 5,00
JAGERMEISTER	€ 3,00
AMARO DEL CAPO	€ 3,00
NOCILLO	€ 5,00
LIQUIRIZIA	€ 5,00
MELONCELLO	€ 3,00
LIMONCELLO	€ 3,00
PISTACCHIELLO	€ 5,00

COGNAC

francois peyrot.	€7.00

PESCHERIA
DI NAPOLI
RESTAURANT

BIBITE

ACQUA NATURALE	€ 2,00
ACQUA FRIZZANTE	€ 2,00
ACQUA PANNA	€ 3,00
ACQUA SAN PELLEGRINO	€ 3,00
COCA-COLA	€ 3,00
COCA-COLA ZERO	€ 3,00

PESCHERIA
DI NAPOLI

RESTAURANT

Grazie

PER AVER SCELTO
LA NOSTRA CUCINA.

È STATO UN PIACERE
AVERVI CON NOI.

VI ASPETTIAMO PRESTO
a casa vostra.

BUONA SERATA
E ARRIVEDERCI!