



La passione dello Chef Marco Apicella per la cucina è cresciuta con lui sin dall'infanzia, grazie all'esempio e alla guida esperta della madre, chef storico del ristorante.

Nonostante la giovane età porta con sé numerose esperienze di rilievo: dal ristorante stellato Materia dello Chef Davide Caranchini, al celebre ristorante milanese Ceresio7, dello stimato Chef Elio Sironi.

Queste esperienze l'hanno portato a raggiungere importanti traguardi.

Nel 2022, il suo talento è stato riconosciuto con l'ingresso nella prestigiosa guida Eurotoques Italia, e nel 2023 è stato finalista alla San Pellegrino Young Chef Academy, dove ha ricevuto il premio Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy.

Oggi, Marco è non solo lo Chef, ma anche uno dei soci del ristorante.

Il Ristorante, pur mantenendo salde le sue radici familiari, è in costante evoluzione. La cucina di Marco Apicella guarda al futuro, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e alla qualità delle materie prime, privilegiando fornitori locali e adottando pratiche volte a ridurre gli sprechi. La sua visione gastronomica è un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, con uno sguardo lungimirante rivolto al futuro, ma sempre radicato nelle sue origini.

MENÙ

DEGUSTAZIONE

40 anni di storia, ripercorriamo il nostro passato con gli occhi puntati al futuro. Lasciatevi trasportare dal nostro chef in una degustazione a base di pesce, in un percorso che vi porterà alla scoperta della nostra cucina e delle nostre idee.

5 PORTATE EURO 60

Il menù degustazione è servito all'insieme del tavolo

BEVANDE

*La nostra carta è disponibile tramite QR CODE.
Scansiona per scoprire cosa bere.*



CROSTACEI, PANE E SCAROLA. 18

Crudi di: gamberi rossi, scampi e canocchie; Pain perdù al burro e scarola campana arrostita.

(1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 14)

TARTARE DI TONNO. 16

Tartare di tonno pinna gialla battuta al coltello, servita con cavolo rosso fermentato, grano saraceno, emulsione di soia e olio all'erba cipollina.

(1 - 4 - 6 - 7 - 12)

DEGUSTAZIONE DI MARE E VEGETALI. 18

Una degustazione di mare e vegetali composta da otto assaggi di pesce, ciascuno accompagnato da guarnizioni vegetali e salse leggere; Il tutto condito con olio al basilico.

(1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 12)

POLPO ARROSTO. 18

Polpo arrostito servito con patate arrostiti in forno a legna, aglio orsino, alici di Cetara e buccia di limone grattata.

(1 - 4 - 7 - 9 - 12)

TARTE TATIN. 16

Torta salata rovesciata farcita con crema di cipolle di Chevenne arrostiti e carote; Brie di capra e fiori di sambuco sottaceto.

(1 - 2 - 3 - 5 - 6 - 8)

PASTE E RISOTTI**SCARPARIELLO DI MARE. 20**

Rigatoni di Gragnano con salsa campana allo scarpariello di mare; Battuta di gamberi rossi, salsa alle erbe e crema di burrata.

(1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 14)

CANNELLONI DI MARE. 20

Impasto delicato e morbido di crêpes, besciamella al ragù di pesce bianco, battuta di ricciola e salsa al brodetto.

(1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 14)

PASTA, COZZE E GUANCIALE. 18

Tortiglioni di Gragnano mantecati, cozze, guanciale tostato, rosmarino e limone.

(1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 9 - 14)

VONGOLE E BOTTARGA. 20

Bucatini di Gragnano con vongole veraci, bottarga di muggine e olio al prezzemolo.

(1 - 2 - 4 - 9 - 14)

RISOTTO AL CACIOCAVALLO. 18

Riso Acquerello mantecato con caciocavallo stagionato, salsa allo zafferano, piselli e pepe.

(1 - 7)

PESCI E CARNE

TRIGLIA RIPIENA. 28

Triglia di scoglio imbottita con pane, capperi e acciughe; Porri arrostiti, piselli e salicornia sottaceto.
(1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9)

TONNO LACCATO. 24

Trancio di tonno laccato e cotto alla piastra, bagna cauda leggera e verdure di stagione saltate.
(1 - 4 - 9 - 12 - 14)

ZUPPA DI PESCE. 30

Zuppa di pesci selezionati, arricchita da una salsa alle erbe. Servita con focaccia cotta in forno a legna e olio all'erba cipollina.
(1 - 4 - 6 - 9 - 12 - 14)

SELEZIONE DI FRITTURA. 26

Selezione di frittura di pesce, accompagnata da patatine fritte e da una maionese all'aglio orsino.
(1 - 2 - 3 - 4)

FILETTO DI BRANZINO. 22

Filetto di branzino alla piastra, servito con una maionese all'aceto di sambuco e accompagnato da verdure di stagione saltate.
(3 - 4)

GUANCIA DI VITELLO. 25

Guancia di vitello brasata accompagnata da un purè di patate alla francese e da lattughino marinato e arrostito.
(1 - 2 - 5 - 6 - 7 - 8 - 12)

VEGETARIANO. 24

Terrina di patate e origano, porri arrostiti in forno a legna, piselli e cipolla caramellata.
(1 - 3 - 7 - 9)

PASTICCERIA

LIMONE. 8

"Torta al limone" scomposta, servita con crema diplomatica e meringa croccante.
(1 - 3 - 7)

CHEESECAKE BASCA. 8

Torta al formaggio cremosa, servita con rabarbaro candito e biscotto alle mandorle.
(1 - 3 - 7 - 8)

MIGLIACCIO. 8

Dolce campano a base di semolino e ricotta, servito con amarene, panna al miele e noci Macadamia.
(1 - 3 - 5 - 7 - 8)

TIRAMISÙ. 8

Savoiaro al caffè fatto in casa servito tiepido, spuma al mascarpone, gel al caffè, morbido al cioccolato e cacao amaro.
(1 - 3 - 7 - 8)

FRUTTI DI BOSCO VECCHIA SCUOLA. 7

Gelato al latte, servito con frutti di bosco bollenti.
(1 - 7)



LA NOSTRA STORIA

La Storia del ristorante Al Peschereccio è prima di tutto una storia di Famiglia.

È la storia di Mario e Marisa Apicella che nel 1981, appena dopo essersi sposati, decidono di creare da zero qualcosa di loro e per i loro figli. Decidono di aprire il primo ristorante pizzeria della zona: Al Peschereccio.

Nel corso degli anni il ristorante cambia, cresce, si rinnova ma senza mai perdere il legame con le sue radici: quelle tradizioni e quel senso di famiglia che l'ha sempre accompagnato.

Oggi l'obiettivo che ci poniamo è di portare in tavola piatti che raccontano una storia, che uniscono tradizione e innovazione, e che mettano al centro la qualità delle materie prime.

Vogliamo creare un legame profondo tra il cibo e i nostri Clienti, offrendovi non solo un pasto, ma un'esperienza che tocchi il cuore e il palato attraverso piatti mai banali ma rispettosi di un passato che non può essere dimenticato.

Il nostro menù si basa principalmente su piatti a base di pesce e, al contrario del passato, abbiamo aggiunto anche una proposta vegetale che aiuta ad esaltare la parte proteica.

Utilizziamo tecniche di fermentazione e lavorazione per i vegetali, originarie del nord Europa; queste donano note di acidità e profondità ai nostri piatti.

Il nostro forno a legna, che ci accompagna fin dall'apertura del ristorante, è per noi un valore aggiunto. Oltre che per le nostre pizze, viene utilizzato anche per la preparazione di alcuni piatti.

Non è facile definire la nostra cucina, siamo in continua evoluzione, la nostra creatività si basa sul palato, la sensibilità che lega i prodotti e li esalta al meglio.

ALLERGENI

GLUTINE - 1
CROSTACEI E DERIVATI - 2
UOVA - 3
PESCE E DERIVATI - 4
ARACHIDI E DERIVATI - 5

SOIA E DERIVATI - 6
LATTE E DERIVATI - 7
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
SEDANO E DERIVATI - 9
SENAPE E DERIVATI - 10

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
LUPINO E DERIVATI - 13
MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

*I pesci serviti crudi sono stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg.CE853/04).
In ottemperanza delle leggi europee vigenti, vi preghiamo di segnalarci eventuali
allergie o intolleranze alimentari.*





PIZZERIA

Tradizione di Famiglia

Da oltre quattro decenni, la nostra famiglia custodisce con passione l'arte della pizza, tramandando segreti e ricette di generazione in generazione, per offrirvi un'autentica esperienza culinaria.

Ingredienti di Qualità

Selezioniamo con cura ingredienti freschi e provenienti da piccole realtà locali, per garantire un sapore inconfondibile in ogni pizza. Le nostre conserve e sottoli sono scelti per esprimere al meglio la ricca tradizione italiana, elevando ogni boccone.

Impasto con lievito madre a Lievitazione 36 Ore

Il nostro impasto con lievito madre è il risultato di un'attenta preparazione e di una lunga lievitazione di 36 ore, un processo che assicura una pizza incredibilmente leggera e digeribile. Con oltre quarant'anni di perfezionamento, l'impasto viene lavorato con pazienza per offrirvi un sapore autentico e una consistenza unica.

Pizze Contemporanee

In collaborazione con il nostro chef Marco Apicella, vi proponiamo pizze che fondono tradizione e innovazione. Ogni creazione è arricchita con prodotti freschi e di stagione, per offrire sapori sempre nuovi, in armonia con il ciclo naturale delle stagioni.

CONTEMPORANEE

Margherita rivisitata. 1-7

Pomodori datterini in cottura, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 mesi, crema al basilico fatta in casa e olio all'erba cipollina.

Euro 12,00

Burrata. 1-7

Pomodoro, burrata intera, pomodori secchi (con aglio, olio e origano), crema al basilico fatta in casa e basilico fresco.

Euro 12,00

Calzone e scarola. 1-4-7

Pomodoro, mozzarella fior di latte, scarola, olive Taggiasche, capperi e acciughe.

Euro 12,00

Olive Taggiasche, spalla cotta e crema di melanzane arrosto. 1 - 7 - 8 - 12

Cornicione ripieno di ricotta e limone;

Crema di melanzane arrosto, spalla cotta di maiale, mozzarella fior di latte, polvere di olive Taggiasche e olio all'erba cipollina.

Euro 16,00

Pizzella frita. 1 - 2 - 4 - 7

Pizzella frita e ripassata in forno a legna;

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, polpo, code di mazzancolle, acciughe sottolio e origano.

Euro 17,00

Calzone e pulled pork. 1 - 7 - 9 - 12

Calzone, salsa di pomodoro e olio EVO; ripieno di pulled pork.

Servito con insalata di cavolo rosso fermentato.

Euro 16,00

Guanciale tostato, cipolla rossa e pecorino romano. 1 - 2 - 4 - 7 - 14

Crema di pecorino romano, mozzarella fior di latte, guanciale tostato, cipolla rossa caramellata e pepe nero.

Euro 16,00

CLASSICHE

Marinara. 1

Pomodoro, aglio e origano.

Euro 5,50

Margherita. 1-7

Pomodoro e mozzarella.

Euro 6,50

Napoletana. 1-4-7

Pomodoro, mozzarella e acciughe sottolio.

Euro 7,50

Funghi. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e funghi sottolio.

Euro 7,50

Prosciutto. 1-7-12

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto.

Euro 7,50

Cipolla. 1-7

Pomodoro, mozzarella e cipolla bianca.

Euro 7,00

Carciofi. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e carciofi sottolio.

Euro 7,50

Siciliana. 1-4-12-13

Pomodoro, capperi sotto sale, olive nere e acciughe sottolio.

Euro 7,50

Prosciutto e funghi. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi sottolio.

Euro 8,00

Romana. 1-4-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, capperi, olive nere e acciughe sottolio.

Euro 8,50

Capricciosa. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi sottolio, carciofi sottolio e olive nere.

Euro 8,50

Quattro stagioni. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi sottolio e carciofi sottolio.

Euro 8,00

Diavola. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e salame piccante.

Euro 8,50

Bufala. 1-7

Pomodoro e mozzarella di bufala campana.

Euro 8,50

Rucola e pomodoro fresco. 1-7

Mozzarella, rucola in cottura e pomodori datterini freschi.

Euro 9,00

Tonno. 1-4-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e tonno sottolio.

Euro 8,50

Tonno e cipolla. 1-4-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, tonno sottolio e cipolla bianca.

Euro 9,00

Quattro formaggi. 1-7

Pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola DOP e casera DOP.

Euro 9,00

Verdure. 1-7

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni grigliati.

Euro 9,00

Tonno e cipolla. 1-4-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, tonno sottolio e cipolla bianca. Euro 9,00

Quattro formaggi. 1-7

Pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola DOP e casera DOP. Euro 9,00

Verdure. 1-7

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni grigliati. Euro 9,00

Crudo di Parma. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma. Euro 9,00

Frutti di mare. 1-4-7-12

Pomodoro, mozzarella e frutti di mare. Euro 11,00

Funghi porcini. 1-7

Pomodoro, mozzarella e funghi porcini. Euro 9,50

Calzone. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto. Euro 7,50

Calzone farcito. 1-7-12-13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi sottolio e funghi sottolio. Euro 8,50

Mari e monti. 1-4-7

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare e funghi porcini. Euro 10,00

Contadina. 1-7-12

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate lesse e funghi porcini. Euro 10,00

Gorgonzola e speck. 1-7-12

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP e speck. Euro 10,00

Focaccia al crudo di Parma. 1-7-12

Focaccia, rucola, pomodori datterini freschi e prosciutto crudo di Parma. Euro 10,00

Scamorza e radicchio. 1-7-12

Pomodoro, mozzarella, scamorza e radicchio rosso in cottura. Euro 9,50

Salsiccia e friarielli. 1-7-12

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e friarielli (con aglio e peperoncino). Euro 9,50

Bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano. 1-7-12

Mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi. Euro 10,50

Brie e noci. 1-7

Pomodoro, mozzarella, brie e noci. Euro 10,00

Pizze senza glutine, supplemento di Euro 3,00

N.B. Non tutti gli ingredienti sono garantiti senza glutine.

Chiedere conferma al momento dell'ordine.