



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

ANTIPASTI

Gamberi rossi, canocchie, tortino di pane, cavolo nero tostato e emulsione di soia.
(1-2-4-6-12-14) **Euro 18**

Tonno, terrina di patate, riduzione di scampi tostati, limone fermentato e fiori di sambuco sottaceto.
(1-4-12) **Euro 15**

Polpo arrostito, scarola campana, terra di olive Taggiasche, cialda di riso soffiato e crema di alici sotto sale.
(1-4-7-9-12) **Euro 16**

PRIMI

Tubettoni di Gragnano alle cozze, zucca, guanciale e crema di ricotta di capra.
(1-4-7-9-14) **Euro 16**

Bucatini di Gragnano allo scarpariello di mare, tartare di dentice e crema di bufala affumicata.
(1-2-4-9-12) **Euro 17**

Gnocchetti di farina integrali mantecati all'erba cipollina; scampi e crema allo zafferano.
(1-2-4-6-9-14) **Euro 18**

Degustazione di mare e vegetali.
(1-3-4-5-6-7-12-14) **Euro 18**

Cavolo cappuccio rosso arrostito, cipolla dolce delle Cévennes e emulsione al kimchi.
(1-2-3-4-5-6-12) **Euro 15**

Risotto alla riduzione di canocchie, vongole lupino, cavolo spigarello e polvere di lievito.
(1-3-4-5-6-7-12-14) **Euro 17**

Fusilli Caserecci di Gragnano al burro acido, pecorino romano, broccolo romanesco tostato e nocciole.
(1-3-8-12) **Euro 15**

SECONDI

Dentice, cavolo rosso fermentato, fagioli dall'occhio e olio all'erba cipollina.

(1-3-4-6-7-9-12)

Euro 27

Tonno laccato, salsa di ceci e cipolla rossa arrostita in forno a legna.

(1-4-9-12)

Euro 22

Ricciola al burro di malga, salsa al limone con vongole lupino, cardo gobbo e cavolo nero.

(1-4-6-7-9-12-14)

Euro 27

Filetto di branzino alla griglia, maionese all'aceto di sambuco e verdure di stagione saltate.

(3-4-12)

Euro 21

Selezione di frittura di pesce, patatine fritte e maionese all'erba cipollina con basilico.

(1-2-3-4-12)

Euro 22

Filetto di vitello arrostita, fondo di cottura alle alici sotto sale, grano saraceno e cavolo nero arrostito.

(1-6-7-9-12)

Euro 26

La selezione è composta da tre formaggi di capra di Casale Rocolo, azienda agricola biologica a conduzione familiare situata a Binago.

(1-7-12)

Euro 12

PASTICCERIA

Mousse alle castagne, bavarese alla creme fraiche, salsa al frutto della passione e tortino di pane.

(1-3-7)

Euro 7

Tre cioccolati in diverse consistenze, crumble al caffè e pere.

(1-3-7)

Euro 7

Savoiaro, crema al limone, arancia e meringa.

(3-6-8)

Euro 7

Frolla, crema pasticcera, mela Annurca, nocciole sabbiate e alloro.

(1-3-7)

Euro 7

Gelato al latte e frutti di bosco bollenti.

(7)

Euro 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



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 10,00

Mare. 1-4-7

Salsa di ceci, mozzarella fior di latte, crema di burrata e limone; carpaccio di dentice, cavolo rosso fermentato e grano saraceno.

Euro 17,00

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 10,00

Gubet, cavolo nero e guanciale. 1-7-8-12

Mozzarella fior di latte, cavolo nero, guanciale e Gubet di Casale Rocco.

Euro 16,00

Scarpariello di mare, topinambur e terrina di dentice. 1-2-4-7

Salsa allo scarpariello di mare, mozzarella fior di latte, topinambur arrostito e terrina di dentice montata al burro.

Euro 16,00

Cipolla dolce, zucca, Casera e bresaola. 1-7-12

Mozzarella fior di latte, cipolla dolce delle Cevennes, crema di zucca arrostita, Casera e bresaola della Valtellina I.G.P.

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 toma piemontese.	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. 1-7-1	
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 2,00

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

Chiedere conferma al momento dell'ordine.

ALLERGENI

GLUTINE - 1	SOIA E DERIVATI - 6	SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
CROSTACEI E DERIVATI - 2	LATTE E DERIVATI - 7	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
UOVA - 3	FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8	LUPINO E DERIVATI - 13
PESCE E DERIVATI - 4	SEDANO E DERIVATI - 9	MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
ARACHIDI E DERIVATI - 5	SENAPE E DERIVATI - 10	

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 .