



“Non c'è amore più sincero  
di quello per il cibo”

George Bernard Shaw  
scrittore irlandese

Ti diamo il benvenuto al Perlage,

dove ogni giorno  
tutto è preparato artigianalmente,  
dal pane ai dessert,

dove ogni giorno potrai gustare un ottimo vino  
ricercato nelle migliori cantine per te.

dove ogni giorno selezioniamo  
i più freschi ingredienti da utilizzare,

dove ogni giorno cerchiamo di migliorarci  
per te e per la tua esperienza gastronomica,  
aggiungendo un pizzico di amore  
in tutto quel che facciamo.

ti informiamo ai sensi del DL 109/92 e successive modifiche che in alcuni prodotti e bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti, considerati allergeni ed elencati, come da Regolamento UE 1169/2011. Invitiamo gli interessati a richiedere al personale in servizio ovvero al titolare, ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti o bevande.

Ti elenchiamo di seguito le sostanze o prodotti che provocano ALLERGIE o INTOLLERANZE (Reg. UE 1169/11) : Cereali contenenti glutine e prodotti derivati, Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (Incluso lattosio), Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Anidride solforosa e solfiti.

# LE DEGUSTAZIONI

## LA TRADIZIONE

Entrè di benvenuto con calicino di Prosecco.

Salumi misti del territorio (Prosciutto, Culatta stagionata, Salame, Coppa)  
con torta fritta.

Tortelli alle erbe e ricotta serviti con burro e Parmigiano reggiano  
come da tradizione.

Dessert a scelta.

33,00

## SELEZIONE PERLAGE DI TERRA

Entrè di benvenuto con calicino di Prosecco.

Strudel di verdure con crema di parmigiano.

Tagliatella di pasta all'uovo con ragù di manzo e strolghino.

Tagliata di Angus Irlandese con patate arrosto e olio al rosmarino.

Dessert a scelta.

48,00

## SELEZIONE PERLAGE DI MARE

Entrè di benvenuto con calicino di Prosecco.

Seppia con crema parmentier al curry.

Tagliolini al lime con battuto crudo di gamberi, olive, capperi e datterino.

Filetto di branzino al forno con datterini, crema e punte asparagi

Dessert a scelta.

53,00

Bevande escluse

# ANTIPASTI

° Salumi misti del territorio

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 24 mesi selezione Leporati,  
Culatta stagionata 15 mesi selezione Ghirardi,  
Salame di Felino selezione Gastaldi, Coppa stagionata selezione Ferioli.  
13,00

° Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 24 mesi selezione Leporati.  
10,00

° Spalla Cotta servita calda con composta di mele speziata.  
9,00

° Parmigiano reggiano D.O.P. stagionatura 24 mesi selezione Capelli.  
6,00

Torta Fritta della tradizione  
4,00

Focaccina calda.  
2,50

Pizzetta alta margherita.  
3,50

Strudel di verdure con crema di parmigiano.  
10,00

° Cavallo pesto con giardiniera di nostra produzione e salsa limonette.  
14,00

Seppia con crema parmentier al curry.  
15,00

Tartare di salmone con edamame, capperi, limone  
e maionese al wasabi.  
16,00

Gamberi spadellati con pancetta croccante e salsa caesar.  
15,00

Carpaccio di branzino scottato con pepe rosa,  
julienne di verdure e limonette.  
16,00

# PRIMI

° Tortelli alle erbe e ricotta serviti con burro e Parmigiano reggiano  
come da tradizione.  
11,00

Tortelli di zucca, burro e salvia.  
11,00

Gnocchi di patate con fave, cacio e pepe.  
11,00

Tagliatella di pasta all'uovo con ragù di manzo e strolghino.  
12,00

Tagliolini al lime con battuto crudo di gamberi,  
olive, capperi e datterino.  
16,00

Tortelli di asparagi con orata, e bottarga.  
15,00

Riso venere al ragù di mare con verdure spadellate  
e salsa zafferano.  
15,00

## SECONDI

Tagliata di Angus Irlandese con patate arrosto  
e olio al rosmarino.  
24,00

° Guancialino di maiale brasato al lambrusco  
con purè di patate.  
16,00

Lumache trifolate con purè di patate.  
16,00

Filetto di branzino al forno con datterini, crema e punte asparagi.  
20,00

Piovra Del Marocco alla piastra,  
con insalatina piccante di borlotti.  
18,00

Spadellata di gamberi e calamari con fagiolini, patate  
e pesto di prezzemolo.  
19,00

Crudità di pesce  
Scampo, Gambero rosso, Ricciola, Branzino, Salmone  
26,00

# Bevande

Acqua in vetro Panna 75cl, San Pellegrino 75cl, Ferrarelle 92cl.  
3,00

Acqua in vetro San Benedetto naturale 50cl,  
San Benedetto frizzante 50cl.  
2,00

Coca Cola e Coca Cola Zero in vetro 33cl.  
3,00

Birra Hacker Pschorr, Munchner Hell (Bionda)  
50 cl alc. 5 %.  
7,00

Birra Kwak, Pauwel (Ambrata)  
33 cl. Alc. 8,4 %.  
6,00

Birra Salvador, Paulaner (Doppio malto)  
50 cl. Alc. 7,9 %.  
7,00

Pane e coperto.  
3,50

° Piatto tipico Parmanse

Aziende di produzione dei prodotti locali utilizzati nel nostro ristorante:

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 24 mesi selezione Leporati,  
Culatta stagionata 15 mesi selezione Ghirardi,  
Salame di Felino selezione Gastaldi,  
Coppa stagionata selezione Ferioli  
Parmigiano reggiano D.O.P. stagionatura 24 mesi selezione Capelli  
Lumache, Parizzi Elicicoltura

Si informa la clientela che Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3". Si informa altresì che, per una maggiore sicurezza dei nostri clienti, in questo ristorante effettuiamo il trattamento di bonifica di cui sopra anche al pesce destinato ad essere consumato cotto. Alcuni Prodotti potrebbero essere abbattuti, per maggiori informazioni chiedere al personale.