

“Non cè 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 erbette 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.

50,00

SELEZIONE PERLAGE DI MARE

Entrè di benvenuto con calicino di Prosecco.

Baccalà mantecato con crema e foglie di spinaci.

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

Piovra Del Marocco all'ubriaca con borlotti piccanti.

Dessert a scelta.

55,00

Bevande escluse

ANTIPASTI

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

° Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 24 mesi selezione Leporati.
11,00

° Spalla Cotta servita calda con composta di mele speziata.
10,00

° 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

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

Strudel di verdure con fonduta di parmigiano.
10,00

Baccalà mantecato con crema e foglie di spinaci.
16,00

Calamaretti al vapore su crema di zucca affumicata
e lamelle di mandorle.
16,00

Code di gambero spadellate su vellutata Parmentier
profumata al curry.
16,00

PRIMI

° Tortelli alle erbette e ricotta serviti con burro e Parmigiano reggiano come da tradizione.
12,00

Tortelli di zucca, burro e salvia.
12,00

Tortelli di pecorino con pepe e pancetta affumicata .
12,00

Tagliatella di pasta all'uovo con ragù di manzo e strolghino.
13,00

Anolini in brodo di manzo e cappone.
15,00

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

Strozzapreti alla puttanesca e julienne di seppia al vapore.
15,00

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

Gnocchi di patate con gamberi, broccoli e pomodoro confit.
15,00

SECONDI

Lumache trifolate con purè di patate.
16,00

Tagliata di Angus Irlandese con patate arrosto
e olio al rosmarino.
26,00

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

Trancio di ombrina al forno, crema di zucca, capperi
e cubetti di zucca confit.
25,00

Piovra Del Marocco all'ubriaca con borlotti piccanti.
19,00

Tonno scottato con verdure spadellate e salsa caesar.
21,00

Crudità di pesce.
Scampo, Gambero rosso, Ricciola, Branzino, Salmone
28,00

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 agricola artigianale (Ambrata)
50 cl. Alc. 6,5 %.
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 Leporati,
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.