



“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 frita.

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

Dessert a scelta.

32,00

## SELEZIONE PERLAGE DI TERRA

Entrè di benvenuto con calicino di Prosecco.

Strudel di verdure con crema di parmigiano.

Gnocchi di patate con ragù di manzo e strolghino.

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

Dessert a scelta.

47,00

## SELEZIONE PERLAGE DI MARE

Entrè di benvenuto con calicino di Prosecco.

Calamaretti su vellutata di zucca fumè con lamelle di mandorle tostate.

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

Filetto di branzino al forno con verdure spadellate  
e julienne croccante di prosciutto crudo di Parma.

Dessert a scelta.

52,00

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.  
12,00

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

Strudel di verdure con crema di parmigiano.  
10,00

Lumache trifolate con purè di patate.  
14,00

Scaloppa di Foie Gras con Mele saltate al Calvados  
e Pan brioche.  
20,00

Calamaretti su vellutata di zucca fumè con lamelle di mandorle tostate.  
14,00

Salmone marinato, sedano, songino e mela verde  
con maionese al wasabi.  
14,00

Crudo di gambero alla mediterranea con cuore di burratina Pugliese  
e misticanza.  
18,00

## PRIMI

Tortelli alle erbe e ricotta serviti con burro e Parmigiano reggiano  
come da tradizione.  
10,00

Tortelli di zucca, burro e salvia.  
10,00

Gnocchi di patate con ragù di manzo e strolghino.  
11,00

Cappelletti in brodo di manzo e cappone.  
13,00

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

Cavatelli con alici fresche pomodoro  
e briciole di pane alle olive e capperi.  
14,00

Tagliatella di pasta all'uovo con sgombro,  
zucca confit e pistacchi.  
14,00

Spaghetti con ostriche sfumate al Mombaziac,  
cipolla rossa e sedano.  
18,00

## SECONDI

Arrosto di sella di coniglio ripiena, bardata allo speck  
con belga, songino, datterini e olive.  
18,00

Tagliata di Angus Irlandese con patate arrosto  
e olio al rosmarino.  
21,00

Filetto di branzino al forno con verdure spadellate  
e julienne croccante di prosciutto crudo di Parma.  
18,00

Ombrina in panure di olive con crema di patate  
e scalogno in agrodolce.  
20,00

Piovra Del Marocco alla piastra con purè di cavolo e i suoi fiori.  
18,00

Storione bianco selezione Calvisius cotto alla piastra  
con radicchio brasato al vino rosso  
e broccoli.  
25,00

Crudità di pesce  
Scampo, Gambero rosso, Tonno, Ricciola, Branzino, Salmone  
31,00

# 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 Crus blond ale del birrificio Soralama  
33 cl alc. 7 %.  
6,00

Birra Bruin del birrificio Soralama  
33 cl. Alc. 8 %.  
6,00

Pane e coperto.  
3,50

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.