



“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.

Baccalà mantecato con crema di broccoli e datterini appassiti.

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

Caprino in pasta kataifi con cavolo cappuccio, bacon
e riduzione al balsamico
10,00

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

Cavallo pesto con carciofi, limonette e parmigiano.
14,00

Polipetti in guazzetto con polenta croccante.
14,00

Baccalà mantecato con crema di broccoli
e datterini appassiti.
13,00

Vellutata di ceci con gamberi spadellati e olio al rosmarino.
14,00

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

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

15,00

SECONDI

Guancialino di maiale brasato con purè di patate.
15,00

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

Lumache trifolate con purè di patate.
14,00

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

Spadellata di calamari con carciofi e olio allo zenzero.
16,00

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.