



Coperto / service charge euro 2.00

Antipasti / Hors d'oeuvre / Starters

ANTIPASTO "LA PERLA" COMPLETO (assaggi di pesce) euro 26.00
Hors d'oeuvres "La Perla" Complete (taste of fish)

ANTIPASTO "LA PERLA" FREDDO euro 19.00
Cold hors d'oeuvres "La Perla"

TRIS DI INSALATA DI MARE (seppioline, polipo, cocktail di gamberi) euro 12.00
Trio of seafood salad (cuttlefish, octopus, prawn cocktail)

TRIS DI MARE CALDO (sauté di cozze e vongole con polentina) euro 12.00
Trio of hot seafood (mussels and clams sauté with polenta)

SOUTÈ COZZE euro 12.00
Soutè cozze

SOUTÈ VONGOLE euro 12.00
Soutè vongole

COCKTAIL DI GAMBERI euro 12.00
Prawn cocktail

CRUDITÀ DI PESCE prezzo variabile in base al mercato
Raw - fish *price varies according to market*

ALICI MARINATE* euro 12.00
Marinated anchovies

PROSCIUTTO E MELONE euro 12.00
Parma ham and melon

** il pesce è stato precedentemente abbattuto come da normativa, per evitare il rischio Anisakis*
** the fish we use has been cold treated according to current regulations in order to avoid the risk of Anisakis contamination*

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.



Primi Piatti / First courses

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI <i>Spaghetti with clams</i>	euro 15.00
LE CONERELLE CON CODA DI ROSPO E POMODORI PACHINO <i>Le Conerelle pasta with monk fish and cherry tomatoes</i>	euro 15.00
GNOCCHI DEL CONERO (mare bianco) <i>Conero's potato dumplings (white sea)</i>	euro 15.00
CHITARRINE AGLI SCAMPI <i>Chitarrini with scampi</i>	euro 16.00
TAGLIOLINI CON COZZE E POMODORO VERDE <i>Thin noodles with mussels and green tomatoes</i>	euro 15.00
CIAVATTONI AI CROSTACEI - Specialità dello chef (Rigatoni napoletani con tranci di astice, scampi e pomodoro fresco) minimo per due persone <i>THE CHEF'S SPECIALITY (Neopolitan rigatoni with slices of lobster, scampi and fresh tomatoes) minimum two people</i>	euro 25.00 cadauno <i>for a portion</i>
POLENTA DI PESCE DI GIUSTINA (solo su ordinazione) <i>Fish polenta giustina (order in advance)</i>	euro 25.00
ZUPPA DI PESCE (solo su ordinazione) <i>Fish soup (order in advance)</i>	euro 32.00

* N.B. alcuni di questi prodotti, in base alle disponibilità del mercato, potrebbero essere surgelati

* N.B. some fresh products may be substituted with frozen if they are not available at the market

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavailable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.



Secondi di carne / Main meat courses

PAILLARD <i>Grilled sirlion</i>	euro 14.00
BISTECCA <i>Steak</i>	euro 18.00
COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE <i>Milanese cutlet / wiener schnitzel with chips</i>	euro 14.00
FILETTO ALLA GRIGLIA <i>Grilled Fillet</i>	euro 20.00

Secondi di pesce / Main fish courses

... dal nostro forno / from our oven

ROMBO -con radicchio trevigiano o patate <i>Turbot - with radicchio from Treviso or potatoes</i>	prezzo variabile in base al mercato <i>price varies according to market</i>
SPIGOLA -con radicchio trevigiano o patate <i>Sea bass - with radicchio from Treviso or potatoes</i>	prezzo variabile in base al mercato <i>price varies according to market</i>
ORATA -con radicchio trevigiano o patate <i>Sea bream - with radicchio from Treviso or potatoes</i>	prezzo variabile in base al mercato <i>price varies according to market</i>

SPIGOLA E ORATA CON RADICCHIO TREVIGIANO O PATATE - da porzione
Bass and Sea bream with radicchio from Treviso or potatoes - size for portion euro 20.00

ORATA ALLA MEDITERRANEA (capperi, olive, pachino) - da porzione
Mediterranean sea bream (capers, olives, baby tomatoes) - size for portion euro 20.00

* N.B. alcuni di questi prodotti, in base alle disponibilità del mercato, potrebbero essere surgelati

* N.B. some fresh products may be substituted with frozen if they are not available at the market

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.

Secondi di pesce / Main fish courses

... dalla nostra griglia/ from our grill

SPIEDONE (calamaro, seppiolina, mazzancolla, coda di rospo) <i>Big skewer with sepia squid prawn monkfish</i>	euro 18.00
SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI <i>Prawn and squid skewers</i>	euro 18.00
SPIGOLA (da porzione) <i>Bass (per portion)</i>	euro 20.00
ORATA (da porzione) <i>Sea bream (per portion)</i>	euro 20.00
GRIGLIATA MISTA <i>Mixed Grill</i>	euro 25.00
MISTO DI CONCHIGLIE GRATINATE <i>Mixed shellfish gratin</i>	euro 15.00
SCAMPI FRESCHI <i>Fresh scampi of Adriatic sea</i>	prezzo variabile in base al mercato price varies according to market
FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO (calamari, gamberi, verdure)* <i>Mixed fry of the Adriatic (squid, prawns, vegetables)</i>	euro 18.00
FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO (calamari, gamberi, verdure e paranza)* <i>Mixed fry of the Adriatic (squid, prawns, vegetables and small-sized fish)</i>	euro 18.00
FRITTURA IN TEMPURA SU PUNTA DI MIELE (calamari, gamberi e verdure) <i>Mixed fry of the Adriatic (squid, prawns vegetables whit very little honey)</i>	euro 20.00

* N.B. alcuni di questi prodotti, in base alle disponibilità del mercato, potrebbero essere surgelati

* N.B. some fresh products may be substituted with frozen if they are not available at the market

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.

Insalate / Salads

INSALATA CAPRICCIOSA (insalata verde, pomodoro, mozzarella, carote, rucola, radicchio, tonno e olive) <i>green salad, tomatoes, mozzarella, carrots, rocket leaf, chicory, tuna and olives</i>	euro 10.00
CAPRESE (pomodoro, mozzarella) <i>Tomatoes and mozzarella</i>	euro 9.00
INSALATA CON GAMBERI, CARCIOFI E PARMIGIANO <i>Salad with prawns, artichokes, and parmesan cheese</i>	euro 13.00
INSALATA GRECA (insalata verde, pomodoro, cetriolo, feta, olive, sale, origano e olio d'oliva) <i>green salad, tomatoes, cucumber, onion, feta cheese, olives, salt, organ and olive oil</i>	euro 10.00

Contorni / Side dish

INSALATA VERDE <i>Greek salad</i>	euro 5.00
INSALATA MISTA (insalata verde, pomodoro e carote) <i>Mixed salad (green salad, tomatoes and carrots)</i>	euro 6.00
PATATINE FRITTE <i>Chips</i>	euro 5.00
VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled vegetables</i>	euro 5.00

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.

Pizze / Pizza

FORNARINA	euro 5.00
MARINARA (pomodoro, aglio e origano) <i>Tomato, garlic and oregano</i>	euro 6.00
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella e basilico) <i>Tomato, mozzarella and basil</i>	euro 7.00
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe) <i>Tomato, mozzarella, capers, anchovies</i>	euro 9.00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante) <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	euro 9.00
AI 4 FORMAGGI (mozzarella, emmental, gorgonzola, grana) <i>Four cheeses</i>	euro 9.00
4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, salsiccia, prosciutto cotto) <i>Tomato, mozzarella, mushroom, artichokes, sausage, cooked ham</i>	euro 9.00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive) <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushroom, olives</i>	euro 9.00
FRUTTI DI MARE (pomodoro, calamari, scampi, cozze, vongole, coda di polipo) <i>Tomato, squid, prawns, mussels, clams, octopus tail</i>	euro 12.00
PUGLIESE (polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi) <i>Pulped tomatoes, mozzarella, tuna, onion and capers</i>	euro 9.00
BRESAOLA (mozzarella, bresaola, rucola, grana) <i>Mozzarella, braised beef, rocket leaf, parmesan cheese</i>	euro 11.00
BUFALINA (mozzarella di bufala, pachino, basilico) <i>Bufala mozzarella, fresh tomatoes, basil</i>	euro 10.00
"LA PERLA" BIANCA (mozzarella, speck, gorgonzola, noci, pere, miele) <i>Mozzarella, speck, gorgonzola, walnuts, pears, honey</i>	euro 12.00
ORTOLANA (mozzarella, zucchine, melanzane, carciofini, pachino, funghi) <i>Mozzarella, fresh tomatoes, courgettes, aubergines, artichokes, mushroom</i>	euro 9.00

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.

Pizze / Pizza

RADICCHIO (scamorza, radicchio, pancetta) <i>Tomato, scamorza, radish, bacon</i>	euro 10.00
SICILIANA (pomodoro, mozzarella, alici, capperi, olive, origano) <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano</i>	euro 9.00
SPECK (mozzarella, stracchino, rucola, speck, grana) <i>Mozzarella, stracchino, rocket, speck, parmesan cheese</i>	euro 11.00
GRAN BISCOTTO (mozzarella, rucola, prosciutto crudo, grana) <i>Mozzarella, rocket, Parma ham, parmesan cheese</i>	euro 11.00
MISTER POTATOES (mozzarella, patate, salsiccia) <i>Mozzarella, potatoes, sausage</i>	euro 9.00
PIZZAIOLO (pomodor, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, wustel) <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, sausage, wustel</i>	euro 9.00
COCKTAIL (mozzarella, gamberi in salsa rosa, insalata) <i>Mozzarella, shrimp in pink sauce, salad</i>	euro 12.00
SALMONE (mozzarella, salmone, rucola, caviale) <i>Mozzarella, salmon, rocket, caviar</i>	euro 12.00
GIGANTE (mix di 2 gusti) <i>Mix 2 varieties</i>	euro 25.00

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavailable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.



Dessert / Dessert

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE <i>Home made desserts</i>	euro 6.00
SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon sorbet</i>	euro 4.00
SORBETTO AL CAFFÈ <i>Coffee sorbet</i>	euro 4.00
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE <i>Seasonal fresh fruit</i>	euro 5.00
MIX DI FRUTTA GELATO <i>Selection of frozen fruit</i>	euro 8.00
GELATO <i>Ice-cream</i>	euro 5.00
GELATO FIORDILATTE CON AMARENE <i>Fiordilatte with black cherry</i>	euro 6.00
SEMIFREDDI <i>Semifreddo</i>	euro 6.00

Menù Smart

TRIS DI INSALATA DI MARE

PRIMO PIATTO DEL GIORNO

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI oppure
FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO con verdure alla julienne

CONTORNO

Insalata e/o patatine

CAFFÈ

Bevande escluse/minimo due persone

euro 45.00

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.

Bar / Bar

ACQUA PANNA	euro 2.50
ACQUA SAN PELLEGRINO	euro 2.50
CAFFÈ	euro 2.00
CAPPUCCINO	euro 2.50
THÈ <i>Tea</i>	euro 3.00
CAMOMILLA <i>Camomile</i>	euro 3.00
AMARI <i>Digestives</i>	euro 5.00
GRAPPE	euro 5.00
WHISKY	euro 7.00
RUM	euro 7.00
LIMONCELLO	euro 3.00
LIQUIRIZIA	euro 3.00

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.



REGOLAMENTO UE 1169/2011

Si informa la gentile clientela che tutti i piatti da noi proposti contengono almeno uno dei prodotti riconosciuti dal REGOLAMENTO UE 1169 DEL 2011 come causa di allergeni o intolleranze alimentari. **Siete pertanto invitati a chiedere chiarimenti al personale di sala debitamente formato.**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carote-noidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pe-can [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati