

MENU

La Perla
famiglia Carpano



Benvenuti a La Perla.

Qui non si viene solo a mangiare.
Si viene a respirare il mare, a lasciarsi attraversare
dal suo ritmo lento, mentre la luce accarezza
l'acqua e il tempo sembra rallentare.

Ogni piatto nasce da qui: dal profumo salmastro,
dalla freschezza del pescato, dalla semplicità che
diventa emozione.

Un'esperienza che non si racconta,
si vive davanti al mare.

Famiglia Carpano

ANTIPASTI

HORS D'OEUVRE / STARTERS



ANTIPASTO "LA PERLA" FREDDO (1,2,3,4,10,14) € 22
Cold hors d'oeuvres "La Perla"

TRIS DI ANTIPASTI MARE DEL GIORNO (2,3,4) € 15
Trio of seafood appetizers of the day

SOUTÈ COZZE (4,14) € 15
Soutè cozze

SOUTÈ VONGOLE (4,14) € 15
Soutè vongole

POLENTINA ALLA MARINARA (1,2,4,14) € 15
Polenta with seafood

SEPIE CON CARCIOFI O PISELLI (4) € 15
Cuttlefish with artichokes or peas

RAGUSE O LUMACHINE IN PORCHETTA (4,14) € 17
Ragusa or snails in porchetta

COCKTAIL DI GAMBERI (2,3,4) € 13
Prawn cocktail

CRUDITÀ DI PESCE** (2,4,14) € 35
Raw - fish

ALICI MARINATE** (4) € 15
Marinated anchovies

PROSCIUTTO E MELONE € 13
Parma ham and melon

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES



SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON POMODORO FRESCO (1,4,14) € 16
Spaghetti with clams and fresh tomatoes

LE CONERELLE CON CODA DI ROSPO E POMODORI PACHINO (1,4) € 17
Le Conerelle pasta with monk fish and cherry tomatoes

GNOCCHI DEL CONERO - mare bianco (1,2,3,4) € 17
Conero's potato dumplings - white sea

CHITARRINE AGLI SCAMPI (1,2,3,4) € 17
Chitarrini with scampi

TAGLIOLINI CON COZZE E POMODORO VERDE (1,3,4,14) € 17
Thin noodles with mussels and green tomatoes

CIAVATTONI AI CROSTACEI (1,2,4,14) cad € 25
Specialità dello chef - astice e molluschi - minimo per due persone
The chef's speciality - lobster and clams - minimum two people

POLENTA DI PESCE DI GIUSTINA - solo su ordinazione (1,2,4,14) € 30
Fish polenta Giustina - order in advance

ZUPPA DI PESCE - solo su ordinazione (1,2,4,14) € 35
Fish soup - order in advance

SECONDI DI PESCE

FISH MAIN COURSES



DAL NOSTRO FORNO / FROM OUR OVEN

PESCATO DEL GIORNO - con radicchio trevigiano o patate (4) Prezzo variabile in base al mercato
Catch of the day - with radicchio from Treviso or potatoes Price varies according to market

TRANCIO DI SPIGOLA - con radicchio trevigiano o patate (4) € 23
Sea bass steak - with radicchio from Treviso or potatoes

FILETTO DI ORATA - alla mediterranea - capperi, olive, pachino (4) € 23
Mediterranean sea bream fillet - capers, olives, baby tomatoes)

DALLA NOSTRA GRIGLIA / FROM OUR GRILL

TAGLIATA DI TONNO CON RADICCHIO (4) € 25
Tuna steak with radicchio

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI (1,2,4) € 19
Prawn and squid skewers

GRIGLIATA MISTA (1,2,4,14) € 25
Mixed grill

MISTO DI CONCHIGLIE GRATINATE (1,4,14) € 18
Mixed shellfish gratin

SCAMPI FRESCHI DELL'ADRIATICO (2,4) Prezzo variabile in base al mercato
Fresh scampi of Adriatic sea Price varies according to market

FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO - calamari, gamberi e verdure* (1,2,4) € 20
Mixed fry of the Adriatic - squid, prawns and vegetables

FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO - calamari, gamberi, verdure e paranza* (1,2,4) € 20
Mixed fry of the Adriatic - squid, prawns, vegetables and small-sized fish

SECONDI DI CARNE

MEAT MAIN COURSES



PAILLARD CON PATATE FRITTE € 15
Grilled sirlion with french fries

BISTECCA CON PATATE FRITTE € 25
Steak sirlion with french fries

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE (1,3) € 15
Milanese cutlet / wiener schnitzel with french fries

FILETTO ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE € 32
Grilled fillet whit french fries

CONTORNI

SIDE DISH



INSALATA VERDE € 5
Green salad

INSALATA MISTA - insalata verde, pomodoro e carote € 6
Green salad, tomatoes and carrots

PATATINE FRITTE € 5
French fries

VERDURE GRIGLIATE € 5
Grilled vegetables

PIZZE

PIZZA



PIZZE ROSSE / TOMATO-BASED PIZZAS

MARINARA - pomodoro, aglio e origano (1) Tomato, garlic and oregano	€ 6
MARGHERITA - pomodoro, mozzarella e basilico (1,7) Tomato, mozzarella and basil	€ 8
NAPOLI - pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe (1,4,7) Tomato, mozzarella, capers, anchovies	€ 10
DIAVOLA - pomodoro, mozzarella, salame piccante (1,7) Tomato, mozzarella, spicy salami	€ 10
4 STAGIONI - pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, salsiccia, prosciutto cotto (1,7) Tomato, mozzarella, mushroom, artichokes, sausage, cooked ham	€ 10
CAPRICCIOSA - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive (1,7) Tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushroom, olives	€ 10
FRUTTI DI MARE - pomodoro, frutti di mare (1,2,4,14) Tomato, squid, prawns, mussels, clams, octopus tail	€ 12
PUGLIESE - pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi (1,4,7) Tomatoes, mozzarella, tuna, onion and capers	€ 10
SICILIANA - pomodoro, mozzarella, alici, capperi, olive, origano (1,4,7) Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano	€ 10
PIZZAIOLO - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, wurstel (1,7) Tomato, mozzarella, cooked ham, sausage, wurstel	€ 10

PIZZE BIANCHE / WHITE PIZZAS

FORNARINA ⁽¹⁾	€ 5
4 FORMAGGI - mozzarella, emmental, gorgonzola, grana ^(1,7) Mozzarella, emmental, gorgonzola, parmesan cheese	€ 10
RADICCHIO - scamorza, radicchio, pancetta ^(1,7) Scamorza, radish, bacon	€ 10
BRESAOLA - mozzarella, bresaola, rucola, grana ^(1,7) Mozzarella, braised beef, rocket leaf, parmesan cheese	€ 12
BUFALINA - mozzarella di bufala, pachino, basilico ^(1,7) Bufala mozzarella, fresh tomatoes, basil	€ 11
"LA PERLA" - mozzarella, melanzane, pomodorini, salsiccia, parmigiano grattugiato ^(1,7) Mozzarella, aubergine, cherry tomatoes, sausage, grated Parmesan cheese	€ 12
ORTOLANA - mozzarella, zucchine, melanzane, carciofini, pachino, funghi ^(1,7) Mozzarella, fresh tomatoes, courgettes, aubergines, artichokes, mushroom	€ 10
SPECK - mozzarella, stracchino, rucola, speck, grana ^(1,7) Mozzarella, stracchino, rocket, speck, parmesan cheese	€ 12
GRAN BISCOTTO - mozzarella, rucola, prosciutto crudo, grana ^(1,7) Mozzarella, rocket, Parma ham, parmesan cheese	€ 12
MR POTATO - mozzarella, patate, salsiccia ^(1,7) Mozzarella, potatoes, sausage	€ 10
ZUCCHINE E GAMBERETTI - mozzarella, zucchine, gamberetti, pomodoro pachino, rucola ^(1,3,4,7) Mozzarella, shrimp, cougettes, cherry tomatoes, arugula	€ 12
SALMONE - mozzarella, salmone, rucola, aceto balsamico ^(1,4,7) Mozzarella, salmon, rocket, balsamic vinegar	€ 12

PIZZE FORMATO SPECIALE / LARGE PIZZA

GIGANTE X3 € 25
Giant x3

GIGANTE X4 € 30
Giant x4

LE INSALATE SALADS



INSALATA CAPRICCIOSA (7) € 13
Insalata verde, pomodoro, mozzarella, carote, rucola, radicchio, tonno e olive
Green salad, tomatoes, mozzarella, carrots, rocket leaf, chicory, tuna and olives

CAPRESE - pomodoro, mozzarella (7) € 10
Tomatoes, mozzarella

INSALATA CON GAMBERI, CARCIOFI E PARMIGIANO (2,4,7) € 15
Salad with prawns, artichokes, and parmesan cheese

INSALATA GRECA (7) € 13
Insalata verde, pomodoro, cetriolo, feta, olive, sale, origano e olio d'oliva
Green salad, tomatoes, cucumber, onion, feta cheese, olives, salt, organ and olive oil



SMART MENU

PER TUTTO IL TAVOLO / FOR THE WHOLE TABLE

TRIS DI INSALATA DI MARE
Seafood salad trio

PRIMO PIATTO DEL GIORNO
First course of the day

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI
Squid and shrimp skewers

oppure /or

FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO con verdure alla julienne
Mixed adriatic fried fish with julienned vegetables

CONTORNO (Insalata e/o patatine)
Side dish (Salad and/or chips) Side dish

CAFFÈ

Bevande escluse
Drinks not included

€ 50 a persona
€ 50 per person

IL BAR

BEVERAGE



ACQUA PANNA € 3

ACQUA SAN PELLEGRINO € 3

CAFFÈ € 2

AMARI € 5
Digestives

GRAPPE € 5

WHISKY € 8

RUM € 8

LIMONCELLO € 4

LIQUIRIZIA € 4

COPERTO Service charge € 3

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.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE / GLUTEN - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati) - (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized strains and their derivatives)



CROSTACEI E DERIVATI / CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili) - (marine and freshwater: shrimp, langoustines, crabs and similar)



UOVA / EGGS - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo) - (eggs and products containing eggs: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta)



PESCE E DERIVATI / FISH AND PRODUCTS THEREOF - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali) - (food products containing fish, even in small quantities)



ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi) - (creams and dressings containing peanuts, even in small amounts)



SOIA E DERIVATI / SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili) - (derived products such as soy milk, tofu, soy noodles and similar)



LATTE E DERIVATI / MILK AND PRODUCTS THEREOF - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie) - (any product containing milk: yogurt, biscuits, cakes, ice cream, and creams)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / TREE NUTS AND PRODUCTS THEREOF - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi) - (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, cashews, pistachios)



SEDANO E DERIVATI / CELERY AND PRODUCTS THEREOF - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali) - (both as pieces and within preparations such as soups, sauces, and vegetable concentrates)



SENAPE E DERIVATI / MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda) - (may be found in sauces and dressings, especially in mustard preparations)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI / SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale) - (whole seeds used for bread, as well as flours containing them even in small amounts)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta) - (sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO₂ - used as preservatives; may be found in: preserved fish products, pickled foods, foods in oil and brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices)



LUPINO E DERIVATI / LUPIN AND PRODUCTS THEREOF - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari) - (present in vegan foods such as roasts, salamis, flours, and similar products)



MOLLUSCHI E DERIVATI / MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...) - scallops, razor clams, clams, mussels, oysters, limpets, cockles, wedge clams, etc.)

* 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

** 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



C'è un momento in cui il mare torna a chiamare,
e la cucina ne custodisce ogni sfumatura.

Nei profumi, nei sapori, nei gesti che trasformano
il pescato in emozione.

Quando succede, non è solo un ricordo:
è un invito a tornare.

La Perla ti aspetta, ancora una volta,
davanti al mare.

Famiglia Carpano



La Perla

famiglia Carpano