

La Perla Grigia

Da Pino e Marianna



Cucina casalinga pugliese

Menù

Coperto adulti € 2,50

Coperto bambini (max 2 anni) € 1,00

Focaccia farcita pomodorini o cipolla:

- Mezza lastra € 8,00

- Lastra intera € 15,00

Acqua in vetro 75 cl € 2,00

Antipasti freddi di pesce

Cold fish appetizer

Degustazione antipasti freddi di mare
Cold tasting of sea salt
€ 12,00

Alici marinate
Marinated anchovies
€ 10,00

Cocktail di crostacei in salsa rosa
Cocktail shellfishs in pink sauce
€ 10,00

Scamponi alla catalana
Scampi alla Catalana
€ 25,00

Carpaccio di salmone con glassa al lime e the verde
Carpaccio of salmon with lime sauce and green tea
€ 17,00

Crudità mista di mare q.d.
Mixed seafood crudity
€ 8,00 l'etto

Ostriche crude
Raw oysters
€ 5,00 l'etto

Antipasti caldi di pesce

Warm fish appetizer

Cozze alla tarantina

Mussels tarantina

€ 10,00

Crocchetta di patate e baccalà su vellutata di ceci

Potato and cod croquette on chickpea cream

€ 10,00

Zuppa di cozze e vongole veraci

Mussel soup and clams

€ 12,00

Soutè di vongole veraci

Soute clams

€ 15,00

Capesante gratinate su crema di piselli

Scallops au gratin on pea cream

€ 15,00

Calamari scottati con cicoria e purea di fave

Squid with broad beans and chicory

€ 12,00

Scampi all'arrabbiata

Spicy prawns

€ 20,00

Primi piatti di pesce

First courses fish

Orecchiette con cime di rape e cozze
Orecchiette with mussels and turnip greens
€ 10,00

Spaghetti alla Carbonara di mare
Spaghetti Carbonara sea
€ 10,00

Chitarrine allo scoglio
Chitarrine with seafood
€ 11,00

Trenette con battuto di orata e olive taggiasche
Trenette with sea bream and taggiasca olives
€ 12,00

Ravioli di scampi con trito di salmone e asparagi
Prawn ravioli with minced salmon and asparagus
€ 14,00

Paccheri con calamari, tartufo e semi di papavero
Paccheri with truffle squid and poppy seeds
€ 15,00

Troccoli all'astice
Troccoli lobster
€ 20,00

Secondi piatti "speciali"

Special second courses

Filetto di spigola arrotolata su crema di carciofi

Salmon grilled on artichoke cream

€ 12,00

Filetto di baccalà dorato con glassa allo zafferano

Cod fillet with saffron icing

€ 12,00

Filetto di rombo ai 4 pepi con panna acida, broccoletti e pinoli tostati

Fillet of turbot with 4 peppers with sour cream, broccoli and toasted pine nuts

€ 18,00

Ostriche al gratin

Gratin shellfish

€ 20,00

Tagliata di tonno in crosta con purea di pistacchio

Tuna steak crusted with pistachio puree

€ 22,00

Polpo di scoglio "all'acqua sua"

Rock octopus to its water

€ 25,00

Secondi piatti "classici"

Classic second courses

Fritto misto di pesce dell'Adriatico con verdure
Mixed Fish Adriatico fried with vegetables
€ 15,00

Fritto calamari e gamberi con verdure
Fried calamari and shrimp with vegetables
€ 17,00

Grigliata mista di pesce alla pugliese
Mixed grilled fish Puglia
€ 25,00

Scampi/Gamberoni al sale/alla griglia
Scampi/Prawns salt / grilled
€ 9,00 l'etto

Contorni

Contours

Insalata verde/mista
Green salad / mixed
€ 3,00

Verdura saltata in padella con aglio
Vegetables sauteed with garlic
€ 4,00

Patate fritte
French fries / baked
€ 4,00

Insalata croccante di cavolo viola con noci e acciughe
purple cabbage salad with nuts and anchovies
€ 5,00

Cime di rape stufate con acciughe e peperoncino
Stewed turnip tops
€ 5,00

Julienne di verdure fritte
Vegetables fries
€ 5,00

Peperoni alla griglia
Grilled peppers
€ 5,00

Dessert ***produzione propria***

Sorbetto al limone

Lemon Sorbet

€ 2,50

Caffè leccese con latte di mandorla

Lecce coffee with almond milk

€ 2,50

Tiramisù

Tiramisu

€ 5,00

Zuppa inglese

Zuppa inglese

€ 5,00

Panna cotta

Panna cotta

€ 4,50

Tortino al cioccolato dal cuore morbido aromatizzato
all'arancia e cannella

Chocolate cake with a soft heart flavored with orange and
Cinnamon

€ 5,00

I nostri semifreddi

Semifreddo alla nocciola DOP del Piemonte
(hazelnut ice cream)
€ 6,00

Semifreddo al pistacchio di Bronte
(pistacho ice cream)
€ 6,00

I nostri gelati

Coppa di gelato al mascarpone con marsala e scaglie
di mandorla
Cup of mascarpone ice cream with marsala and almond flakes
€ 6,00

Coppa di gelato al cioccolato con gocce di fondente
Cup of chocolate ice cream with dark chocolate drops
€ 6,00

Coppa di gelato all'amarena
cup of sour cherry ice cream
€ 6,00

*Aperto tutto l'anno per ogni tipo di
cerimonia con ampio parcheggio e
locali climatizzati*

*Stagione invernale
Chiusura settimanale
Mercoledì*



*Vi ringraziamo per aver scelto la
qualità della nostra cucina*