

# *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

Parmigiana di melanzana fredda

*Cold eggplant parmigiana*

€ 12,00

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

Bufala con gambero scottato

*buffalo mozzarella with seared shrimp*

€ 15,00

Bufala con acciughe

*B.with anchovies*

€ 11,00

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

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

Molluschi al gratin

Gratin shellfish

€ 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

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*