Gusto Perle®

Il mare servito caldo

ANTIPASTI

a partire da 5 EUR



Gambero al panko

3 gamberi al panko con patata dolce al forno.

€ 5



Cozze gratinate

Cozze gratinate con panatura aromatica.

€ 5



Duetto di mare

Calamaretti e gamberi in guazzetto con pomodoro passito al forno, olive taggiasche e patata.

€ 6

Gusto Perle®

Il mare servito caldo

FRITTURE

a partire da 9 EUR



Frittura di anelli

350 gr di croccante frittura di anelli di calamaro.

€ 9



Baccalà fritto

350 gr di croccante baccalà fritto.

€ 10



0,5 kg frittura mista

Con paranza, anelli di calamari, mazzancolle e polpo.

€ 14



1 kg frittura mista

Con paranza, anelli di calamari, mazzancolle e polpo.

€ 28

I pesi indicati per le fritture si riferiscono al prodotto crudo.

Gusto Perle®

Il mare servito caldo

PRIMI

a partire da 6 EUR



Calamarata e astice

Succosa calamarata con astice e crostacei misti.

€ 10



Cavatelli alle cozze

Cavatelli alle cozze dal gusto intenso di mare.

€ 8



Ai frutti di mare

Cavatelli ai frutti di mare, ricchi di sapore.

€ 10

Gusto Perle®

Il mare servito caldo

PRIMI

continua



Cappellaccio

Avvolgente cappellaccio ripieno di capasanta e scampo con sugo di crostacei.

€ 10



Riso, patate e cozze

Riso, patate a fette, cozze a mezzo guscio e pomodorini.

€ 6

Gusto Perle®

Il mare servito caldo

SECONDI

a partire da 7 EUR



Polpo & stracciatella

Morbido polpo con patate dolci, purè allo zafferano e stracciatella fresca.

€ 8



Pesce spada

Soffice pesce spada impanato al panko, patate al forno e misticanza.

€ 8



Salmone al trancio

Soffice salmone con gratin di pistacchio e zucca mantovana.

€ 7



Baccalà in guazzetto

Baccalà in guazzetto con pomodorini, olive e profumi mediterranei.

€ 10

Gusto Perle®

Il mare servito caldo

SECONDI

specialità



Vaporata

Filetto di pesce delicatamente cotto con pomodorini, olive e prezzemolo.

€ 8



Parmigiana di pesce spada

Con scamorza affumicata, melanzana, pomodoro e basilico.

€ 7

Le immagini sono a scopo illustrativo