



Gusto Perle®

Il mare servito caldo



ANTIPASTI

a partire da **5 EUR**



Pasticciotto di mare



Crocante sfoglia con gamberi, spigola, patate e sughetto.

€6



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



PRIMI

a partire da 6 EUR



Calamarata all'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



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





Gusto Perle®

Il mare servito caldo

FRITTURE

a partire da 5 EUR



Gambero al panko

3 gamberi al panko con patata dolce al forno.

€5



Anelli e gamberi

350 gr di croccante frittura di anelli di calamaro e gambero bianco.

€7



Frittura mista 0,5 kg

Con paranza, anelli di calamari, mazzancolle e polpo.

€12



Frittura mista 1 kg

Con paranza, anelli di calamari, mazzancolle e polpo.

€22



Baccalà fritto

350 gr di croccante baccalà fritto.

€7

i pesi sono quantificati a crudo