

Menù

Perlita sea food and wine

Crudités

<i>Tartare tonno o salmone ** D</i>	€ 13
<i>Tartare scampo o gambero rosso ** B</i>	€ 15
<i>Degustazione tartare (tonno, salmone, scampo, gambero rosso)** B, D</i>	€ 24
<i>Crudità (ostrica, scampo, mazzancolla e tartare) ** B, N, D</i>	€ 30
<i>Ostrica Kys N</i>	€ 4 cad.
<i>Ostrica Gillardeau N</i>	€ 6 cad.

Antipasti

<i>Zuppa di cozze con crostini A, L, N</i>	€ 12
<i>Sarda in saor A, D, H</i>	€ 12
<i>Insalata di mare con seppie, polpo e gamberi* B, N</i>	€ 16

Primi

<i>Chitarrino alle vongole veraci di Goro A, C, L, N</i>	€ 20
<i>Chitarrino "Perlita" (aglio, olio, peperoncino e cozze) A, C, L, N</i>	€ 13
<i>Risotto alla marinara* B, D, G, L, N</i>	€ 16
<i>Bottoni di baccalà con scaglie di mandorle tostate* A, C, D, G, H</i>	€ 15
<i>Tortelli all'astice con granella di pistacchio di Bronte* A, B, C, G, H</i>	€ 15
<i>Cappellacci di zucca al ragù A, C, G, I, L</i>	€ 13