

# MENU

## ANTIPASTI

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Gazpacho di pomodoro</b> (vegan)<br><i>con canapè di tartare di avocado, cetrioli, pomodoro e mela verde</i>  | <b>14€</b>       |
| <b>Sgombro marinato flambé</b><br><i>con purea di piselli, zucchine alla scapece, katsuobushi e chips di riso</i>  | <b>21€</b>       |
| <b>Tartare di tonno e riso sushi allo zafferano</b><br><i>con salsa di pomodoro e yuzu, maionese all'aglio bruciato, alghe nori e pasta kataifi</i>              | <b>23€</b>       |
| <b>Carpaccio di capesante</b><br><i>con julienne di finocchio marinato, bottarga di branzino, asparagi affumicati, crema di salicornia e olio al peperoncino</i> | <b>24€</b>       |
| <b>Crudo di mare</b>   | <b>35€</b>       |
| <b>Ostrica</b> <i>al naturale / affumicata</i>   | <b>5.5€ / 6€</b> |

## PRIMI

|   |            |
|---|------------|
| <b>Tagliolini mantecati</b> (vegan)<br><i>con crema di zucchine e miso, pancetta vegana e mandorle tostate</i>                    | <b>19€</b> |
| <b>Cannolo gratinato di seppie</b><br><i>con pomodori secchi, carciofi croccanti, salsa di seppie e polvere di popcorn</i>        | <b>22€</b> |
| <b>Ravioli ripieni di gamberi</b><br><i>con cipollotto, patate, crema di asparagi e insalata di asparagi</i>                      | <b>24€</b> |
| <b>Tagliolini in carbonara di scampi</b><br><i>con tartara di scampi, tuorlo fritto, guancialetto croccante e salsa carbonara</i> | <b>25€</b> |

## SECONDI

|   |            |
|---|------------|
| <b>Tagliata di melanzana glassata al miso</b> (vegan)<br><i>con crema di piselli e platano fritto in pastella</i>                 | <b>21€</b> |
| <b>Rollé di branzino</b><br><i>con carciofo fritto e spuma di cipolla</i>   | <b>28€</b> |
| <b>Coda di rospo</b><br><i>con cipollotto arrosto, pak choi, salsa all'ostrica e arancia</i>                                      | <b>30€</b> |
| <b>Tataki di tonno</b><br><i>con insalata di fagiolini, hummus di ceci al basilico, zenzero allo zafferano e salsa Madreperla</i> | <b>31€</b> |

## CONTORNI

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>Patate fritte</b> (vegan)       | <b>5€</b> |
| <b>Insalata mista</b> (vegan)      | <b>6€</b> |
| <b>Verdure di stagione</b> (vegan) | <b>7€</b> |

## DOLCI

|   |            |
|---|------------|
| <b>Pesca cotta alla vaniglia</b> (vegan)<br><i>con gelato al cocco, scaglie di cocco e sablé al cacao</i> | <b>9€</b>  |
| <b>Semifreddo al cioccolato bianco</b><br><i>con crumble alle mandorle e zuppetta di ciliegie e menta</i> | <b>10€</b> |
| <b>Porzione di gelato</b><br><i>selezione di gusti, anche vegan</i>                                       | <b>4€</b>  |

Coperto **3.5€** | Per allergie o intolleranze, rivolgersi al personale in servizio

# DEGUSTAZIONE

*Benvenuto della cucina:*

## *Ostrica affumicata*

*con mela verde e gazpacho di pomodoro*

## *Sgombro marinato flambé*

*con purea di piselli, zucchine alla scapece, katsuobushi e chips di riso*

## *Carpaccio di capesante*

*con julienne di finocchio marinato, bottarga di branzino, asparagi affumicati, crema di salicornia e olio al peperoncino*

## *Cannolo gratinato di seppie*

*con pomodori secchi, carciofi croccanti, salsa di seppie e polvere di popcorn*

## *Tataki di tonno*

*con insalata di fagiolini, hummus di ceci al basilico, zenzero allo zafferano e salsa Madreperla*

## *Semifreddo al cioccolato bianco*

*con crumble alle mandorle e zuppetta di ciliegie e menta*

---

**80€**

*a persona  
(minimo 2 persone)*

**25€**

*vini in abbinamento*

---

Coperto **3.5€** | Per allergie o intolleranze, rivolgersi al personale in servizio

MADREPERLA

# MENU

## STARTERS

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Gazpacho</b> (vegan)   | <b>14€</b>       |
| <i>with a canape topped with a tartare of avocado, cucumber, tomato and green apple</i>                   |                  |
| <b>Flambé marinated mackerel</b>  | <b>21€</b>       |
| <i>with sweet pea purée, scapece courgettes, katsuobushi and rice chips</i>                               |                  |
| <b>Tuna tartare and saffron sushi rice</b>  | <b>23€</b>       |
| <i>with tomato and yuzu sauce, burnt garlic mayonnaise, nori seaweed and kataifi</i>                      |                  |
| <b>Scallop carpaccio</b>  | <b>24€</b>       |
| <i>with marinated fennel julienne, seabass bottarga, smoked asparagus, creamed samphire and chili oil</i> |                  |
| <b>Seafood crudité</b>  | <b>35€</b>       |
| <b>Oyster</b> au naturel / smoked   | <b>5.5€ / 6€</b> |

## FIRST COURSE

|  |            |
|--|------------|
| <b>Creamy tagliolini</b> (vegan)   | <b>19€</b> |
| <i>with courgettes and miso sauce, vegan bacon and toasted almonds</i>           |            |
| <b>Cuttlefish cannolo au gratin</b>  | <b>22€</b> |
| <i>with dried tomatoes, crispy artichokes, cuttlefish sauce and popcorn dust</i> |            |
| <b>Shrimp ravioli</b>  | <b>24€</b> |
| <i>with spring onions, potatoes, asparagus purée and asparagus salad</i>         |            |
| <b>Tagliolini in scampi carbonara</b>  | <b>25€</b> |
| <i>with scampi tartare, fried egg yolk, crispy guanciale and carbonara sauce</i> |            |

## SECOND COURSE

|  |            |
|--|------------|
| <b>Miso glazed aubergine steak</b> (vegan)   | <b>21€</b> |
| <i>with sweet pea purée and batter-fried plantain</i>                                    |            |
| <b>Seabass rolls</b>   | <b>28€</b> |
| <i>with fried artichokes and onion foam</i>  |            |
| <b>Monkfish</b>  | <b>30€</b> |
| <i>with roasted spring onions, pak choi and oyster and orange sauce</i>                  |            |
| <b>Tuna tataki</b>   | <b>31€</b> |
| <i>with green bean salad, basil chickpea hummus, saffron ginger and Madreperla sauce</i> |            |

## SIDES

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>French fries</b> (vegan)        | <b>5€</b> |
| <b>Mixed salad</b> (vegan)         | <b>6€</b> |
| <b>Seasonal vegetables</b> (vegan) | <b>7€</b> |

## DESSERTS

|  |            |
|--|------------|
| <b>Vanilla baked peach</b> (vegan)   | <b>9€</b>  |
| <i>with coconut gelato, coconut flakes and chocolate shortbread cookie crumble</i> |            |
| <b>White chocolate semifreddo</b>  | <b>10€</b> |
| <i>with almond crumble and mint and cherry sauce</i>                               |            |
| <b>Serving of gelato</b>   | <b>4€</b>  |
| <i>Selection of flavours and vegan options</i>                                     |            |

Cover charge **3.5€** | For allergies or intolerances, please contact the staff on duty

# TASTING MENU

Welcome from the kitchen:

## *Smoked oyster*

*with green apple and tomato gazpacho*

## *Flambé marinated mackerel*

*with sweet pea purée, scapece courgettes,  
katsuobushi and rice chips*

## *Scallop carpaccio*

*with marinated fennel julienne, seabass bottarga,  
smoked asparagus, creamed samphire and chili oil*

## *Cuttlefish cannolo au gratin*

*with dried tomatoes, crispy artichokes,  
cuttlefish sauce and popcorn dust*

## *Tuna tataki*

*with green bean salad, basil chickpea hummus,  
saffron ginger and Madreperla sauce*

## *White chocolate semifreddo*

*with almond crumble and mint and cherry sauce*

---

**80€**

*per person  
(minimum 2 people)*

**25€**

*paired wines*

---

Cover charge **3.5€** | For allergies or intolerances, please contact the staff on duty

MADREPERLA

# MENU TRIESTINO

## *Antipasti*

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Alici marinate (al naturale o limone) | 14€ |
| Baccalà mantecato                     | 15€ |
| Capesante gratinate                   | 18€ |

## *Primi*

|  |     |
|--|-----|
| Maccheroncini con baccalà e olive taggiasche | 16€ |
| Fusi con nero di seppia e olive taggiasche   | 17€ |

## *Secondi*

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Sardoni impanati             | 18€ |
| Calamari fritti con patatine | 21€ |

## *Dolci*

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Gnocchi ripieni di susine | 6€ |
|---------------------------|----|

---

Coperto **2.5€**

*Per allergie o intolleranze, rivolgersi al personale in servizio*

# MENU TRIESTINO

## *Starters*

|   |     |
|---|-----|
| Marinated anchovies<br>(lemon-seasoned or au naturel) | 14€ |
| Creamed cod   | 15€ |
| Scallops au gratin                                    | 18€ |

## *First Course*

|   |     |
|---|-----|
| Pasta with creamed cod and Taggiasca olives                       | 16€ |
| Pasta with black ink sauce,<br>musky octopus and Taggiasca olives | 17€ |

## *Second Course*

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Fried breaded sardines    | 18€ |
| Fried calamari with fries | 21€ |

## *Desserts*

|                     |    |
|---------------------|----|
| Plum-filled Gnocchi | 7€ |
|---------------------|----|

---

*Coperto* **2.5€**

*Per allergie o intolleranze, rivolgersi al personale in servizio*

# DRINKS

## ANALCOLICI

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Acqua naturale Goccia di Carnia 0,5  | 2€   |
| Acqua naturale Goccia di Carnia 0,75 | 3€   |
| Acqua frizzante San Pellegrino 0,5   | 2€   |
| Acqua frizzante San Pellegrino 0,75  | 3€   |
| Coca-Cola                            | 3.5€ |
| Coca-Cola Zero                       | 3.5€ |
| Acqua tonica                         | 4€   |
| Ginger beer                          | 4€   |

## CAFFÈ

|              |      |
|--------------|------|
| Espresso     | 2€   |
| Decaffeinato | 2€   |
| Capo in B    | 2.5€ |
| Cappuccino   | 3.5€ |

## ALLA SPINA

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Birra Messina 0,2           | 3€   |
| Birra Messina 0,5           | 5.5€ |
| Vino bianco Specogna calice | 3€   |
| Vino bianco Specogna 0,25   | 6€   |
| Vino bianco Specogna 0,5    | 10€  |
| Vino frizzante Glera calice | 3€   |
| Vino frizzante Glera 0,25   | 6€   |
| Vino frizzante Glera 0,5    | 10€  |

## COCKTAIL

|                   |    |
|-------------------|----|
| Spritz bianco     | 3€ |
| Spritz Campari    | 5€ |
| Spritz Hugo       | 5€ |
| Spritz Aperol     | 5€ |
| Americano         | 6€ |
| Negroni sbagliato | 6€ |
| Negroni           | 7€ |
| Moscow mule       | 9€ |
| Old fashioned     | 9€ |
| Tom Collins       | 9€ |
| White russian     | 9€ |
| Black russian     | 9€ |
| Mojito            | 9€ |
| Gin tonic         | 9€ |

## DISTILLATI

|        |         |
|--------|---------|
| Amaro  | 4€      |
| Grappa | 5.5€    |
| Whisky | 8€      |
| Rum    | 8€      |
| Cognac | 9€      |
| Gin    | 6€ / 9€ |



## BIANCHI



|   |          |
|---|----------|
| Vitovska CV Colja Vino Kras                                   | 4€ / 22€ |
| Friuliano Ronco dei Tassi<br>DOC Collio                       | 5€ / 27€ |
| Malvasia Kante<br>IGT Venezia Giulia                          | 6€ / 35€ |
| Vermentino Audarya<br>DOC Sardegna                            | 24€      |
| Pinot Grigio Roeno Terra Alta<br>DOC Valdadige                | 25€      |
| Gewürztraminer Von Blumen<br>DOC Alto Adige                   | 28€      |
| Sharis Livio Felluga<br>IGT Venezia Giulia                    | 35€      |
| Sauvignon Von Blumen Flowers<br>Riserva Alto Adige 2019       | 46€      |
| Pinot Bianco Von Blumen Flowers<br>DOC Alto Adige 2021        | 46€      |
| Riesling Renano Roeno<br>Collezione di Famiglia               | 45€      |
| Vitoska Zidarich<br>IGT Venezia Giulia                        | 50€      |
| Solaris Roeno Piwi Repanda<br>IGT Veneto 2023 Limited Edition | 56€      |

## BOLLICINE



|  |          |
|--|----------|
| Prosecco Follador<br>Valbon DOC Treviso Brut               | 4€ / 20€ |
| Franciacorta Le Vedute<br>Dosaggio Zero DOCG               | 8€ / 48€ |
| Ribolla Gialla Antonutti<br>On the Move DOC Friuli Brut    | 27€      |
| Rosevita CV Colja Vino Kras                                | 27€      |
| Spumante Bertè Cordini<br>Metodo Classico Brut Nature DOCG | 35€      |
| Spumante Roeno<br>Trento DOC Extra Brut                    | 35€      |
| Champagne Diebolt-Vallois<br>Prestige Blanc des Blancs     | 90€      |
| Champagne Drappier<br>Brut Nature sans soufre              | 95€      |

## ROSSI, ROSÉ & ORANGE

|  |          |
|--|----------|
| Cabernet Sauvignon<br>CV Colja Vino Kras       | 5€ / 30€ |
| Rosato Gorgo Rosa<br>di Monte Torre IGT Verona | 7€ / 24€ |
| Rosato W'Heart Barsento<br>IGT Puglia          | 24€      |
| Skerk Ograde<br>IGT Venezia Giulia             | 50€      |