



## I SEGRETI DEL PERLAGE RESTAURANT WINERY

*"Il riso nasce nell'acqua e muore nel vino"*

*"La nascita del riso" avviene nei campi allagati;  
"la morte del riso", ovvero il miglior modo per degustarlo,  
consiste nell'abbinarlo ad un buon calice di vino:*

*... ma se il riso nasce dall'acqua questa è fonte di vita,  
è un dono divino e un dono non ha prezzo....*

*quindi*

*da noi l'acqua non si paga!*

Bon appetit



## ... entrèe

|  |         |
|--|---------|
| <i>Gran Tagliere di salumi, formaggi e noci<br/>con confetture e miele</i> | € 22,00 |
| *1,2,5,8   |         |
| <i>Tagliere di salumi</i>  | € 16,00 |
| *2,8   |         |
| <i>Tagliere di formaggi</i>  | € 18,00 |
| *1,2,8   |         |
| <i>Tartare di branzino, capesante, avocado e mango</i>                     | € 18,00 |
| *4   |         |
| <i>Carpaccio di pesce misto,<br/>con insalatina di finocchio e arancia</i> | € 20,00 |
| *4,7   |         |
| <i>Carpaccio di manzo, con scaglie di grana e rucola</i>                   | € 18,00 |
| *1,2   |         |

## Secondi

|  |         |
|--|---------|
| <i>Pesce spada alla siciliana</i>        | € 20,00 |
| *2,4,6                                   |         |
| <i>Pesce pada alla griglia</i>           | € 18,00 |
| *2,4                                     |         |
| <i>Filetto di spigola all'acquapazza</i> | € 22,00 |
| *2,4,6                                   |         |
| <i>Hamburger e patate</i>                | € 16,00 |

## Contorni

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| <i>Verdure miste grigliate</i>    | € 6,00 |
| <i>Patate rustiche al forno</i>   | € 5,00 |
| <i>Spinaci saltati in padella</i> | € 6,00 |
| *1                                |        |



## *I nostri risotti*

Utilizziamo solo riso Carnaroli Zangirolami, un'eccellenza italiana, dalle risaie del delta del Po, con metodo i.g.p.

L'azienda a conduzione familiare si trova nel basso ferrarese, a Codigoro.

Producono, lavorano e confezionano il loro riso direttamente, per garantire un'altissima qualità del prodotto.

*Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello* € 25,00  
\*1,5

*Risotto al barolo* € 22,00  
\*1,5

*Risotto allo champagne con rosmarino e limone* € 22,00  
\*1,5

*Risotto ai mirtilli e sorpresa di zola* € 18,00  
\*1,5

*Risotto al nero di seppia con seppioline* € 20,00  
\*1,4,5

*Risotto veneto col tastasal* € 18,00  
\*1,5

*Risotto al Castelmagno con miele di castagno* € 24,00  
\*1,2,5,8



## Dessert

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| <i>Tiramisù della casa</i>         | € 6,00 |
| *1,2,3                             |        |
| <i>Alzatina di macarones misti</i> | € 6,00 |
| *1,2,3,8                           |        |
| <i>Zuppa inglese</i>               | € 6,00 |
| *1,2,3                             |        |
| <i>Dolce del giorno</i>            | € 7,00 |

## Per i nostri enfants

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <i>Risotto alla milanese</i>  | € 9,00  |
| *1,5                          |         |
| <i>Gnocchetti al pomodoro</i> | € 7,00  |
| *2                            |         |
| <i>Tagliatelle al ragù</i>    | € 10,00 |
| *1,2,3,5                      |         |

Coperto € 3,00

### \* LEGENDA ALLERGENI:

- 1 = LATTICINI
- 2 = GLUTINE
- 3 = UOVA
- 4 = PESCE
- 5 = SEDANO
- 6 = CROSTACEI
- 7 = SESAMO
- 8 = FRUTTA A GUSCIO

