



Menù





Il Ristorante di Pesce della Famiglia Ingignoli

L'idea di portare i piatti di pesce e la grande passione per la navigazione in una grande cascina completamente ristrutturata in provincia di Novara, dove le specialità di mare sono le protagoniste.

The idea of bringing the fish dishes and the great passion for sailing in a large completely renovated farmhouse in the province of Novara, where seafood specialties are the protagonists.





LO CHEF CONSIGLIA THE CHEF'S ADVICE

Menù della Casa

Homemade Menù

MIN. PER 2 PERSONE MIN. 2 PEOPLE

Buffet di Antipasti Freddi di Mare alla Perla

Perla Buffet of Cold Sea Appetizers



Antipasti Caldi di Mare

Hot Sea Appetizers



Tris di Primi:

First Dishes Tris

Tagliolini Fatti in Casa al Salmone

Homemade Salmon Tagliolini

Penne alla Polpa di Granchio

Penne with Crab

Spaghetti alla Perla

Perla Spaghetti (Seafood)



Sorbetto al Limone

Lemon sorbet



Grigliata Mista di Mare*

Mixed Sea Grill*

Fritto Misto*

Mixed Fried*

Patate Fritte

French Fries

Vino della Casa, Acqua, Caffè e Gelato della Casa Compresi.

House wine, water, coffee and ice cream included.

*I piatti contrassegnati potrebbero essere surgelati.

*The marked dishes could be frozen.



LO CHEF CONSIGLIA THE CHEF'S ADVICE

Menù del Pirata

Pirate's Menù

MIN. PER 2 PERSONE MIN. 2 PEOPLE

Buffet di Antipasti Freddi di Mare alla Perla

Perla Buffet of Cold Sea Appetizers



Antipasti Caldi di Mare

Hot Sea Appetizers



Bis di Primi:

First Dishes Bis

Risotto di Mare della Casa

Sea Risotto of The House

Trenette agli Scampi e Aragosta

Trenette Scampi and Lobster



Sorbetto al Limone

Lemon sorbet



Gran Platò* di Crostacei con Salsa Bernese

Gran Platò* of Shellfish With Bernese Sauce

Patate Fritte

French Fries

Vino della Casa, Acqua, Caffè e Gelato della Casa Compresi.

House wine, water, coffee and ice cream included.

*I piatti contrassegnati potrebbero essere surgelati.

*The marked dishes could be frozen.

Antipasti di Pesce

Fish Appetizers

Buffet alla Barca

Boat Buffet

Antipasti Caldi della Casa

Cozze e Capesante Gratinato, Cozze alla Marinara, Polipo, Sarde Fritte, Spadellata di Gamberi con Ananas.

Hot Home Appetizers

Mussels and Scallops en Gratin, Marinara Mussels, Octopus, Fried Sarde, Shrimp Sauté with Pineapple.

Polipo di Roccia Tiepido dello Chef

Su Crema di Patate e Leggera Schiuma all'Aglio e Prezzemolo.

Chef's Warm Rock Octopus

On Potato Cream and Light Garlic Foam and Parsley.

Insalata di Mare Tiepida

Lukewarm Sea Salad

Ostriche Fresche Prezzo al pezzo.

Fresh Oysters Price per piece.

Polipo in Guazzetto

Guazzetto Octopus

Cozze

Mussels

Ventaglio di Affumicati

Salmon Tuna Swordfish Smoked

Cocktail di Gamberoni della Casa

House Prawns Cocktail

Tris di Tartare di Tonno Spada e Salmone

Salmon Tuna Swordfish Tartare

Antipasti di Carne

Meat Appetizers

Buffet alla Barca

Boat Buffet

Affettati Misti

Mixed Cold Cuts

Prosciutto Crudo di Langhirano con Mozzarella di Bufala

Langhirano Raw Ham with Buffalo Mozzarella

Nidi di Bresaola al Caprino e Pepe Rosa

Driedbeef Nests with Caprino and Pink Pepper

Lardo di Colonnata con Castagne e Miele

Colonnata's Lardo with Chestnuts and Honey

Salame della Duja Tipico Piemontese

Con Peperoni in Bagna Cauda.

Typical Piemontese Duja Salami

With Bagna Cauda Peppers.



Primi Piatti di Pesce

First Dishes of Fish

Tris di Primi

Spaghetti alla Perla, Pennette alle Chele di Granchio, Tagliolini al Salmone.

Tris of First Dishes

Perla Spaghetti, Pennette with Crab, Tagliolini with Salmon.

Paccheri Artigianali

Con Astice Fresco, Cipollotti, Pachino e Basilico.

Craft Paccheri

With Fresh Lobster, Pachino, Onions and Basil.

Spaghetti alla Perla

Perla Spaghetti (Seafood)

Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti with Short-necked Clam

Trenette Scampi e Aragosta

Trenette Scampi and Lobster

Penne al Granchio

Penne with Crab

Scialatielli del Comandante con Polipo Min. 2 Persone

Commander's Scialatielli with Octopus Min. 2 People

Risotto alla Perla Min. 2 Persone

Perla Risotto (Seafood) Min. 2 People



Primi Piatti di Carne

First Dishes of Meat

Tagliatelle Fatte in Casa ai Funghi Porcini

Homemade Tagliatelle with Porcini Mushrooms

Agnolotti Fatti in Casa al Sugo d'Anatra

Homemade Agnolotti with Duck Sauce

Risotto ai Funghi e Mirtilli Minimo 2 Persone

Risotto with Mushrooms and Blueberries Minimum 2 People

Cavatelli Fatti in Casa Pomodoro Fresco e Burrata

Homemade Cavatelli Fresh Tomato and Burrata

Gnocchi di Zucca con Amaretti

Pumpkin Gnocchi with Amaretti

Secondi Piatti di Pesce

Second Dishes of Fish

Polipo alla Griglia

Grilled Octopus

Pescato del Giorno In base alla stagione e alla pescata. Min. 2 Persone

Catch of the Day Depending on the Season and the Catch. Min. 2 People

Grigliata Mista della Casa Min. 2 Persone

Mixed Grill of the House Min. 2 People

Fritto Misto

Mixed Fried

Calamari alla Griglia

Grilled Squid

Platò di Crostacei

Scampi, Gamberoni, ½ Astice, Aragostelle, Calamaro e Capesante ai Ferri.

Shellfish Plato Scampi, Gamberoni, ½ Lobster, King Prawns, Squid and Scallops on the Grill.

Scaldino di Gamberoni

Grilled Gamberoni

Trancio di Tonno Fresco con Pistacchi e Sesamo

Fresh Tuna Steak with Pistachios and Sesame

Le Specialità Specialties

Don Pedro

Astice, Scampi, Gamberoni, Aragostelle, Pomodorini Olive e Capperi al Forno.

Don Pedro Lobster, Scampi, King Prawns, Lobster, Olives Cherry Tomatoes and Baked Capers.

Spiedone

Scampi, Gamberi, Seppie e Coda di Rospo con Contorno di Verdure.

Spiedone Scampi, Prawns, Cuttlefish and Monkfish with Vegetable side Dish.

Parillada

Soutè di Cozze, Vongole, Gamberetti, Scampi, Calamari e Polipo in Umido con Pomodorini.

Parillada Soutè of Mussels, Clams, Shrimps, Scampi, Calamari and Octopus stew with Cherry Tomatoes.

Le Novità News

Mazzancolle di Sicilia con Aglio e Olio

Prawns of Sicily with Garlic and Oil

Gamberoni Da Baia al Cocco

Prawns with Coconut

Rombo al Forno alla Perla Min. 2 Persone

Con Carciofi, Patate, Curcuma, Pomodori, Anacardi.

Perla Turbot Fish Min. 2 People

With Artichokes, Potatoes, Turmeric, Tomatoes, Caschews.

Secondi Piatti di Carne

Second Dishes of Meat

Costata di Manzo

Rib of Beef

Filetto ai Ferri o al Pepe Verde

Grilled Fillet or Green Pepper

Tagliata di Manzo a Piacere

Sliced Beef to taste

Nodino di Vitello alla Griglia Guarnito

Grilled Garnished Veal

Controfiletto Gorgonzola e Noci

Sirloin Gorgonzola and Nuts

Grigliata di Carne Min. 2 Persone

Meat Grill Min. 2 People

Filetto alla Tartara Guarnito

Garnished Fillet Tartare

Controfiletto alla Texana

Texan-style Sirloin

Dolci

Dessert

Chiedere al personale Ask the staff



LE SERATE SPECIALI SPECIAL EVENINGS

Serata Spagnola

Spanish Evening

GIOVEDÌ SERA THURSDAY EVENING

Buffet di Antipasti Freddi

Buffet of Cold Appetizers



Paella alla Valenciana

Valenciana Paella



Crema Catalana

Catalana Cream



Sangria

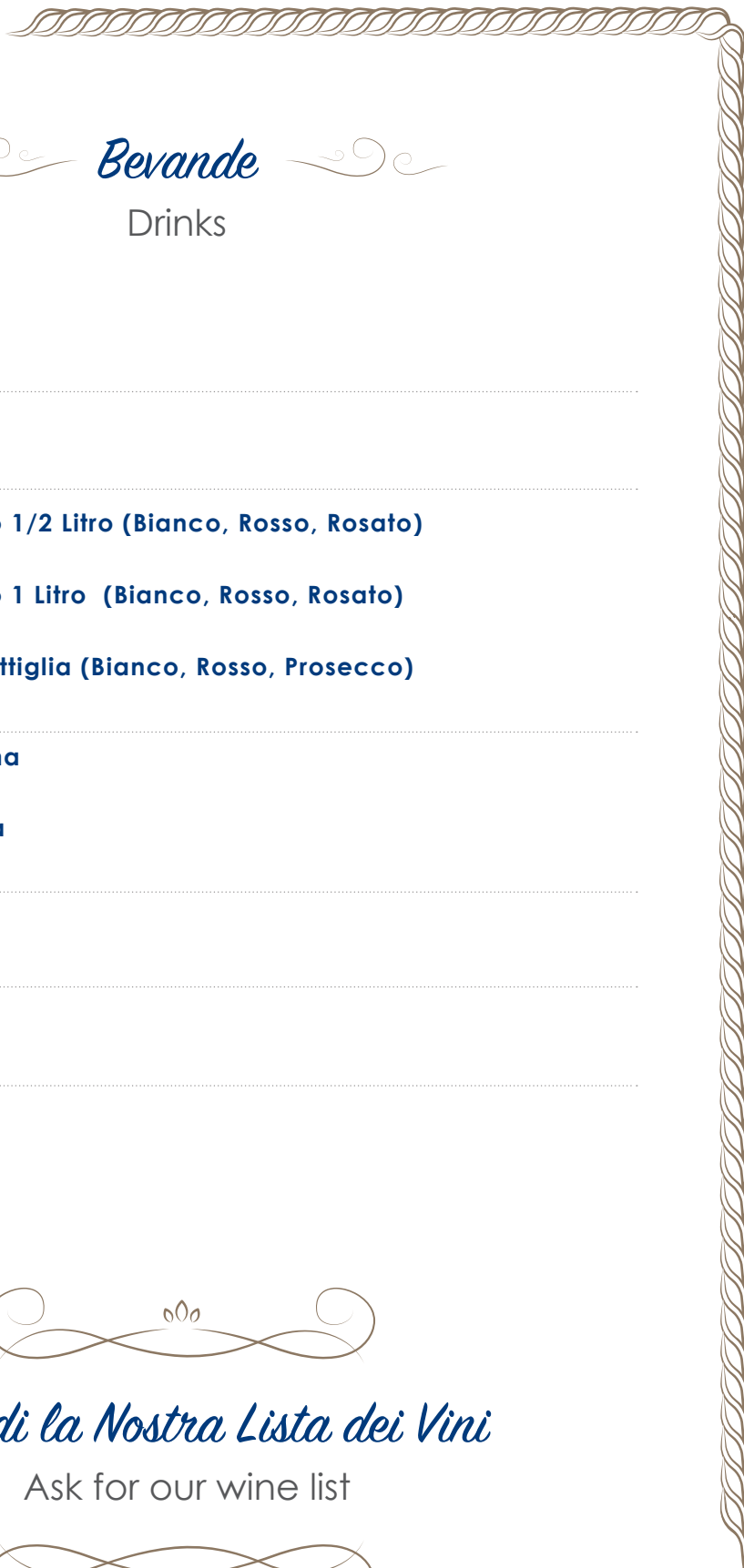
Sangria

Bevande a parte – Coperto Compreso

Drinks apart - Covered Included

Le Nostre Proposte Fuori Menù

Our Off-Menù Proposals



Bevande

Drinks

Acqua

Water

Bibite

Drinks

Vino della Casa Sfuso 1/2 Litro (Bianco, Rosso, Rosato)

Homemade Wine 1/2l

Vino della Casa Sfuso 1 Litro (Bianco, Rosso, Rosato)

Homemade Wine 1l

Vino della Casa in Bottiglia (Bianco, Rosso, Prosecco)

Homemade Wine Bottle

Birra Piccola alla Spina

Small Beer

Birra Media alla Spina

Medium Beer

Grappe e Amari

Grappas and Bitters

Cognac e Whisky

Cognac and Whisky

Caffè - Caffè Orzo

Coffee - Barley coffee

Caffè Ginseng

Ginseng Coffee



Richiedi la Nostra Lista dei Vini

Ask for our wine list





3ING SRL - Via Sottomonte, 4 - 28040 Varallo Pombia (NO)

Tel. 0321-921447-957476 - Fax 0321-957552

www.hotelristorantelaperla.com - info@hotelristorantelaperla.com