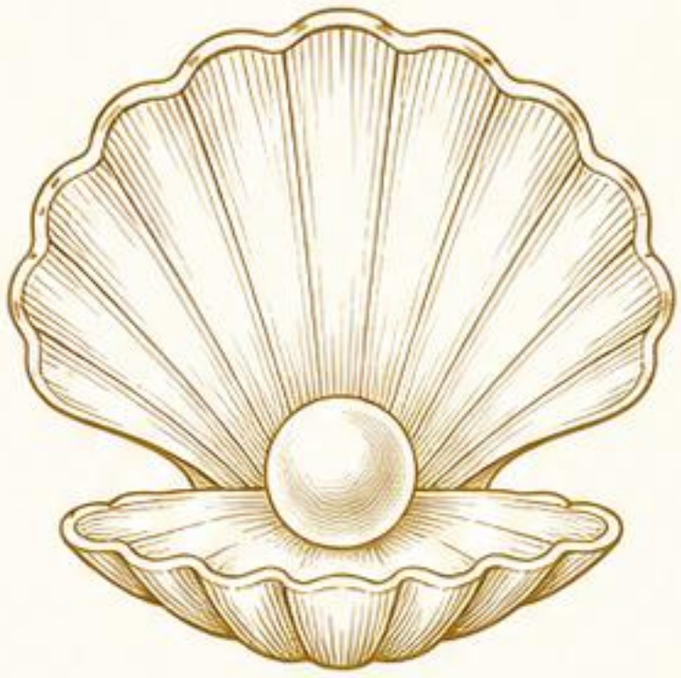


RISTORANTE

PERLA DI MARE

Cucina di mare, Toscana e Mediterraneo

MENU

Cascina · Pisa



DAL MARE E DALLA TERRA

Antipasti

ANTIPASTI DI MARE

Fantasia di mare	€18
Mare caldo	€16
Zuppetta di cozze e vongole al vapore	€16
Insalatina di mare tiepida	€15
Carpaccio di affumicati	€15
Ostriche	€4 cad.
Acciughe impanate e fritte	€14
Crudo di pesce - fantasia dello Chef	€30
Julienne di totani tiepidi	€14
Acciughe alla marinara	€14

ANTIPASTI DI TERRA

Antipasto toscano	€16
Carpaccio di bresaola, rucola e grana	€16
Bruschette miste	€10



PASTA E RISOTTI

Primi di Mare

Spaghetti allo scoglio	€15
Risotto alla pescatora	€15
Risotto al nero di seppia	€15
Tagliolino ai mirtilli con scampi e zucchine	€16
Ravioli ripieni all’astice con asparagi, gamberi e bottarga	€16
Tagliolino all’astice *Minimo 2 persone*	€20
Tagliolino all’aragosta *Minimo 2 persone*	€28
Calamarata ai crostacei al cartoccio	€16
Tagliolino mare e monti con polpo e porcini	€16
Ravioli al profumo di mare, salmone e rucola	€16
La pescata del giorno	€16
Spaghetti alle vongole	€15



SAPORI TOSCANI

DALLA TERRA

PRIMI DI TERRA

Pappardelle al cinghiale	€16
Tagliolini speck e tartufo	€16
Tagliolini ai funghi e porcini	€16
Pappardelle alla lepre	€16
Tagliolini alla carbonara	€14
Pasta al ragù	€10
Pasta al pomodoro	€10
Pasta bianca	€8

SECONDI DI TERRA

Filetto di manzo

Bistecca Fiorentina

Tagliata, rucola e grana

Prezzi della selezione di carne: chiedere al personale.



IL PESCATO E LA GRIGLIA

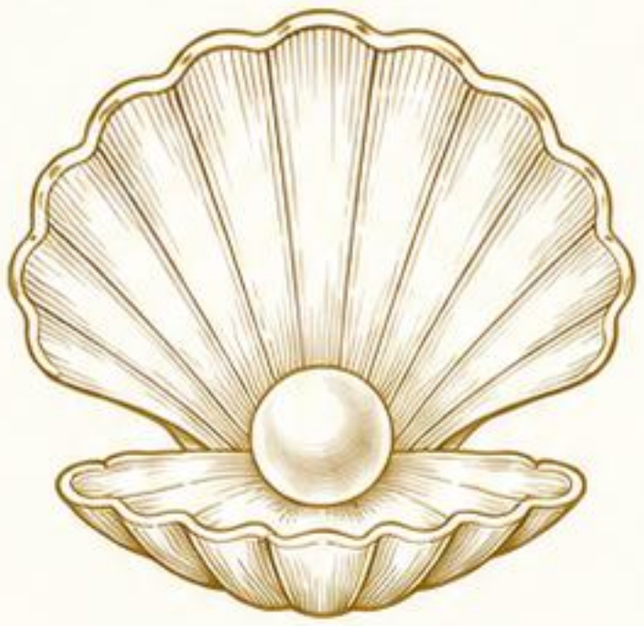
Secondi di Mare

Frittura di totani e gamberi	€16
Gran fritto di totani, gamberi e paranza	€20
Frittura di paranza	€18
Grigliata mista	€20
Gamberoni al guazzetto	€18
Pesce all'isolana	€20
Catalana mix *Minimo 2 persone*	€50
Pesce al sale	€20
Scampi alla griglia	€18
Gamberi alla griglia	€18
Tagliata di tonno	€18

CONTORNI

Insalata mista	€6
Patatine fritte	€5
Verdure fritte	€6
Patate al forno	€6

Coperto €3



IL FINALE

Dessert

Semifreddo al pistacchio	€6
Delizia al limone	€6
Soufflé al cioccolato	€7
Tiramisù	€6
Panna cotta	€6
Crema catalana	€6
Dolce della casa	€6
Frutta e macedonia	€6
Tartufo bianco o nero	€6

SELEZIONE DELLA CASA

Carta dei Vini

BIANCHI

Vermentino Fibbiano BIO 0,75 l	€20
Mistral Vermentino Bolgheri DOC 0,75 l	€25
Vermentino La Pettegola 0,75 l	€18
Albizzia Chardonnay Frescobaldi 0,75 l	€15
Falanghina DOP Sannio Solopaca 'Prime Vigne' 0,75 l	€15
Passerina 'Sansisto' IGT 0,75 l	€25
Pinot Grigio DOC Friuli Isonzo '25 - B.go Vassalli 0,75 l	€15
Ribolla Gialla - B.go Vassalli 0,75 l	€15
Sauvignon Friuli DOC - B.go Vassalli 0,75 l	€18
Traminer Aromatico IGT Tre Venezie '24 - B.go Vassalli 0,75 l	€18
Vermentino Sardo Donnikalia 0,75 l	€28

ROSSI

Morellino 'Val delle Rose' 0,75 l	€22
Chianti Banfi Superiore DOCG 0,75 l	€20

BOLLICINE

Prosecco DOC Extra Dry Treviso 'Ville d'Arfanta' 0,75 l	€15
Prosecco Millesimato Blu Extra Dry Val d'Oca 0,75 l	€18
Spumante Millesimato Cuvée Vittoria Extra Dry Casa Coller 0,75 l	€15



PER ACCOMPAGNARE E CONCLUDERE

Bevande & Distillati

ACQUA, SOFT DRINK E BIRRE

Acqua Panna 0,75 l	€3
Acqua S. Pellegrino 0,75 l	€3
Coca-Cola 0,33 l	€4
Coca-Cola Zero 0,33 l	€4
Estathé limone 0,25 l	€4
Estathé pesca 0,25 l	€4
Birra Giusta Bionda 0,33 l - La Petrognola	€6
Birra Metra IPA 0,33 l - La Petrognola	€6
Birra Montefiore Bianca 0,33 l - La Petrognola	€6

AMARI E DISTILLATI

Amaro del Capo	€4
Amaro Montenegro	€4
Baileys Irish Cream	€5
Fernet Branca	€5
Grappa Bianca Frattina	€4
Grappa Gaiarine 903 Barrique	€5
I 3 Ponce 30°	€4
Limoncello di Capri	€4
Sambuca Molinari	€4

Per informazioni su allergeni, intolleranze e ingredienti, rivolgersi al personale di sala.