

# I Piatti

---

## Antipasti

- Polpo con patate o rucola
- Insalata Caprese
- Acciughe marinate
- Acciughe salate
- Salmone scaloppato all'aceto balsamico
- Insalatina tiepida di mare
- Tonno affumicato e acciughe su pomodorini
- Degustazione di salumi e Castelmagno
- Cocktail di gamberi

## Primi

- Spaghetti alle vongole
- Spaghetti all'acciuga fresca
- Spaghetti ai frutti di mare
- Linguine all'astice
- Risotto ai frutti di mare
- Risotto allo Champagne
- Penne al salmone
- Penne con scampi
- Penne mare e monti
- Trenette al pesto patate e fagiolini
- Minestrone alla Genovese on Bricchetti
- Trofiette al Castelmagno
- Gnocchi o lasagne al pesto

## Secondi

- Grigliata del pescatore
- Sautè di cozze e vongole
- Zuppa alla Lericina
- Pesce fresco al forno o ai ferri
- Stoccafisso accomodato
- Pesce spada dello Chef
- Grigliata di scampi e gamberi
- Gamberoni al Cognac
- Scampi alla Portofino
- Totani ai ferri o fritti
- Fritto misto di pesce
- Nodino di vitello burro e salvia
- Tagliata di manzo con la rucola

## Contorni

- Insalata mista
- Patatine al forno
- Patatine fritte
- Verdurine grigliate

## Dolci

- Creme Caramel

- Panna cotta
- Tiramisù
- Torta dello Chef
- Crumiri di Masone con Crema della Nonna
- Sorbetto al limone

## La Carta dei Vini

---

Il Ristorante Perico offre un'ampia carta dei vini con i migliori rappresentanti di ogni regione d'Italia

Sarà di nostro interesse consigliare il cliente nella scelta del vino che più si addice al piatto scelto

Ecco alcune delle bottiglie in cantina:

### Vini Bianchi

- Pigato Riviera di Ponente - *Fontanacorta*
- Cinque Terre - *Coop Cinqueterre*
- Bianchetta Genovese - *Bisson*
- Sauvignon Lahn - *St. Michael-Eppan*
- Sauvignon Collio - *Cormons*
- Gewurztraminer - *St. Michael-Eppan*

### Vini Rossi

- Bonarda Donelasco Ferma - *La Versa*
- Bonarda Vivace - *La Versa*
- Il Madrigale Primitivo di Manduria - *Consorzio Manduria*
- Chianti classico - *Gallo Nero*
- Morellino di Scansano - *Campomaccione*
- Ciliegiolo - *Bisson*

### Vini Rosati

- Rosato del Salento
- Südtiroler Lagrein - *Lagrein Kretzer*