

Q
~
P E R L A
sushi bistrot

Tradizione e semplicità giapponese, estro e genialità italiana: ecco gli ingredienti imprescindibili della nostra idea di cucina.

PERLA eleva l'esperienza del sushi all'insegna della contemporaneità.

Alle portate di crudo classiche si alternano creazioni inedite all'interno delle quali la purezza formale tipicamente orientale si fonde con il gusto delle ricercate materie prime della cucina mediterranea

Il racconto di due mondi lontani cui denominatore comune è la bellezza, la bellezza di una perla.

Il simbolo  indica i piatti edibili da persone che seguono una dieta vegetariana.

Si prega di segnalare eventuali allergie e intolleranze alimentari al personale di sala.

Il nostro pesce viene selezionato con cura e consegnato giornalmente. I prodotti ittici destinati al consumo a crudo sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE n.853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine.

Interior design & identità visiva:
umo | design studio

Antipasti

Edamame

fagioli di soia al sale

3 €

Zuppa di miso

zuppa di miso, cipolla e vongole

3 €

Wakame

insalata di alghe leggermente piccante

4 €

Bowl

ciotola di riso bianco e sesamo

2,50 €

Perle di salmone

3 involtini di salmone con ricotta, erba cipollina, glassa di aceto balsamico, granella di nocciole, sale rosa dell'Himalaya

4 €

Gyoza gamberi

ravioli giapponesi con gamberi

6 €

Gyoza verdure

ravioli giapponesi con verdure

6 €

Carpaccio

*Distesa di pesce fresco affettato al coltello e condito
secondo gusto del nostro chef (10 fettine).*

Salmone

7,50 €

Pesce bianco

8,50 €

Tonno

10 €

Capasanta

11 €

Imari

capasanta, edamame, menta, peperoncino

13 €

Umo

gambero rosso, stracciatella, pomodoro datterino,
sale nero delle Hawaii

14 €

Perline di sushi

*Rivisitazione del gunkan: palline di riso arrotolate con
alga nori e guarnite con pesce e uova (1 pezzo).*

Salmone

tartare di salmone, erba cipolline, ikura,
salmone esterno

2,50 €

Pesce bianco

tartare di pesce bianco, zucchine, lime

3 €

Tonno

tartare di tonno, marmellata di fragole, erba cipollina,
tonno esterno

3 €

Maguro

tartare di tonno, mango, granella di nocciola,
tonno esterno

3 €

Gambero

tartare di gambero rosso di Sicilia, zucchine, stracciatella

3,50 €

Tartare

Pesce fresco tagliato a dadini e condito con olio extra vergine di oliva, sale rosa dell'Himalaya, pepe e lime.

Salmone

8 €

Pesce bianco

8,50 €

Tonno

10 €

Gambero rosso

12 €

Tartare alla Perla

*Pesce fresco tagliato a dadini, abbinato con creatività
a ingredienti inusuali.*

Sud

salmone, tobiko, stracciatella, pomodoro datterino,
erba cipollina, sale affumicato, basilico

10 €

Kitana

pesce bianco, tobiko nero, avocado, lime

10 €

Tono

tonno, mango, salsa spicy

10 €

Uramaki classici

*Involtini di riso farciti con alcune deliziose combinazioni
di pesce, verdura e formaggio (8 pezzi).*

Salmon avo

salmone, avocado

7 €

Tuna avocado

tonno, avocado

8,50 €

Salmon phila

salmone, philadelphia

7€

Ebiphila

gambero cotto, philadelphia

6,50 €

California roll

polpa di granchio, insalatina, avocado,

tobiko, mayonese

7,50 €

Spicy tuna

tonno, salsa leggermente piccante

8,50 €

Tuna mayo

tonno cotto, erba cipollina, mayonese

6 €

Vegi Roll

verdure fresche di stagione

6 €

Spicy salmon

salmone, salsa leggermente piccante

7 €

Rainbow uramaki

filetti di pesce misto, avocado, polpa di granchio

9 €

Tuna phila

tonno, philadelphia

8,50 €

Uramaki speciali

*Involtini di riso farciti con ingredienti insoliti e
abbinati a cotture speciali (8 pezzi).*

Yasai Uramaki

verdure in tempura, insalatina, avocado,
mayonese

9 €

Tenkuzu salmon

salmone in tempura, insalatina, philadelphia,
scaglie di tempura, erba cipollina, salsa dello
chef,

salmone esterno

11 €

Tenkuzu tuna

tonno scottato, insalatina, philadelphia,
scaglie di tempura, erba cipollina, salsa dello
chef, tonno esterno

12 €

Smoke roll

salmone affumicato, philadelphia, avocado, tartare di
salmone, salsa teriyaki

12 €

White roll

pesce bianco scottato, insalatina, avocado, ikura,
scaglie di tempura, salsa piccante, pesce bianco esterno

12 €

Dragon roll

gambero in tempura, insalatina, avocado, tartare di
salmone, ikura, erba cipollina, scaglie di tempura,
salsa dello chef

15 €

Perla's roll

gambero rosso, stracciatella, scorza di lime, pomodoro
datterino, insalatina

15 €

Sashimi

Pesce crudo nella sua forma più semplice e pura, da gustare abbinato ai sapori tipici giapponesi: salsa di soia e wasabi (10 pezzi).

Salmone

7 €

Pesce bianco

9 €

Tonno

10 €

Nigiri classici

*Taglio di pesce fresco sdraiato su pallina di riso pressata,
talvolta legata da striscia di alga nori (2 pezzi).*

Polipo

4,50 €

Salmone

3 €

Tonno

4,5 €

Pesce bianco

4 €

Capasanta

5 €

Gambero crudo/cotto

5 € / 2,50 €

Avocado 🌿

2 €

Verdure di stagione 🌿

2 €

Nigiri speciali

*Pallina di riso pressata con taglio di pesce fresco abbinato
ad ingredienti della cucina mediterranea (2 pezzi).*

Pinku

salmone con avocado e ikura

4 €

Kiio

salmone con granella di nocciole e miele

4,50 €

Gurin

tonno con cipolla di tropea caramellata

5 €

Burraku

tonno con marmellata di fragola e salsa spicy

5 €

Gurè

pesce bianco con basilico

4,50 €

Aka

pesce bianco con pomodorino secco

4,50 €

Howaito

capasanta con cipolla caramellata

5 €

Buru

gambero con pomodoro datterino e zucchine

5,50 €

Kin

gambero con stracciatella e pomodoro datterino

6 €

Gin

polipo con basilico e pomodoro datterino

5 €

Hosomaki

*Involto di riso con pesce o verdure avvolto in
foglia di alga Nori.*

Tonno

6 €

Branzino e basilico

5,50 €

Gambero cotto

4,50 €

Salmone

4 €

Takuan taro

ravanello marinato

4 €

DEGUSTAZIONE PERLA

Degustazione di piatti a tua scelta tra uramaki, nigiri e hosomaki. Selezione di sashimi del giorno.

Sushi mix

12 pezzi

4 uramaki, 4 nigiri, 4 hosomaki

Classici 12 € / Speciali 15 €

24 pezzi

8 uramaki, 8 nigiri, 8 hosomaki

Classici 24 € / Speciali 28 €

Sushi & sashimi mix

12 pezzi

4 uramaki, 4 nigiri, 4 sashimi

Classici 14 € / Speciali 17 €

24 pezzi

8 uramaki, 4 nigiri, 4 hosomaki, 8 sashimi

Classici 28 € / Speciali 31 €

Nigiri mix

6 pezzi

a scelta

Classici 7 € / Speciali 10 €

8 pezzi

a scelta

Classici 10 € / Speciali 13 €

20 pezzi

a scelta

Classici 14 € / Speciali 17 €

Sashimi mix

8 pezzi

selezione giornaliera

9 €

10 pezzi

selezione giornaliera

11 €

20 pezzi

selezione giornaliera

23 €

Temaki

Cono di alga Nori ripieno di riso, pesce fresco e verdure, da gustare rigorosamente con le mani.

Sake avocado

salmone, avocado

4 €

Vegan

verdure fresche di stagione

3,50 €

Spicy tuna

tonno, salsa leggermente piccante

5 €

Salmon phila

salmone, insalatina, philadelphia

5 €

Ebi tempura

gambero in tempura, insalatina, mayonese, salsa teriaki, avocado

6 €

California

polpa di granchio, insalatina, avocado, tobiko, mayonese

5 €

White fish

pesce bianco, edamame, insalatina

5 €



Cirashi

Ciotola di riso su cui vengono adagiate fettine di pesce fresco o crostacei, in abbinamento a verdure.

Salmone

8 €

Ebi white fish

gambero, pesce bianco e zucchine

11,50 €

Tuna

tonno, ikura

10 €

Misto pesce

salmone, tonno, pesce bianco, gambero

12 €

Insalate

Rivisitazione dell'insalata mediterranea con pesce fresco e ingredienti tipici orientali.

Thai

insalatina mista, avocado, alghe wakame, salmone,
salsa dello chef

6 €

Tuna guacamole

insalatina mista, tonno, avocado, pomodoro datterino,
alghe wakame salsa dello chef

7 €

Ebi Kani

insalatina mista, carote, gambero cotto, polpa di
granchio, pomodoro datterino

7 €

Sashimi

insalatina mista, carote, sashimi di salmone, tonno,
pesce bianco, capasanta, gambero rosso di Sicilia

15 €

Piatti caldi

Yaki Udon

udon con verdure e uova

7 €

Vegan rice

riso saltato con verdure fresche di stagione

7 €

Ebi kushi

spiedini di gamberi con crema edamame

7,50 €

Salmone alla Perla

salmone scottato con salsa ponzu

7,50 €

Fried rice

riso saltato con gamberi e verdure fresche di
stagione

7,50 €

Goa

riso saltato con verdure fresche di stagione, salmone e
sesamo

8 €

Ebi Udon

udon con gamberi e verdure fresche di stagione

8 €

Temp

Tempura di gamberi e verdure

8 €

Maguro fish

tonno scottato con sesamo e salsa teriaki

11 €

Hotatekai

spiedini di capasanta con salsa dello chef

10 €

White fish book

pesce bianco spaccato a libro e scottato

15 €

Bevande

Acqua	75 cl	2 €
Te Senchà	Tazza	3,50 €
Vino di prugna (vol 10%)	bicchiere	4 €
Iki green tea e yuzu (4,5%)	33 cl	5 €
Birra Coedo Ruri (vol 5%)	33 ml	5,50 €
Birra Coedo Shikkoku (vol 5%)	33 ml	6 €
Birra Coedo Beniaka (vol 7%)	33 ml	6,50 €

Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene Superiore Extra Dry	Contarini	15 €
Durello Millesimato Blanc de Blancs	Cà d'Or	19 €
Franciacorta Brut Bio	Riccafana	24 €
Franciacorta Prestige Brut	Ca' del Bosco	39 €
Franciacorta "Alma" Cuvée Brut	Bellavista	46 €
Champagne Brut Tradition	Bergeronneau Marion	48 €
Champagne Blanc de Blancs	Ruinart	80 €

Vini Bianchi

Roero Arneis “Merica”	Ca’ Rossa	14 €
Langhe Bianco “Ricordi”	Nino Costa	14 €
Ribolla Gialla	Le Monde	18 €
Gewurztraminer Alto Adige	Tramin	18 €
Sauvignon	Ronco del Gelso	20 €

Vini Rossi

Ruchè di Castagnole Monferrato “Tradizione”	Montealbera	18 €
Pinot nero Alto Adige	Viticoltori di Caldaro	19 €

Vini Rosati

Lagrein Rosè	Abbazia Muri Gries	17 €
Rosato del Salento Negroamaro	Solarte	15 €

After dinner

*Una selezione di bevande per
concludere la cena.*

Caffè

1,50 €

Sakè

3,50 €

Shochu Yokaichi

Riso 25%

4 €

Shochu Wakamurasaki No Kimi

Orzo e Shisho 20%

4 €

Shochu Ikkomon Aka

Patata rossa dolce 25%

5 €