Madreperla

RISTORANTE & PIZZA

La famiglia Marangolo si identifica fin dagli anni '90
sul territorio di Magenta con un ristorante a carattere familiare.
L'esperienza maturata negli anni, unita alla passione,
alla tenacia e alle capacità imprenditoriali si perfezionano
attraverso l'apertura del ristorante L'Altra Botte a Legnano;
attività che nel giro di pochi anni diventa una solida realtà
ed un punto di riferimento per tutti gli estimatori
della cucina mediterranea a base di pesce.

***Nel 2013 nasce a Magenta il ristorante Madreperla**,*
frutto di tanta dedizione e di costante impegno per la buona ristorazione.

La famiglia Marangolo propone nei suoi ristoranti piatti tradizionali e contemporanei,
dove il Pesce, anima sublime del Mediterraneo,
riempie di colore, profumo e sapore i vostri palati.

LA DIREZIONE E LO STAFF
RINGRAZIANO PER LA VOSTRA VISITA
E VI AUGURANO UNA PIACEVOLE ESPERIENZA

MadrePerla

RISTORANTE & PIZZA

CUORE E CUCINA MEDITERRANEA

**“Meditate bene su questo punto:
le ore più belle della nostra vita sono tutte collegate,
con un legame più o meno tangibile,
a un qualche ricordo della tavola.”**

Charles Pierre Monsalet

In cucina: **EXECUTIVE CHEF AGOSTINO PRISCO**

Alleanza Slow Food dei Cuochi

L’alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell’Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali “buone, pulite e giuste”, salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione, dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

LEGÙ NON È PASTA

Piatto Benessere

Anti pasta, specialità alimentare a base di legumi 100% naturale con farina di legumi in proporzione variabile tra ceci, fagioli bianchi, piselli gialli decorticati.

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.
Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.
Allergeni Reg. CE 1169/11
Tutti i piatti possono contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.
Il pane è di nostra produzione e viene prodotto con farina di grano tenero 00 e crusca, contiene glutine Allergens EC reg. 1169/2011.
All dishes may contain traces of gluten, crustaceans, egg, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seed, sulfur dioxide, lupine, molluscs. Our bread is home-made with 00 wheat flour and bran; it contains gluten.

MadrePerla

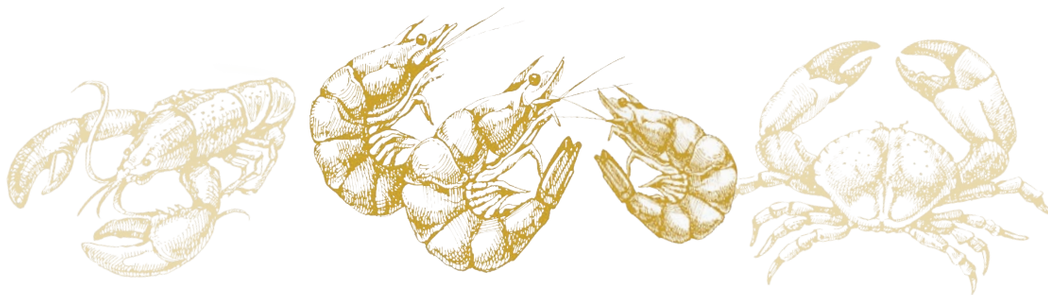
RISTORANTE & PIZZA

ANTIPASTI MARE - CRUDO

Raw seafood starters

IL NOSTRO CRUDO DI MARE (A SECONDA DEL MERCATO) Our raw seafood (depending on availability)	da € 25,00 a 30,00 S.Q
GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO (secondo misura) Mazara del Vallo's red prawns (depending on weight)	da € 3,00/6,00
SCAMPI CRUDI DI MAZZARA DEL VALLO, PORTO S. STEFANO, GALLIPOLI (secondo misura) Raw prawns of Mazara del Vallo, Porto S. Stefano, Gallipoli (depending on weight)	da € 4,00/12,00
CRUDO DI GAMBERO ROSSO, SALSA DI JALAPEÑO E PAGLIA DI CIPOLLOTTO Raw shrimp, Jalapeño sauce and spring onion	€ 20,00
LA TARTARE DI TONNO BATTUTA AL COLTELLO Tune tartare hand-hopped	€ 18,00
CARPACCIO DI PESCE MISTO CON INSALATINA CROCCANTE E DRESSING AGLI AGRUMI Carpaccio of mixed fish with salad and mustard dressing	€ 18,00

Il Gambero Rosso
The Red Shrimps



I nostri crostacei direttamente da una delle flotte pescherecci che operano nel Mar Mediterraneo secondo la tradizione della marineria di Mazara del Vallo.

Il gambero rosso il così detto oro dei pescatori

Una delle peculiarità è il suo colore, un rosso intenso e brillante, che ricorda le sfumature del corallo, ed è apprezzato per la gustosità delle sue carni che risulta compatta e bianca dal sapore unico e inconfondibile. Nei mesi caldi la testa del gambero si scurisce per la presenza delle uova, definite anche come caviale di gambero.

Il gambero rosso viene suddiviso per taglia, infatti a seconda delle dimensioni avremo la I°, la II°, la III° e la IV°. Le dimensioni delle prime 3 si calcolano dalla lunghezza della testa che oscilla dai 50 millimetri per la prima sino alla terza di 40 millimetri.

MadrePerla

RISTORANTE & PIZZA

OSTRICHE
Oysters

FRANCIA
FRANCE

SPECIALE GILLARDEAU — da € 4,00
Gillardeau special (oysters)

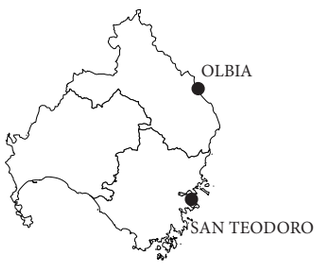
Uno dei marchi più conosciuti in assoluto nell'ostricoltura francese è quello della famiglia Gillardeau. La piccola azienda di famiglia fondata 110 anni fa, in riva al mare vicino a La Rochelle e l'Île d'Oléron nella Francia occidentale, produce solo speciali ostriche, le più richieste dagli chef europei. Dalle origini ai giorni nostri, con il lavoro e la ricerca di quattro generazioni i Gillardeau hanno creato uno dei più grandi tesori dell'universo gastronomico, che gli ha dato fama in tutto il mondo. Ci troviamo davanti a un'autentica delizia che combina: contundenza con raffinatezza, dolcezza con salinità, carnosità con tenerezza, un'ostrica concava che ha qualità innate estremamente delicate.

BRETAGNA
BRITAIN

BAIA MONT SAINT MICHEL, NORMANDIA - TKARSKAYA — da € 4,00
Mont Saint-Michel Bay, Normandy Tkarskaya (oysters)

Più di un secolo fa, queste ostriche già partivano per San Pietroburgo per esser presentate sulle tavole degli zar che le degustavano con caviale e vodka.
Perciò i simboli della città di Cancale e quelli degli zar della Russia sono stati messi insieme sotto la stessa araldica. Da allora le ostriche Tsarskaya continuano ad essere coltivate ed affinate dagli stessi produttori che, tramandando il saper fare di generazione in generazione, hanno portato fino ai giorni nostri questo prodotto unico dal gusto irripetibile.

MAR MEDITERRANEO (Italia)
MEDITERRANEAN SEA (Italy)



SAN TEODORO SARDEGNA - TORTOLI SARDEGNA — da € 3,50
La Speciale di San Teodoro rappresenta l'eccellenza italiana nell'ostricoltura.
Dentro la San Teodoro c'è un mondo. Apritela e sentirete la luce brillante del sole, la forza del vento, i profumi della macchia mediterranea...La conchiglia è dura, resistente, la forma è omogenea a goccia, la madreperla è bianca e uniforme.
Le carni risultano molto abbondanti, croccanti, iodate ma la dolcezza risulterà poi avvolgente, con una persistenza vegetale e note di frutta secca.
Complessa e gradevole allo stesso tempo.

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.
The variety may vary depending on the arrivals.

Nel pieno rispetto delle normative, garantendo l'integrità e la qualità delle materie prime utilizzate, il nostro pesce crudo viene abbattuto ad una temperatura di -20°C. Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione.
In full compliance with the regulations, ensuring the integrity and quality of the raw materials used, our raw fish is shock freezed at a temperature down to -20°C. Fresh or shock freezer or frozen on boardfish according to type and/or preparation.

MadrePerla

RISTORANTE & PIZZA

ANTIPASTI MARE - COTTO

Cooked seafood starters

IL VENTAGLIO DI MARE (selezione di caldi, freddi e carpacci) (min. 2 persone) — € 38,00
Variety of seafood starters (selection of cold, cooked dishes and carpacci) (min. 2 persons) — (€ 19,00 p.p.)

PANE, BURRO E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO — € 12,00
Bread, butter and Cantabrian anchovies

DEGUSTAZIONE DI MARE (fantasia di pesce a seconda del mercato) — € 20,00
Seafood tastings (assortment of fish, depending on availability)

IL "POLPO E PATATE" CON OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI TOSTATI — € 16,00
"Octopus and potatoes" with taggiasca olives and toasted pine nuts

MOSCARDINI IN UMIDO SU CREMA DI CANNELLINI, POMODORINI CARAMELLATI E PAGLIA DI CIPOLLOTTI — € 16,00
Stewed curled octopus with cream of cannellini beans, caramelized tomatoes and spring onions julienne

IL ROSSO DI MAZARA IN TEMPURA SU MAIONESE DI CARCIOFI E CHIPS DI TOPINAMBUR — € 16,00
Mazara red prawn tempura on artichoke mayonnaise and Jerusalem artichoke (topinambur) chips

CALAMARETTI DELLO JONIO ALLE PATATE E PECORINO IN CREMA DI CIME DI RAPA — € 16,00
Ionian squids with potatoes and pecorino cheese in turnip tops cream

LA PEPATA DI COZZE PICCANTE — € 10,00
Spicy peppered mussels

L'acciuga del Cantabrico
Cantabrian anchovies

Le acciughe del Cantabrico, uno dei prodotti alimentari più pregiati al mondo, vengono pescate e prodotte nel Golfo di Biscaglia nell'Oceano Atlantico, la cui parte terminale prende appunto il nome di "Mar Cantabrico".

Questo tipo di acciuga nasce e cresce in mari freddi e profondi e per questo assume una maggiore quantità di grasso nei tessuti e sviluppa dimensioni davvero ragguardevoli.

La lavorazione viene eseguita in modo artigianale negli stabilimenti e conservieri nella zona di pesca: dopo la stagionatura le acciughe vengono sottoposte ad un ciclo di lavaggi con acqua fredda, calda e salata, e infine inscatolate manualmente e ricoperte da olio di oliva.

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.
The variety may vary depending on the arrivals.
Nel pieno rispetto delle normative, garantendo l'integrità e la qualità delle materie prime utilizzate, il nostro pesce crudo viene abbattuto ad una temperatura di -20°C.
In full compliance with the regulations, ensuring the integrity and quality of the raw materials used,our raw fish is shock freezed at a temperature down to -20° C.

MadrePerla

RISTORANTE & PIZZA

ANTIPASTI TERRA

Earth starters

JOSELITO PALETA PATA NEGRA GRAN RESERVA — € 18,00
Joselito Paleta Pata Negra Gran Reserva

TAGLIERE NORD E SUD — € 25,00
(selezione di salumi DOP Salumificio Falcone Camigliatello Silano
e prosciuttificio Artigianale DOP La Glacere di San Daniele del Friuli,
Burrata Gioia del colle, sott'oli, pinzini e sardella) (min. 2 persone)
North and south speciality dishes (selection of PDO salami,
Salumificio Falcone Camigliatello Silano and Prosciuttificio Artigianale PDO
La Glacere of San Daniele del Friuli, burrata cheese from Gioia
del Colle, vegetables in oil, larded pinzini and sardella) (min. 2 persons)

CRUDO S. DANIELE 24 MESI (prosciutto Artigianale DOP — € 14,00
La Glacere di San Daniele del Friuli) con Bufala Campana DOP.
S. Daniele raw ham aged 24 months (prosciutto Artigianale DOP
La Glacere di San Daniele del Friuli) with PDO Campania buffalo mozzarella

LA TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE BATTUTA AL COLTELLO — € 18,00
Piedmont Fassona tartare, hand-chopped

TORTINO DI PATATE, SCAMORZA AFFUMICATA GRIGLIATA E CARCIOFI SALTATI — € 12,00
Potato pie, grilled smoked scamorza cheese and sauteed artichokes

FASSONA PIEMONTESE
CO. AL.VI. CONSORZIO DI TUTELA DELLA RAZZA PIEMONTESE

Joselito Paleta Gran Reserva

Paleta Joselito con grasso tra oro e rosa di consistenza morbida e untuosa.
Carne con una variazione di sfumature dal rosso intenso al rosa pallido, con numerose infiltrazioni di grasso venato brillante che si scioglie sul palato.
Con un tempo di guarigione di oltre 2 anni.

Il suo sapore è morbido e delicato, leggermente dolce nell'attacco, sorprendendo l'untuosità del suo grasso che si scioglie sul palato sublime. Più di un secolo di tradizione, un'ossessione per la qualità e una cura per i dettagli, hanno dato al prosciutto Joselito lo status di unico al mondo, caratterizzato dalla sua eleganza, dalla sua eccellenza e dalla sua finezza.

Pezzo più piccolo del prosciutto, sorprendente per la sua succosità e finezza.
Con una grande intensità aromatica. Il suo sapore è molto delicato, con bagliori dolci.

JOSELITO®
Declarado el Mejor Jamón del Mundo

MadrePerla

RISTORANTE & PIZZA

PRIMI PIATTI MARE

Seafood first courses

TRAFILATO ALLA CHITARRA CON ASTICE NUDO (min. 2 persone) € 18,00 p.p
Bronze-drawn spaghetti alla chitarra with shelled lobster (min. 2 persons)

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO € 12,00
Tagliolini (thin tagliatelle) with sea food

SPAGHETTONE AFFUMICATO "VERRIGNI" ALLE VONGOLE VERACI E MERLUZZO NORDICO MANTECATO € 16,00
Smoked spaghetti "Verrigni" with carpet-shells and whipped northern cod

RISOTTO RIS.S.MASSIMO AL RAGÙ DI BRANZINO DI ORBETELLO, PEPE ASAKURA SANSHO ED ESSENZA DI BERGAMOTTO (min. 2 persone) € 16,00 p.p
Risotto "Ris. S.Massimo" with Orbetello seabass sauce, ASAKURA SANSHO pepper and bergamot oil (min. 2 persons)

TONNARELLI CON CALAMARETTI SPILLO E COLATURA DI ALICI DI CETARA SU CREMA DI PANE CAFONE € 15,00
Tonnarelli with baby squids and salted anchovy sauce of Cetara, on crusty bread cream

PACCHERI "VERRIGNI"CON ZUCCA IN DUE CONSISTENZE, CODE DI SCAMPI E GOCCE DI BURRATA € 14,00
Paccheri "Verrigni" with pumpkin in twoconsistencies, scampi tails and burrata cheese

TORTELLI AI CARCIOFI, GAMBERI ROSSI DI MAZARA CON RICOTTA DI BUFALA, SENTORE DI LIME IN BURRO SALATO DI CROSTACEI € 16,00
Artichokes tortelli, red prawns of Mazara with buffalo ricotta, lime scent in salted shellfish butter

Asakura Sansho

Asakura Sansho

L'Asakura Sansho rappresenta l'eccellenza del pepe Sansho, un prodotto che vanta una storia di circa 400 anni. L'Asakura Sansho è una spezia magica il cui segreto è un "pizzicore anestetizzante". Questa spezia nipponica contiene limone e un componente aromatico agrumato con sentori fruttati, molto superiori ad altri tipi di pepe Sansho. Contiene inoltre il sanshool, il principio responsabile dell'effetto pungente.

MadrePerla
RISTORANTE & PIZZA

PRIMI PIATTI TERRA
Earth first courses

RISOTTO "RIS. S. MASSIMO" AL ROSSO DI BIETOLA, SALSICCIA DI NORCIA E PERLE DI TARTUFO (min. 2 persone) — € 14,00 p.p
Risotto "Ris.S.Massimo" with red Swisschard, Norcia sausage and truffle pearls (min. 2 pers.)

PACCHERI "VERRIGNI" CON CARCIOFI, MENTUCCIA E CRUMBLE DI PANE AL PROFUMO DI LIMONE — € 12,00
Paccheri "Verrigni" with artichokes, mint and lemon-flavored bread crumbles

TORTELLI AL BRASATO SU FONDUTA DI MONTASIO E RIDUZIONE DI BARBERA — € 15,00
Tortelli with pot roast stuffing on Montasio fondue and Barbera sauce

Piatto Benessere
Well-being dishes

Anti pasta, specialità alimentare a base di legumi 100 % naturale con farina di legumi in proporzione variabile tra ceci, fagioli bianchi, piselli gialli decorticati.
Food speciality made with legume flour 100% natural with vegetables in varying proportions between chickpea flour, white beans, yellow skinned peas.

GIGLI CON ZUCCA IN DUE CONSISTENZE, SEMI DI PAPAVERO E CIPOLLA CARAMELLATA — € 12,00
Gigli (pasta in the shape of flower)with pumpkin in two consistencies, poppy seeds and caramelized onion

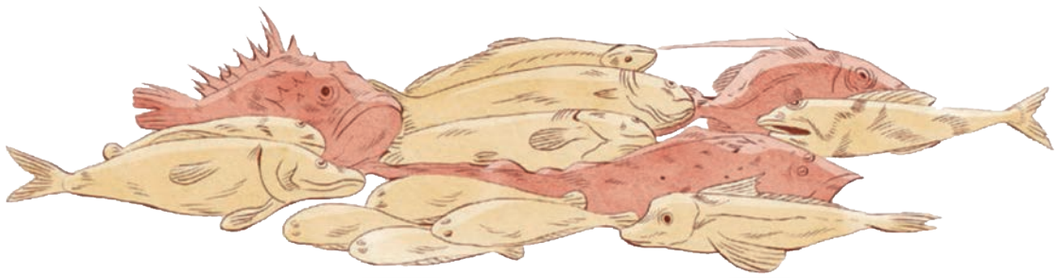
per i VEGANI · per i DIABETICI · per i CELIACI · per gli SPORTIVI

MadrePerla

RISTORANTE & PIZZA

SECONDI DI MARE

Seafood second courses



BRANZINO, SCORFANO, ORATA, GALLINELLA ,DENTICE, PEZZOGNA, ROMBO, CERNIA, SAN PIETRO*
Sea bass, scorpion fish, gilt head sea bream, capone, dentex, red sea bream, turbot, grouper, John Dory

PESCATO DI GIORNATA IN VARIE PREPARAZIONI* — hg da € 6,00
Il nostro personale sarà lieto di informarvi
Fresh daily catch in different preparations Our staff will be happy to inform You.

ASTICE ALLA CATALANA — hg da € 7,00
Catalan style lobster

ARAGOSTA MAR MEDITERRANEO ALLA CATALANA O GRIGLIATA — hg da € 12,00
Grilled or Catalan style spiny-lobster

TRANCIO DI BRANZINO, CREMOSO DI PATATE E CIME DI RAPA SU GUAZZETTO DI ACQUA DI VONGOLE E ZAFFERANO — € 20,00
Sea bass fillet with creamed potatoes and turnip tops on stew of clams water and saffron

BIANCO DI ORATA SU CREMA DI CARCIOFI E TOPINAMBUR SALTATO — € 20,00
Sea bream on artichoke cream and sautéed Jerusalem artichoke (topinambur)

TAGLIATA DI TONNO ROSSO CON CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA E SALSA ALLA SOIA — € 18,00
Sliced red tuna with Tropea caramelized onion and soy sauce

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (Crostacei, Tranci, Seppie, Totanetti) — € 20,00
Mixed fish grill (Crustaceans, Slices, Cuttlefish and Small Squids)

FRITTO MISTO CON PARANZA — € 18,00
Paranza mixed with fried fish

*L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.
The variety may vary depending on the arrivals.

Nel pieno rispetto delle normative, garantendo l'integrità e la qualità delle materie prime utilizzate,
il nostro pesce crudo viene abbattuto ad una temperatura di -20°C.
In full compliance with the regulations, ensuring the integrity and quality of the raw materials used,our raw fish is shock freezed at a temperature down to -20° C.

MadrePerla
RISTORANTE & PIZZA

SECONDI PIATTI TERRA
Earth second courses

FILETTO DI FASSONA ALLE SPEZIE (selezione dello chef) CON CREMOSO DI PATATE AL ROSMARINO — € 25,00
Fassona fillet with spices (chef's selection) with rosemary creamy potatoes

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON PATATE RATTE E CARCIOFI SALTATI — € 18,00
Sliced Piedmont Fassona beef with ratte potatoes and sautéed artichokes

COTOLETTA DI AGNELLO "FRENCH RACK" ALLA MILANESE, SALSA ALLO ZAFFERANO E PATATE AL ROSMARINO — € 22,00
"French Rack" lamb cutlet Milanese style, saffron sauce and rosemary potatoes

GRIGLIA CON PIETRA LAVICA
Grill of lava stone

FIORENTINA DI FASSONA PIEMONTESE SERVITA SU PIETRA LAVICA — hg € 5,00
Florentine steak of Piedmont Fassona beef, served on lava stone

COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE — hg € 4,50
Piedmont Fassona rib beef

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE — € 22,00
Piedmont Fassona fillet beef

FASSONA PIEMONTESE
CO. AL.VI. CONSORZIO DI TUTELA DELLA RAZZA PIEMONTESE

Madreperla

RISTORANTE & PIZZA

LA FARINA E IL FUOCO

... la civiltà nacque dall'abilità delle mani dell'uomo che, con il passare del tempo, trasformava in realtà la visione di una vita migliore. Di lì a breve la farina ed il fuoco furono inscindibili: la farina affrancò l'uomo dalla necessità della caccia, il fuoco fu l'elemento indispensabile per trasformare la farina in pane. E quando l'uomo apprese che la capacità del fuoco di dare colori e vita alle materie inerti poteva cambiare la sua esistenza in piacere di vivere, iniziò a produrre suppellettili guardando oltre la loro utilità, usando l'arte per comunicare con il linguaggio dei 5 sensi...

Gli impasti del Madreperla

Petra MOLINO QUAGLIA

Impasto Classico Altra Botte: ottenuto da una miscela di farine da noi selezionate di grani teneri macinati a pietra in purezza del **Molino Quaglia**.
Portato a lievitazione e maturazionea più di 48 ore che dona loro croccantezza e al contempo un'alta digeribilità.
Classic dough Altra Botte: obtained from a mixture of soft wheat flour milled stone purity of **Molino Quaglia** selected by us.
Led to rising and maturing in more than 48 hours which gives them crispness and at the same time a high digestibility.

KAMUT ORIGINAL

Impasto Kamut Altra Botte: ottenuto dal puro grano Khorasan (cultivar denominazione), impasto a lunga lievitazione controllata, leggero soffice e molto digeribile.
Kamut dough Altra Botte: obtained from pure grain **Khorasan** (cultivar name), dough long controlled leavening, light, soft and easy to digest.

Impasto Gluten Free: ottenuto dal puro grano Khorasan (cultivar denominazione), impasto a lunga lievitazione controllata, leggero soffice e molto digeribile.
Kamut dough Altra Botte: obtained from pure grain **Khorasan** (cultivar name), dough long controlled leavening, light, soft and easy to digest.

Madreperla

RISTORANTE & PIZZA

PIZZE TRADIZIONALI
Traditional pizza

MARGHERITA € 5,00
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte)

REGINA MARGHERITA € 8,00
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, mozz. di bufala, pomodorini, basilico)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil)

NAPOLETANA € 7,50
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantabrico, origano, basilico)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, anchovies)

TONNO & CIPOLLA ROSSA DI TROPEA € 7,50
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa di Tropea)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, Tropea red onion)

DIAVOLA € 8,00
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, salame calabrese piccante, zola, peperoni casalinghi)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy calabrese salami, zola cheese, homemade peppers)

FRUTTI DI MARE € 9,00
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare, cozze e vongole)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, seafood)

VEGETARIANA € 8,00
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine e melanzane grigliate, peperoni al forno)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, grilled courgettes and aubergines, baked peppers)

QUATTRO STAGIONI € 7,50
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto cotto)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, artichokes, mushrooms, ham)

CAPRICCIOSA € 8,50
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto cotto, acciughe, olive)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, artichokes, mushrooms, ham, anchovies, olives)

BUBÙ € 7,00
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, hot dog, chips)

FANTASIA € 8,00
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, gamberi)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, prawns)

CALZONE FARCITO € 7,50
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, funghi, prosc. cotto)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, artichokes, mushrooms, ham)

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SI POSSONO DEGUSTARE CON IMPASTO:

Impasto Kamut, aggiunta € 2,00
(Kamut dough, extra cost € 2,00)

Gluten free (farina di riso), aggiunta € 4,00
(Gluten free (rice flour), extra cost € 4,00)

MadrePerla

RISTORANTE & PIZZA

PIZZE GOURMET

Gourmet pizza

MADREPERLA € 13,00
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare, carpaccio, crostacei, molluschi)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, seafood, swordfish carpaccio, crustaceans, molluscs)

MAGENTINA € 8,00
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto di Praga, scamorza affumicata, rucola)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, Prague ham, smoked scamorza, rocket)

BUFALA € 8,00
(salsa pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico)
(tomato sauce, PDO buffalo mozzarella, basil)

ZINGARA € 8,00
(salsa pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio, speck)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, red chicory, smoked ham)

SILANA € 8,50
(salsa pomodoro, mozzarella di bufala DOP, porcini e capocollo Silano)
(tomato sauce, PDO buffalo mozzarella, Silane capocollo adn porcini)

PIZZA NDUJA € 9,50
(Fior di latte d'Agerola, cipolla di Tropea, nduja di Spilinga, pomodorini freschi, origano, olio extra vergine d'oliva a crudo al basilico)
(Agerola mozzarella fior di latte, Tropea onion, nduja of Spilinga (salami), fresh cherry tomatoes, oregano, extra-virgin olive oil with basil)

CARDINALE € 9,00
(Salsa pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Prosciutto Crudo San Daniele 24)
(tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, San Daniele raw ham 24 months aged)

SOVRANA € 10,00
(salsa pomodoro, mozzarella, porcini, capperi, olive, acciughe, frutti di mare)
(tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, capers, olives, anchovies, seafood)

MELANZANE E PECORINO € 8,00
(salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia lodigiana, melanzane, pecorino siciliano)
(tomato sauce, mozzarella, lodigiana sausage, aubergines, Sicily ewe's cheese)

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E GRANA € 10,00
(salsa pomodoro, mozzarella fior di Latte, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, grana padano, rucola fresca)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, San Daniele raw ham 24 months aged, grana padano cheese, fresh rocket)

CONTADINA € 8,00
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, scamorza affumicata, peperoni casalinghi)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh sausage, smoked scamorza, chilli pepper)

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SI POSSONO DEGUSTARE CON IMPASTO:

KAMUT ORIGINAL
Impasto Kamut, aggiunta € 2,00
(Kamut dough, extra cost € 2,00)

Gluten free (farina di riso), aggiunta € 4,00
(Gluten free (rice flour), extra cost € 4,00)

Madreperla

RISTORANTE & PIZZA

PIZZE GOURMET BIANCHE & FOCACCE

Le Gourmet white & focacce

PIZZA AI FRIARIELLI € 9,00
(mozzarella, friarielli (cime di rape leggermente piccanti),
salsiccia fresca, mozzarella di bufala)
(mozzarella, slightly spicy turnip tops, fresh sausage, buffalo mozzarella)

CANTABRICO € 12,00
(mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico, pomodorini secchi, pecorino)
(buffalo mozzarella, Cantabrico anchovies, dried tomatoes, ewe's cheese)

PIZZA TONNO FRESCO € 12,00
(Fior di Latte d'Agerola, carpaccio di tonno sashimi,
cipolla rossa di Tropea, pomodori cherry, olio evo al basilico)
(Fior di Latte d'Agerola, sashimi tuna carpaccio, Tropea red onion,
cherry tomatoes, extra-virgin olive oil with basil)

PIZZA SPADA € 10,00
(mozzarella, carpaccio di pesce spada, melanzane,
pomodorino fresco, maggiorana)
(mozzarella, swordfish, aubergines, fresh cherry tomato, martora)

PIZZA ASPARAGI € 10,00
(Fior di latte, punte di asparagi in crema, uovo, bacon croccante,
grana padano e pepe nero)
(fior di latte cheese, asparagus tips sauce, egg, crispy bacon,
grana padano cheese, black pepper)

PIZZA POLPO € 12,00
(Fior di Latte d'Agerola, Polpo, pomodorini secchi, olive taggiasche e scaglie di grana)
(Fior di Latte d'Agerola, octopus, dried cherry tomatoes, taggiasche olives, shaved grana cheese)

PIZZA D'AUTUNNO € 10,00
(Fior di latte, crema di zucca rossa, porcini, gamberetti)
(Fior di latte cheese, red pumpkin cream, porcini mushrooms, shrimps)

FOCACCIA DELLA CASA € 10,00
(mozzarella di bufala, pomodorini freschi, prosciutto crudo, rucola, grana padano)
(buffalo mozzarella, fresh cherry tomatoes, raw ham, rocket, grana padano cheese)

FOCACCIA ALLE VERDURE € 8,50
(verdure grigliate, pomodorini)
(grilled vegetables, cherry tomatoes)

FOCACCIA BURRATA E SAN DANIELE € 10,00
(Burrata di Gioia del Colle e Prosciutto Crudo San Daniele 24 mesi Az. La Glacere)
(Gioia del Colle Burrata cheese and San Daniele raw ham aged 24 months Az. La Glacere)

MadrePerla

RISTORANTE & PIZZA

BIRRE ARTIGIANALI

Craft Beers

BIBENDA 2016 BIRRIFICIO dell'ANNO

BIRRIFICIO FARNESE

Il **BIRRIFICIO ARTIGIANALE FARNESE** prende vita dal desiderio di dedicarsi alla birra artigianale e di soddisfare le esigenze di palati curiosi ed esperti. I prodotti nascono dalla passione per i frutti della terra, dai profumi della natura e dall'arte di chi miscela con amore ingredienti preziosi. Da questa passione è nato il Birrificio Artigianale Farnese, un progetto originale nella località di Fontevivo (PR), la cui materia prima proviene dai campi coltivati tra il fiume Taro e la piccola località di Eia, in Emilia Romagna.

CHICA (0,50 LT) € 8,00
Stile: BLONDE ALE

Bionda ad alta fermentazione. E come tutte le vere bionde è tranquilla solo all'apparenza: una volta nel bicchiere si rivela gioiosa e adatta a feste in compagnia. Il suo colore è giallo paglierino, vagamente velata, la schiuma è compatta e persistente. La prima promessa la fa al naso: note erbacee e profumi di malto e un lontano sentore speziato. Abbinamenti consigliati: ideale con prodotti da forno, antipasti leggeri, carciofi, salmone e paste non complesse. Perfetto intrattenimento per rompere la calura estiva.
Temperatura di servizio 5-7°C. Grado Alcolico 4,9% vol

BIANCASPINA (0,50 LT) € 8,00
Stile: BLANCHE

Leggera e ammiccante. Di colore biondo chiaro leggermente opaco, la sua nota amara è molto contenuta con una nota rinfrescante caratterizzata da aromi agrumati e speziati. Il profumo d'arancio Curacao, e coriandolo sono le sue caratteristiche principali, ma si apprezza anche il sentore del miele. Al palato è leggermente secca per l'uso di frumento torrefatto. Abbinamenti consigliati: tagliolini zucchine e gamberi, tortelli verdi, carne di maiale, pollo alla griglia, insalate fresche.
Temperatura di servizio 5-7°C. Grado Alcolico 4,4% vol

CALUMET (0,50 LT) € 8,00
Stile: AMERICAN PALE ALE

Birra di grande carattere, forte e decisa. Colore ambra lucente. Talmente limpida da richiamare il miele di castagno e grazie alle fresche note luppolate, molto dissetante, con profumi di miele di castagne. A mischiare le carte è il gusto dolce del caramello, sostituito presto da un chiaro sentore di agrumi su cui spicca il pompelmo. A fine bevuta emerge un gusto resinoso dato dai luppoli utilizzati. Abbinamenti consigliati: carni rosse, carne arrosto, formaggi stagionati, frutti di mare, zuppa e pasta di pesce.
Temperatura di servizio 8-10°C. Grado Alcolico 5,8% vol

RISTORANTE & PIZZA

BIRRE ARTIGIANALI
Craft Beers

PASHA' (0,50 LT) € 8,00
Stile: INDIAN PALE ALE

Una Indian Pale Ale equilibrata ma indubbiamente esotica, sia nel suo colore dorato che nei profumi intensi ed ammiccanti. Schiuma abbondante, compatta e permanente a preservare fragranze di frutta esotica, ananas maturo, maracuja, lichi e lieve profumo di clementina. In bocca emerge da subito l'amaro caratteristico delle IPA, ma piacevolmente resinoso, avvolgente e non secco, per poi lasciare spazio ad un gusto fruttato con accenni di pompelmo rosa e arance rosse.
Temperatura di servizio 6-8°C. Grado Alcolico 6,3% vol

SCHNEIDER WEISSE TAP 3 MEIN ALKOHOLFREIES (0,50 cl) € 6,00
Stile: WEISSE BIRRA ANALCOLICA

La Schneider Weisse Tap 3 Mein Alkoholfreies è una birra analcolica di frumento, potente e rinfrescante. Profuma di miele e ricorda i campi di grano. E' frizzante e presenta un carattere maltato aromatico. Birra dal basso contenuto calorico, dissetante. Abbinamenti gastronomici: pizza, spuntini bavaresi, salsiccia arrosto, insalate ricche, valerianella con prosciutto crudo, pane integrale con formaggio fresco, torta di noci.
Temperatura di servizio 6-8°C. Grado Alcolico 0,30% vol

HORDEUM Evo - Gluten-free (0,33cl) € 6,00
Stile: **Lager senza glutine**

Evo è evoluzione. Hordeum ha creato una bionda leggera, gluten free. La Birra diventa per tutti! Grazie ad una lavorazione particolare e l'utilizzo nella ricetta di una alta percentuale di Riso Carnaroli (*), Evo è ideale anche per le persone intolleranti al glutine che da oggi possono bere una vera birra.
(*) Birra arricchita con Riso Acquerello
Temperatura di servizio: 4 – 5 °. Gradazione alcolica: 5,2 % vol.

Madreperla

RISTORANTE & PIZZA

BAR
Bar

VERDUZZO DELLA CASA SERVITO IN CARAFFA Homemade Verduzzo served in carafe	1 lt	€12,00
CABERNET DELLA CASA SERVITO IN CARAFFA Homemade Cabernet served in carafe	1 lt	€ 12,00
BIRRA ALLA SPINA (Menabrea) Drought Beer	piccola media	€ 3,50 € 5,00
COCA COLA ALLA SPINA Drought Coke	piccola media	€ 3,00 € 4,00
BIBITE IN BOTTIGLIA (Coca Cola, Fanta, Sprite) Bottled drinks	0,33 lt	€ 3,50
ACQUA MINERALE ALISEA NORDA Mineral water	0,75 lt	€ 2,50
CAFFÈ Coffee		€ 2,00
CAFFÈ ORZO - DECAFFEINATO - GINSENG - TÈ - CAMOMILLA Barley coffee - decaffeinated coffee - ginseng - tea - comimalle tea		€ 2,00
CAPPUCCINO Cappuccino (with coffee)		€ 3,00
AMARO BRAULIO RISERVA / LEON Bitter Braulio Reserve / Leon		€ 4,50
AMARO "Riserva Sibilla Premiato" (Varnelli) Bitter "Riserva Sibilla Premiato"		€ 4,50
GRAPPA CASTAGNER: 36 MESI / AMARONE / BRUNELLO Grappa Castagner: 36 months / Amarone / Brunello		€ 6,00

PER LE SELEZIONI SPECIALI CHIEDERE LA CARTA DEI DISTILLATI

COPERTO Cover	€ 2,50

CENE AZIENDALI

EVENTI

SERATE A TEMA

Per info e prenotazioni

Tel. 02 9729 0633
info@ristorantemadreperla.com
www.ristorantemadreperla.com

WWW.RISTORANTEMADREPERLA.COM