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

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 salvagurdare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

LEGÙ NON È PASTA

Piatto Benessere
Well-beingdishes

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 peas shelled.

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

MadrePerla

RISTORANTE & PIZZA

ANTIPASTI MARE
seafood starters

Pane, burro e acciughe del Cantabrico Bread, butter and Cantabrian anchovies		€ 11,00
Ventaglio di mare Variety of seafood starters	(min. 2 persone) (min. 2 people)	€ 38,00
Mosaico di mare Assorted seafood		€ 14,00
Crudo di mare (secondo il mercato) Raw seafood (depending on availability)		da € 25,00 S.Q
Polpo scottato in zuppetta liquida di cozze e cannellini con crostini all'aglio Seared octopus in mussels and cannellini beans soup with garlic croutons		€ 13,00
Millefoglie di gamberi rossi di Mazara e mozzarelle di bufala su crema di zucca al miele e peperoncino Red Mazara prawns and buffalo mozzarella puff pastry on pumpkin cream with honey and chilli		€ 14,00
Cubo di tonno lardellato in salsa all'agro di melograno Larded tuna cube in sour pomegranate sauce		€ 14,00
La pepata di cozze piccante Spicy peppered mussels		€ 10.00

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.

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

Alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere congelati all'origine

MadrePerla
RISTORANTE & PIZZA

ANTIPASTI TERRA
starters

Tagliere nord e sud (selezione di salumi DOP, burrata Gioia del colle, sott'oli, pinzini e sardella (min. 2 persone) € 26,00
North and south speciality dishes (selection of PDO salami, burrata cheese from Gioia del Colle, vegetables in oil, pinzini and sardella (min. 2 people)

Crudo S. Daniele 24 mesi (Az. La Glacere) con bufala Campana € 14,00
S. Daniele raw ham aged 24 months (Az. La Glacere) with Campania buffalo mozzarella

Scamorza affumicata alla piastra con tagliatelle di zucchine e olio EVO alla menta € 10,00
Grilled smoked scamorza cheese with courgettes tagliatelle and mint extra virgin olive oil

"Il Carbonaro"con guanciale di maiale nero di Colonnata € 14,00
"Il Carbonaro" (sort of flan) with black pork lard of Colonnata

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.

MadrePerla

RISTORANTE & PIZZA

PRIMI PIATTI MARE
first courses fish

Risotto "Ris. S. Massimo" in crema di piselli e ragù di triglia (min. 2 persone) € 24,00
Risotto "Ris. S. Massimo" with cream of pea soup (min. 2 people)
and red mullet sauce

Trafilato alla chitarra con astice nudo (min. 2 persone) € 36,00
Bronze-drawn spaghetti alla chitarra with shelled lobster (min. 2 people)

Tagliolini allo scoglio € 12,00
Tagliolini with seafood

Spaghettoni trafilato oro"Verrigni" con vongole veraci ,su purea di cannellini € 12,00
Gold drawn spaghetti "Verrigni" with clams on pureed cannellini beans

Conchiglie con ricotta di bufala e gamberi rossi di Mazara su crema di zucca € 15,00
Shells with buffalo ricotta and red Mazara prawns on pumpkin cream

"I Mammoli" con calamaretti ,verde di zucchina ,molluschi e zeste di arancie € 14,00
"I Mammoli" (purple potato dumplings) with squids, green zucchini,
molluscs and orange zest

Spaghetti chitarra al granchio reale e profumi dell'orto € 16,00
Spaghetti alla chitarra with blue crab and aromatic herbs

Piatto Benessere
Well-beingdishes

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 peas shelled.

Zuppetta di Legù alla marinara (rivisitata) € 16,00
Soup of Legù (food speciality made with legume
flour 100% natural) with seafood

MadrePerla
RISTORANTE & PIZZA

PRIMI PIATTI TERRA
first courses

Risotto "Ris. S. Massimo" al pecorino di grotta Senese, guanciale croccante e pepe di sichuan (min. 2 persone) € 24,00
Risotto "Ris. S. Massimo" with pecorino cheese of Grotta Senese, crispy bacon and Sichuan pepper (min. 2 people)

Tagliatelle in crema di melanzane fumè , pomodorini e burrata liquida € 12,00
Tagliatelle in a smoked aubergine cream, cherry tomatoes and creamy burrata

Ravioli di polenta e montasio in verticale con brasato al barbera € 12,00
Polenta and montasio cheese ravioli with braised in Barbera

Piatto Benessere
Well-beingdishes

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 peas shelled.

Fusilli con crema di zucca e cipolla rossa di Tropea caramellata € 12,00
Fusilli with pumpkin cream and caramelized onions

per i vegani · per i diabetici · per i celiaci · per gli sportivi

Madreperla

RISTORANTE & PIZZA

SECONDI PIATTI MARE
second courses fish

Pescato del giorno (Dentice, Rombo, Branzino, Orata, San Pietro, Ombrina) Fish of the day (sea bream, turbot, sea bass, gilthead sea bream, St. Peter's fish, shi drum).	hg	€ 5,00
Tartar di tonno battuta al coltello Tuna tartare hand chopped		€ 18,00
Carbonaro dell'Alaska in olio cottura ai profumi mediterranei e guazzetto verde di piselli Alaskan black cod cooked in oil and Mediterranean flavoring with pea stew		€ 18,00
Filetto di branzino scottato su cremoso di patate e acqua di cime di rapa Seared sea brass on mashed potatoes and turnip greens water		€ 18,00
Tagliata di tonno rosso con cipolla di Tropea caramellata e salsa alla soia Sliced bluefin tuna with Tropea caramelized red onion and soy sauce		€ 18,00
Grigliata mista di pesce (crostacei, tranci,seppie, tonanetti) Mixed fish grill (crustaceans, steaks, cuttlefish and small tuna)		€ 20,00
Fritto misto di Paranza Mixed fried fish of Paranza		€ 16,00

MadrePerla
RISTORANTE & PIZZA

SECONDI PIATTI TERRA
second courses

Tartar di Fassona battuta al coltello Tartare of Piedmont Fassona hand chopped	€ 18,00
Costoletta di vitello alla milanese (cotta nel burro chiarificato) Milanese veal chop (cooked in clarified butter)	€ 20,00
Filetto di Angus Irlanda in riduzione al porto e nocciole tostate di Giffoni Irish Angus fillet in Porto wine reduction with Giffoni toasted hazelnuts	€ 25,00
Tagliata di Angus Irlanda con trevisana brasata e scamorza affumicata liquida Sliced Irish Angus beef with braised chicory and creamy smoked scamorza	€ 18,00

GRIGLIA CON PIETRA LAVICA
GRILL OF LAVA STONE

Fiorentina di Angus Irlanda Ireland Angus florentine steak	hg	€ 5,00
Filetto di Angus Irlanda Ireland Angus beef fillet		€ 22,00
Costata di Angus Irlanda Ireland Angus beef rib	hg	€ 4,50

Focaccina a richiesta Flat bread on request	€ 2,50

Madreperla

RISTORANTE & PIZZA

Impasto Classico Madreperla: 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 Madreperla: 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.

Impasto Kamut Madreperla: ottenuto dal puro grano Khorasan (cultivar denominazione), impasto a lunga lievitazione controllata, leggero soffice e molto digeribile.

Kamut dough Madreperla: obtained from pure grain **Khorasan** (cultivar name), dough long controlled leavening, light, soft and easy to digest.

PIZZE TRADIZIONALI
Traditional pizza

Margherita (salsa pomodoro, mozzarella) (tomato sauce, mozzarella)	€ 5,00
Regina Margherita (salsa pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, pomodorini, basilico) (tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil)	€ 8,00
Napoletana (salsa pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico, origano, basilico) (tomato sauce, mozzarella, anchovies)	€ 7,50
Tonno & cipolla rossa di Tropea (salsa pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea) (tomato sauce, mozzarella, tuna, Tropea red onion)	€ 7,50
Diavola (salsa pomodoro, mozzarella, salame calabrese piccante, zola, peperoni casalinghi) (tomato sauce, mozzarella, spicy calabrese salami)	€ 8,00
Frutti di Mare (salsa pomodoro, mozzarella, frutti di mare, cozze e vongole) (tomato sauce, mozzarella, seafood)	€ 8,00
Vegetariana (salsa pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni grigliati) (tomato sauce, mozzarella, courgettes, aubergines, grilled peppers)	€ 8,00
Quattro stagioni (salsa pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto) (tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham)	€ 7,00
Capricciosa (salsa pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, acciughe, olive) (tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, anchovies, olives)	€ 8,00
Bubù (salsa pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte) (tomato sauce, mozzarella, hot dog, chips)	€ 7,00
Quattro formaggi (salsa pomodoro, mozzarella, formaggi misti) (tomato sauce, mozzarella, assorted cheese)	€ 7,00
Fantasia (salsa pomodoro, mozzarella, tonno, gamberi) (tomato sauce, mozzarella, tuna, prawns)	€ 7,50
Calzone Napoletano (salsa pomodoro, mozzarella, prosc. cotto) (tomato sauce, mozzarella, ham)	€ 6,00
Calzone Farcito (salsa pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosc. cotto) (tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham)	€ 7,00

Tutte le nostre pizze si possono degustare con impasto **Kamut**, aggiunta € 2,00

(All our pizzas can be tasted with **Kamut** dough, extra cost € 2,00)

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)

Zucca & Fumè € 11,00
(bufala affumicata, crema di zucca, fiori di zucca e Speck d'Osvaldo)
(smoked buffalo mozzarella, pumpkin cream, pumpkin flowers and Speck d'Osvaldo)

Pizza d'Autunno € 9,00
(Fior di latte, crema di zucca rossa, porcini, gamberetti)
(Fior di latte cheese, red pumpkin cream, porcini mushrooms, shrimps)

Pizza Delizia € 8,00
(mozzarella, bresaola, rucola fresca e grana)
(mozzarella, air-cured beef, grana padano chees, rocket)

Focaccia della casa € 9,00
(mozzarella di bufala, pomodorini freschi, prosciutto crudo, rucola, grana padano)
(buffalo mozzarella, fresh cherry tomatoes, raw ham, rocket, grana padano cheese)

Focaccia alle Verdure € 7,50
(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 Co. La Glacere)
(Burrata of Gioia del Colle and San Daniele raw ham aged 24 months Az: La Glacere)

Madreperla

RISTORANTE & PIZZA

PIZZE GOURMET
Gourmet pizza

Madreperla (salsa pomodoro, mozzarella, frutti di mare, carpaccio, crostacei, molluschi) (tomato sauce, mozzarella, seafood, swordfish carpaccio, crustaceans, molluscs)	€ 13,00
Magentina (salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga, scamorza affumicata, rucola) (tomato sauce, mozzarella, Prague ham, smoked scamorza, rocket)	€ 8,00
Bufala (salsa pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico) (tomato sauce, PDO buffalo mozzarella, basil)	€ 7,50
Zingara (salsa pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio, speck) (tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, red chicory, smoked ham)	€ 8,00
Silana (salsa pomodoro, fior di latte, capocollo Silano, porcini e caciocavallo Silano Croce di Magara) (tomato sauce, fior di latte cheese, Silane capocollo, porcini mushrooms and caciocavallo Croce di Magara)	€ 8,50
Pizza Nduja (Fior di latte d'Agerola, cipolla di Tropea, nduja di Spilinga, pomodorini freschi, origano, olio extra vergine d'oliva a crudo al basilico) (fior di Latte d'Agerola, Tropea onion, nduja of Spilinga (salami), fresh cherry tomatoes, oregano, extra-virgin olive oil with basil)	€ 9,50
Cardinale (Salsa pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Prosciutto Crudo San Daniele 24) (tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, San Daniele raw ham 24 months aged)	€ 9,00
Sovrana (salsa pomodoro, mozzarella, porcini, capperi, olive, acciughe, frutti di mare) (tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, capers, olives, anchovies, seafood)	€ 10,00
Melanzane e pecorino (salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia lodigiana, melanzane, pecorino siciliano) (tomato sauce, mozzarella, lodigiana sausage, aubergines, Sicily ewe's cheese)	€ 8,00
Pizza Prosciutto Crudo, Rucola e Grana (salsa pomodoro, fior di Latte, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, grana padano, rucola fresca) (tomato sauce, fior di latte cheese, San Daniele raw ham 24 months aged, grana padano cheese, fresh rocket)	€ 10,00
Contadina (salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, scamorza affumicata, peperoni casalinghi) (tomato sauce, mozzarella, fresh sausage, smoked scamorza, chilli pepper)	€ 7,50

MadrePerla
RISTORANTE & PIZZA

BIRRE ARTIGIANALI
Craft Beers

Il birrificio mappa MA'AM di Abbiategrasso nasce dalla passione di Renato e Federico, due giovani birrai under 30 tra i più giovani d'Italia, e produce prevalentemente birre in stile Ale con una gamma di prodotti in grado di soddisfare i gusti dei propri clienti. Birra artigianali di qualità senza pastorizzazione e microfiltrazione, utilizzo di malti e luppoli di primissima qualità.

Brewery MA'AM of Abbiategrasso owes its beginnings to the passion of Renato and Federico, two young brewers under 30 (among the youngest in Italy) and mainly produces ale style beers with a range of products able to satisfy the tastes of its customers: Quality craft beers, without pasteurization and microfiltration, use of malts and hops of the highest quality.

RIMA (Birrificio di Abbiategrasso) (0,50 LT) € 7,50
"Golden Ale" alc.5.0 %
È una chiara con corpo esile, ma di carattere, ad alta fermentazione fresca e beverina. Abbinamento consigliato: Pizza con poca farcitura, antipasti e primi delicati, formaggi freschi e poco stagionati.

RIMA (brewery of Abbiategrasso) (0,5 l)
"Golden Ale" (alc. 5.0 %)
Pale ale with light and refreshing character, top-fermented.Recommended pairings: pizza with light toppings, appetizers and delicate dishes, fresh and slightly ripened cheeses

VÜNDES (Birrificio di Abbiategrasso) (0,50 LT) € 7,50
"Blanche" alc.4.0 %
Ispirata alla "weiss beer" bavarese, blanche fatta con 50% malto d'orzo e 50% frumento, aromatizzata con coriandolo e buccia d'arancia.
Una birra leggera e beverina, con un bouquet di profumi favoloso che spaziano dagli agrumi allo speziato senza dimenticare il caratteristico sentore di lievito.
Abbinamento consigliato: tartar di ricciola, ricotta di bufala, pizza alla marinara.

VUNDES (brewery of Abbiategrasso) (0,5 l)
"Blanche" (alc. 4.0%)
It draws inspiration from "Bavarian Weissbier", literally white beer, mixing 50% barley malt and 50% wheat, using flavours such as coriander and orange peel. Light beer with flavour note unique ranging from citrus to spicy aromas , including the characteristic hint of yeast. Recommended pairings: amberjack tartare, buffalo ricotta, pizza marinara

AMERIGO (Birrificio di Abbiategrasso) (0,50 LT) € 7,50
"American Brown Ale" alc.6.5 %
Birra ad alta fermentazione scura. Una rossa molto decisa con forti sentori di luppolo e profumi erbacei. Abbinamento consigliato: primi piatti di carattere, risotto ai formaggi, carni rosse alla brace, pizza al gorgonzola.

AMERIGO (brewery of Abbiategrasso) (0,5 l)
"American brown ale" (alc. 5.0%)
Top-fermented red beer, very distinct with strong aroma of cascade hops and herbaceous fragrances.
Recommended pairings: savoury dishes, risotto with cheese, grilled red meats, pizza with gorgonzola

iPA 12/3 (Birrificio di Abbiategrasso) (0,50 LT) € 7,50
"Indian Pale Ale" alc.5.0 %
Molto profumata con l'utilizzo di luppolo Continental dall'odore di arancia.
E' una birra di medio corpo dai sentori fruttati molto pronunciati (mandarino, pompelmo). Abbinamento consigliato: capesante gratinate, piatti delicati di carne e anche come dopocena nei mesi caldi ma non solo.

IPA 12/3 (brewery of Abbiategrasso) (0,5 l)
"Indian Pale Ale" (alc. 5.0%)
Bittered with centennial hops, bright orange, medium-bodied with fruity compounds resembling those found in fruits such as grapefruit, mandarin. Recommended pairings: scallops au gratin, delicate meat dishes, as well as after dinner in the warm months, but not only.

Madreperla

RISTORANTE & PIZZA

BAR
bar

Verduzzo della casa servito in caraffa Homemade Verduzzo served in carafe	1 lt	€ 9,00
Birra alla spina Menabrea Drought Beer	piccola media	€ 3,50 € 4,50
Birra alla spina Rossa FalkenTurm Drought Red Beer	piccola media	€ 4,00 € 5,00
Coca Cola alla spina Drought Coke	piccola media	€ 3,00 € 4,00
Bibite in bottiglia (Coca Cola, Fanta, Sprite) Canned drink	0,33 lt	€ 3,50
Acqua minerale Alisea Norda Mineral water	0,75 lt	€ 2,50
Caffè Coffee		€ 1,50
Caffè orzo - decaffeinato - ginseng - the - camomilla Coffee - decaffenated coffee - ginseng - the - comimalle the		€ 2,00
Cappuccino Cappuccino (with coffee)		€ 2,50
Amaro classico Braulio Classic bitter Braulio		€ 3,00
Amaro "riserva Sibilla Premiato" (Varnelli) Bitter "riserva Sibilla Premiato"		€ 4,00
Grappa Castagner Le Class Grapa Castagner		€ 6,00
Coperto **Cover**		**€ 2,50**