



La Perle

Ristorante

Concept Restaurant

Spazio sensoriale

Un connubio di eleganza e modernità senza paragoni

À la carte

Corso G. Matteotti, 17019, Varazze (SV)
Tel. 0199354250

*Riviera dei Fiori - Varazze -
Via Aurelia e nuovo cavalcavia*

I nostri crudi

Angelo cruderia Pesce crudo

Componi il tuo plateau

Gambero rosso	6	Tartare di gambero rosso	20
Gambero viola	7	Tartare di scampo	20
Scampo	6	Tartare di tonno	15
Ostrica Gillardeau	7	Tartare di salmone	15
Ostrica Perle D'Andrè	6	Sashimi di tonno	14
Ostrica Cadoret	6	Sashimi di salmone	14
Riccio di mare	*Disp. mercato		
Cozza pelosa	1,5		

Crudo "d'Amare"

(Ostriche, gamberi rossi di Mazara, scampi del Mediterraneo, sashimi di salmone, sashimi di tonno ed alchimie dello Chef)

Per una persona 35

Per due persone 70

**Secondo disponibilità del giorno e del pescato, chiedere sempre al personale di sala*



Coperto 3€

Antipasti

(2,6,8,12) Gambero in crosta di pistacchio e salsa teriyaki 16
(Shrimp with pistacho crust and teriyaki sauce)

(4,7,12) Tonno in carpione, cipolle in agrodolce, fili di stracciatella 17
e polvere di olive
(Marinated tuna, onions, stracciatella and olive powder)

(1,14) Moscardini alla Luciana su frisella campana 17
(Octopus Luciana style on frisella campana)

(2,14) Insalata di polpo e gamberi con verdure di stagione 18
(Octopus and prawn salad with seasonal vegetables)

(1,4,7) Burrata di Andria, trucioli di tarallo napoletano, mix di 18
datterini, veli di ricciola e salsa al basilico
*(Andria burrata, Neapolitan tarallo shavings, mix of datterini
tomatoes, amberjack and basil sauce)*

