

SUNDAY BUFFET LUNCH
LA PERLA RESTAURANT

L' Insalate

L' Insalata Imperiale di Gamberi e Pompelmo

Salad of Shrimps and Grapefruit

Gli Affumicati di Pesce` Spada, Tonno, Salmone` con Crostini

Smoked Salmon, Tuna and Swordfish with Croutons

I Calamari in Carpione di Cipolle Rosse

Braised Calamari with Onions

Il Polipo Locale con Giardiniera di Verdure

Octopus with Vegetable Salad

La Panzanella di Pane e Cozze alla Livornese

Croutons and Mussels Salad

L` Insalata di Tonno e Fagiolini alla Provenzale

Tuna and String Beans Salad

L` Insalata di Granchio e Pomodorini Secchi

Crab and Dried Tomatoes Salad

Il Cocktail di Gamberi in Salsa Cognac

Shrimp Cocktail with Cognac Sauce

Le Cipolline Borettane con Formaggio Locale Erborinato

Braised Onions with Cheese

Olive Greche in Pinzi di Verdure

Olives garnished with Vegetables

I` Insalate Miste- Pomodoro, Lattuga e cocomero

Fresh Salad of Tomatoes, Lettuce and Cucumbers

L`Insalata Hawaiana con Pollo, Ananas e Curry

Hawaiian Salad with Chicken, Pineapple and Curry

L`Insalata di Ceci e Zucca Alla Gozitana

Chick Pea and Pumpkin Salad

L`Insalata Russa con Guarnizioni

Russian Salad

L`Insalata Caprese con Mozzarella Fresca e Pomodoro

Tomato, Mozzarella and Basil Salad

Il Crudo di Parma e Melone

Cuts of Parma ham with Melon

la Bruschetta al Basilico

Bruschetta flavoured with Basil

Gli Affettati Misti all`Italiana

Cuts of Italian salami

Il Carpaccio di Maialino con Carciofini e Grana

Carpaccio of Pork garnished with Artichokes and Parmesan Flakes

La Caponata di Verdure Siciliana

Fresh Caponata of Pepperoni, Aubergines, Tomatoes, Onions and Herbs

La Mortadella al Pistacchio/ Cuts of Mortadella with Pistacchios

Il Vitello Tonnato/ Veal Cuts with Tuna and Caper Sauce
Gli Aranchinetti di Orazio Misti
Variety of Aracini Orazio Style
La Pizza Fatta in Casa Mista
Variety of pizzas
La Focaccia al Prosciutto Cotto
Focaccia with Yorkshire ham
Le Verdure Pastellate Croccanti
Vegetable Croccant
La Frittura della Baia di Pesce
Deep Fried Frittura Fish
Le Mozzarelle in Carozza
Fried Mozzarella in Carozza
Le Torte Salate Miste
Puff pastries
Il Frittatine di Jacope
Frittatine
Le Formagella con Guarnizioni
Local Fresh Cheese
La Bighella con Gallette
Broad beans pate with local biscuits
Le Cozze Gratinata alla Marinara
Clams au Gratin
Il Salmone in Bella Vista/ Salmon Belle View
La Catalana Imperiale di Crostacei e Aragosta/ Shellfish and Lobster
Il Tartar di Tonno Fresco alle Mandorle
Fresh Tuna Tartar with Almonds
La Zuppa
La Zuppa di Verdure ai Cereali
Fresh Vegetable Soup and Cereals
Pasta
Il Risotto Mantecato con Gorgonzola e Funghi
Creamy Risotto with Gorgonzola and Mushrooms
La Lasagna al Ragù di Carne e Besciamella
Fresh Lasagna with Meat Ragout and Besciamelle
Le Fettuccine di Grano Duro con Gamberoni e Frutti di Mare
Fresh Fettuccine with Shrimps and Seafood Sauce
Chafing Dish
il Cosciotto di Agnello con Salsa al Barolo/ roasted Leg of Lamb flavoured with Vintage Barolo Wine
Il Goulasch all` Ungherese/ Hungarian Goulasch
Il Tonno Fresco alla Ghiotta/ Fresh Tuna with Onions, Tomatoes and White Wine
La Frittorina di Mare Locale/ Fried Local Fish
Il Pollo Ruspante al Forno con Peperoni e Cipolla/ Roast Chicken with Pimentos and Onions
Il Maiale alle Verdure/ Pork with Vegetables
La Sopresa di Vegetariana/ Vegetarian Delicacy
Le Patate al Rosmarino/ Roasted Potatoes flavoured with Rosemary
Le Verdure Di Stagione al Forno/ Roasted Vegetables in Season
Dolce
La Fantasia del Pasticciere Siciliano

Price Adult €25.00

Children €13.00