



Il nostro benvenuto

La Famiglia Padalino vi accoglie a “La Perla di Damal”, un luogo dove il mare incontra la tavola e la tradizione si veste di cura e contemporaneità.

Il nome Damal unisce le iniziali di chi, ogni giorno con passione, dedica la propria vita alla ristorazione.

Crediamo nella cucina sincera: piatti pensati per valorizzare il pescato più fresco, vini selezionati con dedizione e un'atmosfera pensata per farvi rilassare.

Ogni portata è un racconto di gesti attenti, rispetto per gli ingredienti e amore per l'ospitalità.

**Accomodatevi, a coccolarvi
ci pensiamo noi.**





Antipasti terra

Patatine fritte	4,00 €
Bruschetta	4,00 €
Bufala (gr 250)	7,00 €
Tagliere misto di salumi, formaggi, bufala (gr 250) (consigliato per due persone)	17,00 €
Antipasto dell'orto	6,00 €
Bufala da gr 250 con prosciutto crudo di Parma	13,00 €
Caciocavallo al forno	10,00 €

Coperto € 2,50

N.B./ Per problematiche alimentari quali allergie e intolleranze, rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.



Antipasti mare

Cotto mare (6 tipologie)	17,00 €
Cozze al pomodoro alla Mediterranea	15,00 €
Insalata di polpo semplice	13,50 €
Insalata di polpo con patate	12,50 €
Antipasto mare freddo (4 tipologie fredde)	10,00 €
Pepata di cozze	13,00 €
Salmone affumicato (con granella pistacchio)	13,00 €
Bufala alla catalana ripiena di polpo	15,00 €
Polpo marinato alla barbietola con burrata (servito con glassa di aceto balsamico)	18,00 €
Zuppa di cozze alla napoletana (frutti di mare misti, crostacei olio santo)	25,00 €
Tagliere mare (misto salumi mare, burrata, formaggio)	20,00 €

Coperto € 2,50

N.B./ Per problematiche alimentari quali allergie e intolleranze, rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.



Primi piatti terra

Cavatello 3 dita alla campagnola <i>(pomodoro datterino, porcini, pancetta)</i>	14,00 €
Orecchiette dello chef <i>(pomodoro datterino, salsiccia fresca caciocavallo)</i>	10,00 €
Ravioli bruni <i>(ripieno di burrata, con fondo bruno di manzo e sfilacciato di manzo)</i>	13,00 €
Fiocchi alla trentina <i>(ripieno di speck e fondina, servito con crema di noci, speck, radicchio)</i>	13,00 €

Coperto € 2,50

N.B./ Per problematiche alimentari quali allergie e intolleranze, rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.



Primi piatti mare

Troccolo allo scoglio <i>(frutti di mare, pomodoro datterino)</i>	16,00 €
Trofie pistacchio vongole	14,00 €
Raviolo marinaio <i>(ripieno di scampi, con crema di zucchine e calamari)</i>	13,50 €
Calamarata, bocconcini d'astice e pistacchio	25,00 €
Tagliatelle all'astice in bella vista <i>(min. 2 porzioni)</i>	30,00 €
Tagliatelle alla nerano di mare <i>(crema di zucchine, frutti di mare, cips di zucchine, fonduta di cacio e pepe)</i>	14,00 €
Cavatello 3 dita onda nel legume <i>(crema di fagioli, frutti di mare)</i>	13,00 €
Calamarata all'aragosta	(al kg) 160,00 €
Troccolo all'astice blu/jumbo	(al kg) 100,00 €

Coperto € 2,50

N.B./ Per problematiche alimentari quali allergie e intolleranze, rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.



Secondi piatti terra

Costata di manzo (circa 700 gr)	(per etto)	4,50 €
Arrosto misto servito con patatine fritte (n° 5 pezzi)		20,00 €
Entrecote di razza argentina (circa 300 gr)		25,00 €
Tagliata di entrecote (con pomodorini, rucola, scaglie di grana)		25,00 €
Stinco maiale al forno (con patatine fritte)		16,00 €
Straccetti alla romana (fatti in padella con rucola e grana)		14,00 €
Scaloppina al limone		11,00 €
Cotoletta di vitello (con patatine fritte)		12,00 €
Ribs maiale in BBQ servito con patatine fritte		20,00 €

Coperto € 2,50

N.B./ Per problematiche alimentari quali allergie e intolleranze, rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.



Secondi piatti mare

Frittura calamari		18,00 €
Baccalà fritto		13,00 €
Tonno alla brace		15,00 €
Spigola o orata alla brace		18,00 €
Salmone alla brace		15,00 €
Gamberoni al cognac		15,00 €
Tagliata di tonno <i>(pomodorini, rucola e grana)</i>		16,00 €
Baccalà alla livornese <i>(pomodori, olive taggiasche, cipolla e cozze)</i>		16,00 €
Seppie e scampi alla brace		20,00 €
Frittura mista		16,00 €
Polpo alla brace <i>(con stracciatella e pistacchio)</i>		16,00 €
Frittura di seppie		20,00 €
Scampi al ghiaccio	<i>(al kg)</i>	80,00 €
Scampi grandi	<i>(al kg)</i>	80,00 €
Pescato del giorno <i>(chiedere al personale s.q. - al kg)</i>		60,00 €
Scampi Groenlandia	<i>(al kg)</i>	120,00 €

Coperto € 2,50

N.B./ Per problematiche alimentari quali allergie e intolleranze, rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.



I nostri crudi

Selezione ostriche

Ostrica Gillardeau	(al pezzo)	5,00 €
Ostrica Regal Or	(al pezzo)	8,00 €
Ostrica Tia Maraa	(al pezzo)	6,00 €
Ostrica Kristale	(al pezzo)	5,00 €
Platon di ostriche selezionate (1 per tipo, 4 pezzi)		24,00 €
Tartare di tonno		13,50 €
<i>(con stracciatella, pomodorini, granella di pistacchio, rucola)</i>		
Crudo mare		30,00 €
Sfilettato di carpaccio (s.q. all'etto)		6,00 €
Crudo imperiale		60,00 €
<i>(4 ostriche Gillardeau, 4 scamponi, 4 gamberi rossi, 4 gamberi blu della Caledonia)</i>		

Coperto € 2,50

N.B./ Per problematiche alimentari quali allergie e intolleranze, rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.



Panini mare

Il Lobster <i>(bocconcini d'astice saltati al burro, salsa al mojito, insalata)</i>	25,00 €
Olandese Volante <i>(salmone affumicato, stracciatella, salsa avocado, granella di pistacchio)</i>	14,00 €
Sei Fritto <i>(calamari fritti, salsa cocktail, insalata)</i>	14,00 €
Tra Mare e Terra <i>(salsa smooky bacon, guanciale affumicato, gambero fritto, insalata)</i>	14,00 €
Mattinata <i>(polpo scottato, maionese pepata, caciocavallo, pomodoro, insalata)</i>	14,00 €
Rodi <i>(polpo scottato, pesto di pistacchio, stracciatella)</i>	14,00 €



Coperto € 2,50

N.B./ Per problematiche alimentari quali allergie e intolleranze, rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.



Pizze rosse

Marinara <i>(pomodoro del Tavoliere, olio evo, origano, aglio)</i>	4,50 €
Margherita <i>(pomodoro del Tavoliere, fior di latte Murgese, basilico)</i>	5,50 €
Diavola <i>(pomodoro del Tavoliere, fior di latte Murgese, salsiccia piccante)</i>	8,00 €
Foggianella <i>(pomodoro del Tavoliere, fior di latte Murgese, salsiccia piccante, caciocavallo podolico del Gargano)</i>	8,50 €
Bufalina <i>(bufala della Daunia, pomodoro del Tavoliere, basilico, mix datterini semi dry, olive nere)</i>	8,50 €
Capricciosa <i>(Pomodoro del Tavoliere, fior di latte Murgese, funghi champignon, carciofi trifolati, olive nere, prosciutto cotto arrostito, salsiccia piccante)</i>	8,50 €
Americana <i>(Pomodoro del Tavoliere, fior di latte Murgese, wurstel, patatine fritte)</i>	8,50 €
Boscaiola <i>(Pomodoro del Tavoliere, fior di latte Murgese, salsiccia fresca, funghi champignon)</i>	9,00 €

Coperto € 2,50

N.B./ Per problematiche alimentari quali allergie e intolleranze, rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.



Pizze bianche

Focaccia <i>(olio evo, origano, sale)</i>	4,50 €
Deliziosa <i>(fior di latte Murgese, prosciutto crudo di Parma, bocconcini di panna, rucola)</i>	10,00 €
5 formaggi <i>(fior di latte Murgese, blu di latte vaccino, gorgonzola al mascarpone, occhiato bavarese, caciocavallo podolico del Gargano)</i>	8,50 €
Campagnola <i>(fior di latte Murgese, zucchine, melanzane, peperoni, funghi champignon)</i>	8,50 €
Vip <i>(fior di latte Murgese, zucchine, prosciutto cotto arrostito, scaglie di Grana 16 mesi, bocconcini, mix datterini semi dry home made)</i>	9,00 €
Totò <i>(fior di latte Murgese, cime di rapa, salsiccia fresca, mix datterini semi dry home made)</i>	9,00 €

Coperto € 2,50

N.B./ Per problematiche alimentari quali allergie e intolleranze, rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.



Pizze di mare

- Norvegese** 15,50 €
(Fior di latte Murgese, salmone affumicato, burrata, pesto di pistacchio, granella di pistacchio)
- Cuore di spada** 15,50 €
(Fior di latte Murgese, spada affumicato, rucola fresca, datterini mix semi dry, carpaccio di tartufo nero)
- Tentacoli di campagna** 18,50 €
(Fior di latte Murgese, vellutata datterino giallo, polpo scottato, cimette di rapa, chips cipolla)
- Abbraccio mare e monti** 15,50 €
(Fior di latte Murgese, mazzancolle sgusciate, guanciaie affumicato, funghi porcini, datterini mix semi dry)
- Sapori di confine** 20,00€
(Fior di latte Murgese, zucchine, vellutata di zucchine, tagliatella di seppia scottata, cipolla rossa, carpaccio di tartufo nero)

Coperto € 2,50

N.B./ Per problematiche alimentari quali allergie e intolleranze, rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.



Pizze speciali

Bolognese <i>(Bufala della Daunia, mortadella, pesto di pistacchio, burratina andriese, granella di pistacchio)</i>	12,50 €
Parmigiana scomposta <i>(Vellutata di datterino giallo, bufala della Daunia, melanzane soffritte, cotto arrostito, fonduta di cacio e pepe)</i>	14,00 €
Norcina <i>(Vellutata di zucchine, bufala della daunia, fiori di zucca fritti, guanciale affumicato, chips di cipolla croccante)</i>	14,50 €
L'Ariccìa <i>(Vellutata di datterino giallo, bufala della Daunia, porchetta arrostita su forno a legna, funghi porcini, rucola fresca)</i>	15,00 €
Perla di Damal <i>(Fior di latte Murgese, zucchine, salsiccia fresca, cipolla rossa di Tropea, olive nere, caciocavallo podolico del Gargano)</i>	14,00 €

Coperto € 2,50

N.B./ Per problematiche alimentari quali allergie e intolleranze, rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

BIRRE

alla spina



KROMBACHER Hell

Cl. 30 € 3,00 Cl. 40 € 5,00

Germania Alc. 5%

Colore dorato vi è un'accurata selezione di speciali tipi di malto e dei più fini di luppolo con il certificato di origine controllata. Ha un gusto piacevolmente dolce grazie alla gradevolissima dolcezza del malto ed è molto bevantina.



REBEL Pils

Cl. 30 € 3,50 Cl. 40 € 6,00

Germania Alc. 4,8%

Carattere tipico e raffinato, accompagnato da una nota di malto discreta. Pregiati aromi di rostatura la Alt anrata, specialità ad alta fermentazione, offre un'esperienza di gusto originale con una notevole bevibilità.

Acqua e Soft Drink



Acqua Orsini Frizzante e Liscia 75 cl

€ 2,50



Coca Cola
Coca Cola Zero
Fanta
Sprite

33 cl

€ 3,00



Lurisia
Aranciata
Chinotto
Gazzosa

27 cl

€ 3,00

BIRRE

in bottiglia



AGRICOLA Helles

Ci. 33 € 4,00

Colore oro chiaro e bianca schiuma compatta, corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato. I toni dolci del malto fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo al floreale.

Italia

Alc. 5,0%



LEFFE BLONDE Blonde Ale

Ci. 33 € 5,00

Una birra dal sapore delicato e dal colore dorato, con riflessi brillanti. Sfumature di vaniglia e chiodi di garofano aggiungono alla sua delicatezza un particolare contrasto di sapori.

Belgio

Alc. 6,6%



CHIMAY ROSSA Belgian Strong Ale

Ci. 33 € 5,00

Colore rosso mogano sviluppa una schiuma beige compatta e persistente. Al naso promana un'intensa profumazione fruttata con note di sottobosco, miele, spezie e lievito. Al palato note fruttate e setose.

Belgio

Alc. 7,0%



LEFFE ROUGE Belgian Ale

Ci. 33 € 5,00

Colore ambrato, una schiuma densa e persistente. Al naso propone un aroma intenso di malto con note di caffè tostato e agrumi canditi. Corpo morbido, in cui il malto tostato lascia il posto ad un retrogusto erbaceo.

Belgio

Alc. 6,5%



LUPULUS Abbey Tripel

Ci. 75 € 13,00

Colore dorato velato sormontato da un bel cappello di schiuma avorio, cremosa, solida e persistente. Al naso rivela fresche fragranze agrumate, speziate e balsamiche, di crosta di pane ed un tocco floreale.

Belgio

Alc. 8,5%



FRANZISKAINER Weiss

Ci. 50 € 5,00

Colore niondo e dalla ricca schiuma bianca. Note di malto, lievito, grano e sfumature pepate ben in equilibrio con le tipiche note fruttate (banana matura ed agrume). Bevuta piacevole.

Germania

Alc. 5%

DRINK

Grappa Nardini

Grappa Bianca	€ 8,00	Grappa Riserva 7 Years	€ 10,00
Grappa Riserva 3 Years	€ 8,00	Grappa Riserva 15 Years	€ 13,00
Grappa Extrafina	€ 10,00	Grappa Riserva 22 Year	€ 15,00
Grappa Riserva 5 Years	€ 10,00	Garage Gin	€ 8,00

Grappa

Gaja Costa Russi	€ 8,00	Evo Fumo	€ 9,00
Gaja Sperss	€ 8,00	Evo Franciacorta	€ 9,00
Gaja di Barbaresco	€ 8,00	Franciacorta	€ 6,00
Gaja di Darmagi	€ 8,00	Tignatello	€ 9,00
Gaja & Rey	€ 8,00		

Whisky

Yukisato	€ 8,00	Lagavulin 16 anni	€ 14,00
Nikka	€ 8,00	Jim Beam	€ 7,00
Cutty Sark	€ 6,00	Oban 10 Years	€ 10,00
Talisker	€ 8,00		

Rum

Imperial Barcelo	€ 9,00	Kraken	€ 7,00
Captain Morgan	€ 8,00	St. James Agricole	€ 7,00
Diplomatico	€ 8,00	Brugal	€ 7,00
Matusalem	€ 8,00		

Amari

Nazionali	€ 4,00
-----------	--------

Vodka

Belvedere	€ 10,00	Mont Blanc	€ 8,00
Grey Goose	€ 10,00	Sky Licorice	€ 8,00

VINI BIANCHI



Casino Nitti **FALANGHINA**

I.G.P. Campania

€ 18,00

Aromi floreali delicati come biancospino e fiori d'arancio, con note fruttate di mela verde, pera e agrumi. Fresca e vivace, con una piacevole sapidità. Il sorso è equilibrato, scorrevole, con una chiusura agrumata e persistente.



Vitigno: Falanghina
Alc. 13%



Casino Nitti **GRECO DI TUFO**

D.O.C.G. Campania

€ 20,00

Frutta gialla, agrumi e zenzero sono le note prevalenti. Secco, pulito, con una equilibrata acidità che lo rende fresco.



Vitigno: Greco di Tufo
Alc. 13,5%



Borgalia | Borghi di Puglia **DIMORA**

I.G.T. Puglia Barricato

€ 21,00

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Concentrazione di profumi fruttati e speziati. Sapore fruttato vanigliato, pieno e corposo.



Vitigno: Bianchi della Puglia
Alc. 12,5%

VINI ROSATI



Terrecarsiche **MURGIA ROSA**

I.G.T. Murgia

€ 15,00

Vino di colore rosato con riflessi bordeaux, bouquet intenso ed elegante. Sapore equilibrato con note aromatiche.



Vitigno: Nero di Troia,
Malvasia nera
Alc. 12%



Terrecarsiche **GIOIA ROSA**

I.G.T. Murgia

€ 21,00

Vino di colore rosato con riflessi violacei, bouquet floreale con note di fragola e ciliegia. Sapore sapido, giustamente acidulo, pieno.



Vitigno: Primitivo, Aleatico
Alc. 12,5%



Vigna Madre **IAVA CERASUOLO**

D.O.C. Cerasuolo D'Abruzzo

€ 18,00

Rosa tenue con brillanti sfumature violacee. Intensi sentori di amarena si fondono con delicate note di rosa canina e fiori di campo. Di buona struttura, avvolgente, morbido, con presenza di amarena e melograno che conferiscono intensità e freschezza.



Vitigno: Montepulciano
d'Abruzzo
Alc. 13%



Frutta, dolci e gelati

Sorbetto della casa	4,00 €
Tagliata mista di frutta	5,00 €
Dolci “Pasticceria Moffa”	7,00 €
Caffè	1,50 €
Amari	4,00€
Limoncello	3,00€

Coperto € 2,50

N.B./ Per problematiche alimentari quali allergie e intolleranze, rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.



Foggia, via Mandara 13

per info:

320.4874857 - 328.7240377 - 328.3125447

● Con il tuo telefonino
inquadra questo QR-Code
e visita il nostro sito web



LA PERLA DI DAMAL

linpad@hotmail.it



**IO POSSO
ENTRARE**