

Herzlich willkommen im Ristorante *La perla*

Ristorante Pizzeria

APERITIVI – APERITIFS

BITTERINO (alkoholfrei)	0,1 L	3,50 €
BITTERINO SPRITZ	0,1 L	5,00 €
APEROL SPRITZ	0,2 L	5,50 €
CAMPARI ORANGE oder CAMPARI SODA	5 CL	4,00 €
SHERRY	3 CL	3,50 €
MARTINI BIANCO	5 CL	3,50 €
PROSECCO	0,1 L	3,50 €
MARSALA	5 CL	3,50 €

MINESTRE – SUPPEN

1	MINESTRONE Gemüsesuppe	6,50 €
2	BRODO DI POLLO CON L'UOVO Hühnersuppe mit geschlagenem Ei	6,50 €
3	CREMA DI POMODORO Tomatencremesuppe	6,50 €

INSALATA – SALATE

6	INSALATA CAPRESE Tomaten mit Mozzarella	10,00 €
8	INSALATA DI POMODORI CON PECORINO Tomatensalat mit Schafskäse und Zwiebeln	9,50 €
10	INSALATA MISTA Großer gemischter Salat mit Schinken, Käse, Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, Zwiebeln und Thunfisch, Olivenöl- Balsamico-Dressing	11,00 €
11	PICCOLA INSALATA MISTA Kleiner gemischter Salat	9,00 €
13	INSALATA DI RUCOLA E FUNGHI Gemischter Salat mit Rucola, Tomaten, gebratenen Pilzen und Parmesan-Streifen in Balsamico-Essig	12,00 €
14	INSALATA TACCHINO Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Pilzen, Eiern, Mais, Putenbrust, Schafskäse und Joghurt-Dressing	13,00 €

ANTIPASTI – KALTE VORSPEISEN

15	CARPACCIO CLASSICO Rinderfiletscheiben mit würziger Sauce	13,50 €
16	PROSCIUTTO E MELONE Parmaschinken mit Honigmelone	12,00 €
18	ANTIPASTO MISTO DELLA CASA Gemischter Vorspeisenteller nach Tagesangebot	14,50 €

ANTIPASTI CALDI – WARME VORSPEISEN

22	INVOLTINI DI MELANZANE Auberginen gefüllt mit Schinken und Parmesan, mit Käse überbacken	10,50 €
24	CALAMARI ALLA PROVINCIALE Tintenfischringe in Kräutersauce	13,00 €
25	CALAMARI FRITTI Gebackene Tintenfischringe mit Brot	12,00 €
26	GAMBERETTI CON AGLIO Gegrillte Gambas in Knoblauchöl mit Brot	14,50 €
28	SEPPIA GEGRILLT in Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin dazu Brot	15,50 €
29	SARDINI CON AGLIO Gebackene Sardinen mit Knoblauch	10,50 €
30	FUNGHI TRIFOLATI Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Petersilie	10,00 €

PANE – BROTE

PANINI Pizzabällchen (auf Wunsch mit Knoblauch)	5,00 €
---	--------

BRUSCHETTE AL POMODORO Geröstete Weißbrote mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	6,50 €
---	--------

PIZZAPANE Pizzabrot mit Knoblauch und Käse	6,50 €
--	--------

CROSTINI AI FUNGHI Geröstete Weißbrote mit gebratenen Pilzen in Kräutern	7,50 €
--	--------

PIZZA

32	MARGHERITA mit Tomatensauce und Käse	8,50 €	42	PIZZA CAPRICCIOSA mit Tomatensauce, Käse, Champignons, gekochtem Schinken, Artischocken und gekochtem Ei	11,00 €
33	PIZZA NAPOLETANA mit Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern und Oliven	10,00 €	43	PIZZA RUSTICA mit Tomatensauce, Käse, Salami, gekochtem Schinken, Champignons und Paprika	11,00 €
34	PIZZA SALAMI mit Tomatensauce, Käse und Salami	9,50 €	44	PIZZA SOFIA LOREN mit Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons und zwei Spiegeleiern	10,50 €
35	PIZZA PROSCIUTTO mit Tomatensauce, Käse und gekochtem Schinken	9,50 €	45	PIZZA DIAVOLO mit Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons und Peperoni (scharf)	10,50 €
36	PIZZA QUATTRO STAGIONI mit Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Paprika, Oliven und Sardellen	11,00 €	46	PIZZA CALZONE gefüllte Pizzatasche mit Tomatensauce, Käse und gekochtem Schinken	10,50 €
37	PIZZA NORMALE mit Tomatensauce, Käse, Salami und Champignons	10,00 €	47	PIZZA LUCIO mit Tomatensauce, Käse, Salami, gekochtem Schinken, Champignons, Paprika, Oliven, Artischocken, Krabben und Thunfisch	12,00 €
39	PIZZA MARINARA mit Tomatensauce, Käse, Sardellen und Meeresfrüchten	12,00 €	48	PIZZA HAWAII mit Tomatensauce, Käse, gekochtem Schinken und Ananas	10,00 €
40	PIZZA DEL PESCATORE mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Krabben, Knoblauch und Peperoni (scharf)	12,00 €	49	PIZZA CALABRESE mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Oregano, Tomaten, Salami und Champignons	11,50 €
41	PIZZA LA PERLA mit Tomatensauce, Käse, Knoblauch, Mozzarella, Tomaten und Oregano	11,00 €	50	PIZZA VEGETARIA mit Tomatensauce, Käse, Paprika, Artischocken, Broccoli, Champignons, Oliven	11,00 €

PASTA – NUDELN

51	PIZZA TONNO mit Tomatensauce, Käse, Zwiebeln und Thunfisch	11,00 €	54	SPAGHETTI AGLIO E OLIO mit Olivenöl und Knoblauch (auf Wunsch auch scharf)	10,00 €
52	PIZZA SPINACI mit Tomatensauce, Käse, Spinat und Gorgonzola	11,00 €	55	SPAGHETTI NAPOLI mit Tomatensauce	9,50 €
155	PIZZA PARMA mit Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	12,00 €	56	SPAGHETTI BOLOGNESE mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce	10,00 €
156	PIZZA TACCHINO mit Tomatensauce, Käse, Putenstreifen, Knoblauch und Gorgonzola	12,00 €	57	SPAGHETTI CARBONARA mit Sahne, Ei und Speck	10,50 €
157	PIZZA GYROS mit Tomatensauce, Käse, Gyros und Zaziki	12,00 €	58	SPAGHETTI MATRICIANA mit Tomaten und magerem Speck in pikanter Sauce	11,00 €
			59	SPAGHETTI ALLA MARINARA mit Meeresfrüchten	12,50 €
			60	SPAGHETTI COSTA RICA mit Lachs, Tomaten, Zucchini und Weißwein	12,00 €
			61	PENNE AI PORCINI mit Steinpilzen und Knoblauch in feiner Fleisch-Sahnesauce	11,50 €
			63	PENNE ARRABBIATE mit Tomatensauce, Käse und Peperoni (scharf)	10,50 €
			65	PENNE AI BROCCOLI mit Broccoli, Parmesan und Schinken in Sahnesauce	10,50 €

66	PENNE ALLA CHEF mit Schinken, Käse, Erbsen und Champignons in Fleischsauce	10,50 €	76	TORTELLINI ALLA PANNA Tortellini mit gekochtem Schinken und Sahne	11,00 €
68	PENNE AL POLLO E BROCCOLI Penne mit Hähnchenbruststreifen und Brokkoli in einer Sauce aus frischem Tomaten-Basilikum-Pesto	13,50 €	77	LINGUINI NAPOLETANA Bandnudeln mit ital. Salsiccia (scharfe Wurst mit Wildfenchel) und Erbsen in einer Sauce aus frischen Tomaten und Kräutern	12,50 €
70	PAPPARDELLE AL SALMONE Bandnudeln mit Lachs, Weißwein und Petersilie	12,50 €	78	TORTELLINI ALLA PINO Tortellini mit Zucchini, Erbsen und Pilzen in einer Sauce aus Tomaten mit Basilikum und Parmesanstreifen	11,50 €
71	PAPPARDELLE ALLA CASERTANA Bandnudeln mit Knoblauch, Petersilie, Butter, Steinpilzen und Peperoni (scharf)	11,00 €	79	PANZEROTTI CON FUNGHI FRESCHI AL PEPE Gefüllte Nudeln mit Pilzen und grünem Pfeffer in feiner Sauce	12,50 €
72	LINGUINI CON CODA DI ROSPO Bandnudeln mit Seeteufel in einer Sauce aus Tomaten-Pesto und Kräutern	12,50 €	80	PANZEROTTI CON GORGONZOLA Gefüllte Nudeln mit Sahne und Gorgonzolakäse	12,50 €
73	LINGUINI AL TARTUFO Bandnudeln mit Trüffelcreme, Knoblauch und Pinienkernen	11,50 €	81	PANZEROTTI CON PORCINI Gefüllte Nudeln mit Steinpilzen, Sahne und Tomatensauce	12,50 €
75	LINGUINI ALLO SCOGLIO Bandnudeln in Kräutersauce mit Tomaten, Krabben und Scampis	12,50 €			

GNOCCHI – KARTOFFELKLÖSSCHEN

82	GNOCCHI CON SPINACI E ZUCCHINI mit Spinat und Zucchini in feiner Sauce	11,00 €
83	GNOCCHI PINOLI E PESTO mit Pinienkernen in Basilikumsauce	11,00 €
84	GNOCCHI GORGONZOLA mit Gorgonzola in feiner Sahnesauce	11,50 €

PASTA AL FORNO – ÜBERBACKENE NUDELN

- | | | |
|----|---|---------|
| 85 | PENNE ALLA CIROTANA
mit italienischer Wurst, Hackfleischbällchen
und gekochtem Ei in Tomatensauce,
mit Käse überbacken | 12,00 € |
| 87 | TORTELLINI AL FORNO
Tortellini mit Fleischsauce,
mit Käse überbacken | 11,00 € |
| 88 | LASAGNE AL FORNO
mit Tomaten-Hackfleischsauce,
mit Käse überbacken | 11,00 € |
| 89 | COMBINAZIONE
Lasagne, Spaghetti, Tortellini,
Penne mit Fleischsauce,
mit Käse überbacken | 11,00 € |
| 90 | GNOCCHI CON BROCCOLI
Kartoffelklößchen mit Broccoli, Schinken,
Sahne und mit Käse überbacken | 11,00 € |
| 92 | PAPPARDELLE ALLA CONTADINA
Breite Bandnudeln mit Gemüse,
Knoblauch, in Tomaten-Sahnesauce,
mit Parmesankäse überbacken | 12,00 € |

PESCE – FISCH

- | | | |
|----|---|---------|
| 94 | GAMBERONI ALLA CASA
Garnelen ohne Schale gebraten
in einer Sauce aus Pesto, Knoblauch,
frischen Tomaten und Schafskäse
dazu Brot und Salat (scharf) | 20,50 € |
|----|---|---------|

POLLO – HÄHNCHEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 97 | PETTO DI POLLO AL FORNO
Hähnchenbrust in einer Tomaten-Sahne-
Sauce mit Parmesankäse überbacken
dazu Nudeln und Salat | 19,50 € |
| 98 | PETTO DI POLLO ALLA GORGONZOLA
Hähnchenbrust in Gorgonzolasauce
dazu Nudeln und Salat | 19,00 € |



CARNE DI MAIALE – FLEISCH VOM SCHWEIN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 106 | COTOLETTA ALLA MILANESE
Schnitzel Wiener Art
dazu Pommes Frites und Salat | 15,00 € |
| 107 | COTOLETTA ALLA PARMIGIANA
Schnitzel paniert, mit Fleischsauce
und Parmesan-Käse überbacken,
dazu Spaghetti und Salat | 16,50 € |
| 108 | COTOLETTA ALLA BOLOGNESE
Schnitzel paniert, mit Schinken
und Käse überbacken,
dazu Pommes Frites und Salat | 16,50 € |
| 109 | SCALOPPINA AI ZINGARA
Zwei Steaks nach Balkanart mit Paprika und
Zwiebeln dazu Pommes Frites und Salat | 16,00 € |
| 110 | SCALOPPINA AI FUNGHI
Zwei Steaks mit Champignons in
Rahmsauce dazu Pommes Frites und Salat | 16,00 € |
| 111 | INVOLTINI ALLA PERLA
Italienische Roulade gefüllt mit Käse
in Schinken-Sahne-Sauce,
dazu Nudeln und Salat | 17,00 € |
| 113 | CORDON BLEU
Schnitzel gefüllt mit Schinken, Käse und
Knoblauch, dazu Pommes Frites und Salat | 16,50 € |
| 114 | SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Zwei Steaks mit Parmaschinken
in pikanter Salbei-Weinsauce,
dazu Nudeln und Salat | 17,00 € |
| 116 | PICCATA MILANESE
Zwei Steaks mit Parmesankäse paniert
auf Spaghetti, mit Tomaten,
Champignons und Knoblauch,
dazu Salat | 17,00 € |

CARNE DI MANZO – FLEISCH VOM RIND

- | | | |
|-----|--|---------|
| 120 | BISTECCA ALLA GRIGLIA
Rumpsteak gegrillt
dazu Pommes Frites und Salat | 26,00 € |
| 123 | BISTECCA AL PEPE VERDE
Rumpsteak mit grünem Pfeffer
dazu Pommes Frites und Salat | 27,00 € |
| 125 | BISTECCA AI PORCINI
Rumpsteak mit Steinpilzen und
Sahnesauce dazu Nudeln und Salat | 28,50 € |

DOLCI – DESSERTS

- | | |
|--|--------|
| PANNA COTTA
italienische Dessertspezialität
mit Sahne und Karamelsauce | 5,50 € |
| TARTUFO NERO | 6,00 € |
| TIRAMISU | 5,50 € |

OFFENE WEINE – ROTWEINE

MONTEPULCIANO (TROCKEN)	0,2L	6,00 €
CHIANTI CLASSICO (HERB)	0,2L	6,50 €
LAMBRUSCO (LIEBLICH)	0,2L	6,00 €
ROSÉ (HALBTROCKEN)	0,2L	6,00 €
VALPOLICELLA (HERB)	0,2L	6,50 €
CIRÓ ROSSO (TROCKEN)	0,2L	6,00 €
PRIMITIVO DEL SALENTO (TROCKEN)	0,2L	6,50 €

OFFENE WEINE – WEISSWEINE

FRASCATI (HERB)	0,2L	6,00 €
FRIZZANTINO (LIEBLICH)	0,2L	6,00 €
PINOT GRIGIO (TROCKEN)	0,2L	6,00 €

SPIRITUOSEN

MALTESER AQUAVIT	40%	2CL	3,00 €
AMARETTO	28%	2CL	3,00 €
SAMBUCA	40%	2CL	3,00 €
FERNET BRANCA	42%	2CL	3,00 €
RAMAZZOTTI	30%	2CL	3,00 €
AVERNA	34%	2CL	3,00 €
GRAPPA	AB 40%	2CL	3,00 €
VECCHIA ROMAGNA	38%	2CL	3,00 €

BIER VOM FASS

BINDING RÖMER PILSENER	0,3L	3,00 €
------------------------	------	--------

FLASCHENBIERE

ALKOHOLFREIES BIER (CLAUSTHALER)	0,33L	3,00 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ODER KRISTALLWEIZEN	0,50L	4,40 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50L	4,40 €
MALZBIER	0,30L	3,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA ¹	0,30L	2,90 €
FANTA	0,30L	2,90 €
SPRITE	0,30L	2,90 €
RHÖNSPRUDEL MINERALWASSER	0,75L 0,25L	5,90 € 2,90 €
ORANGENSAFT	0,20L	2,90 €
APFELSAFTSCHORLE	0,30L	2,90 €
APFELSAFT	0,20L	2,90 €
JOHANNISBEERSAFT	0,20L	2,90 €
BITTER LEMON ²	0,30L	2,90 €

WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE ¹	2,50 €
TASSE ESPRESSO ¹	2,50 €
TASSE CAPPUCCINO ¹	3,00 €
LATTE MACCHIATO ¹	3,50 €
GLAS TEE	2,70 €

VINO BIANCO – WEISSWEIN

PINOT GRIGIO – CANTINA LIVON, FRIAUL

100% Pinot Grigio

Trocken, strohgelb mit aschfarbenen Nuancen.
In der Nase frisch, erinnert an Vanille und Lindenblüte.
Im Gaumen voll, gute Struktur und langer Abgang.

0,7L 22,90 €

CRITONE – CANTINA LIBRANDI, CALABRIEN

Chardonnay- und Sauvignon-Trauben
bieten die klaren Aromen gelber Früchte.
Der unkomplizierte aber elegante Geschmack
ist andauernd frisch und fruchtig.

0,7L 22,90 €

CIRO BIANCO – CANTINA LIBRANDI, CALABRIEN

100% Greco Bianco

Lebendiger Weißwein, der großzügig sein leicht
blumiges Bouquet entfaltet und mit seinem ausgewogenen
Geschmack, in dem man mineralische Noten und zarte
Bittertöne erkennt, verführerisch dahinfließt.

0,7L 18,50 €

SAUVIGNON – CANTINA LIVON, FRIAUL

100% Sauvignon

Kraftvoll mit frischen Aromen nach Melone und
Lindenblüten im Bouquet und am Gaumen.
Ein sortentypischer Vertreter mit höchstem
Genusswert und tollem Preis-Leistungs-Verhältnis.

0,7L 22,50 €

LUGANA – CANTINA CA DEI FRATI, VENETO

Alte Rebstöcke in hervorragenden Lagen,
späte Lese, strenge Selektion sowie einige Monate im
Barrique ergeben diesen kräftigen, langlebigen Wein.
Üppiges Bouquet nach reifen Früchten, Pfirsichen,
Äpfeln und Teerosen. Vollmundig am Gaumen,
dicht gewoben und von einer angenehm
mineralischen Säure durchzogen.

0,7L 28,90 €

VINO ROSSO – ROTWEIN

AGLIANICO – CANTINA VILLA MATILDE, KAMPANIEN

100% Aglianico

In der Farbe strahlend rot, der Geschmack elegant,
intensiv und lang anhaltend mit Noten von
Gewürzen, Waldbeeren und reifen roten Früchten.

0,7L 22,50 €

CIRO ROSSO – CANTINA LIBRANDI, CALABRIEN

Reinsortiger, rubinroter Gaglioppo mit Beerenbouquet
und Gewürztönen. Am Gaumen zeigt er eine schön
ausgewogene Fruchtigkeit und Harmonie zwischen
Säure und Tannin.

0,7L 19,00 €

INDIO – CANTINA BOVE, ABBRUZZEN

90% Montepulciano mit 10% Cabernet Sauvignon

6 Monate im Barrique – So entsteht dieser sehr intensive
Wein. Im Geschmack angenehm würzig mit einer
eleganten anhaltenden balsamischen Note.
Im Mund voll und kräftig

0,7L 20,90 €

PRIMITIVO VILLA LA RENNA – CANTINA LEONE CASTRIS, APULIEN

Der Leone de Castris Larena Rosso Primitivo del
Salento IGT duftet nach dem Öffnen fein nach roter
Frucht und würzigen Vanillenoten. Der vollmundige
und weiche Rotwein wird aus einer lokalen Rebsorte
gekeltert.

0,7L 19,50 €

RONCEDONE – CANTINA CA DEI FRATI, VENETO

Aromen von Himbeeren und Cassis, durchwirkt
mit feinen Holznoten von Vanille und Karamel.
Seidige, aromatische Tannine sorgen für einen langen
Nachhall. Mit 15% Volumen Alkohol wahrlich kein
Leichtgewicht.

0,7L 31,50 €

ROSSOIE – CANTINA BORGO SALCENTINO, TOSCANA

70% Sangiovese und 30% Merlot

Ca. 14 Monate in Barriquefässern gereift, granatrote Farbe.
Ein Bouquet, das intensiv an Waldbeeren und
Schwarzkirschen erinnert, mit vollem und
ausgewogenem Geschmack.

0,7L 23,50 €

Schatzkammer

Sie haben besondere Wünsche?

Wir haben auch Raritäten im Keller – fragen Sie uns bitte!

Barolo · Brunello di Montalcino · Sassicaia ...