

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	6,00 €
CAMPARI ORANGE oder CAMPARI SODA	5 CL	6,00 €
SHERRY	3 CL	3,50 €
MARTINI BIANCO	5 CL	3,50 €
PROSECCO	0,1 L	3,50 €
MARSALA	5 CL	3,50 €

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	11,50 €
11	PICCOLA INSALATA MISTA Kleiner gemischter Salat	9,50 €
13	INSALATA DI RUCOLA E FUNGHI Gemischter Salat mit Rucola, Tomaten, gebratenen Pilzen und Parmesan-Streifen in Balsamico-Essig	12,50 €
14	INSALATA TACCHINO Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Pilzen, Eiern, Mais, Putenbrust, Schafskäse und Joghurt-Dressing	13,50 €

MINESTRE – SUPPEN

3	CREMA DI POMODORO Tomatencremesuppe	6,50 €
---	--	--------

La perla

Ristorante Pizzeria

ANTIPASTI – KALTE VORSPEISEN

- 15 CARPACCIO CLASSICO
Rinderfiletscheiben mit würziger Sauce 13,50 €
- 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 13,50 €
- 25 CALAMARI FRITTI
Gebackene Tintenfischringe mit Brot 12,50 €
- 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 €
- 30 FUNGHI TRIFOLATI
Frische Champignons gebraten
mit Knoblauch und Petersilie 10,00 €

PANE – BROT

- PANINI
Pizzabällchen
(auf Wunsch mit Knoblauch) 5,00 €
- PIZZAPANE
Pizzabrot
mit Knoblauch und Käse 6,50 €
- BRUSCHETTE AL POMODORO
Geröstete Weißbrote mit
Tomaten, Basilikum, Knoblauch
und Olivenöl 6,50 €

La perla

Ristorante Pizzeria

PIZZA

32	MARGHERITA mit Tomatensauce und Käse	8,50 €	46	PIZZA CALZONE gefüllte Pizzatasche mit Tomatensauce, Käse und gekochtem Schinken	11,00 €
34	PIZZA SALAMI mit Tomatensauce, Käse und Salami	9,50 €	47	PIZZA LUCIO mit Tomatensauce, Käse, Salami, gekochtem Schinken, Champignons, Paprika, Oliven, Artischocken, Krabben und Thunfisch	13,50 €
37	PIZZA NORMALE mit Tomatensauce, Käse, Salami und Champignons	10,00 €	48	PIZZA HAWAII mit Tomatensauce, Käse, gekochtem Schinken und Ananas	10,00 €
39	PIZZA MARINARA mit Tomatensauce, Käse, Sardellen und Meeresfrüchten	13,00 €	49	PIZZA CALABRESE mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Oregano, Tomaten, Salami und Champignons	12,50 €
40	PIZZA DEL PESCATORE mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Krabben, Knoblauch und Peperoni (scharf)	13,00 €	50	PIZZA VEGETARIA mit Tomatensauce, Käse, Paprika, Artischocken, Broccoli, Champignons, Oliven	12,00 €
41	PIZZA LA PERLA mit Tomatensauce, Käse, Knoblauch, Mozzarella, Tomaten und Oregano	11,50 €	51	PIZZA TONNO mit Tomatensauce, Käse, Zwiebeln und Thunfisch	11,50 €
43	PIZZA RUSTICA mit Tomatensauce, Käse, Salami, gekochtem Schinken, Champignons und Paprika	11,50 €	155	PIZZA PARMA mit Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	13,50 €
44	PIZZA SOFIA LOREN mit Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons und zwei Spiegeleiern	11,50 €	156	PIZZA TACCHINO mit Tomatensauce, Käse, Putenstreifen, Knoblauch und Gorgonzola	13,00 €
45	PIZZA DIAVOLO mit Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons und Peperoni (scharf)	11,00 €	157	PIZZA GYROS mit Tomatensauce, Käse, Gyros und Zaziki	13,00 €

La perla

PASTA – NUDELN

54	SPAGHETTI AGLIO E OLIO mit Olivenöl und Knoblauch (auf Wunsch auch scharf)	10,00 €	72	LINGUINI CON CODA DI ROSPO Bandnudeln mit Seeteufel in einer Sauce aus Tomaten-Pesto und Kräutern	12,50 €
56	SPAGHETTI BOLOGNESE mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce	10,00 €	73	LINGUINI AL TARTUFO Bandnudeln mit Trüffelcreme, Knoblauch und Pinienkernen	12,00 €
57	SPAGHETTI CARBONARA mit Sahne, Ei und Speck	10,50 €	75	LINGUINI ALLO SCOGLIO Bandnudeln in Kräutersauce mit Tomaten, Krabben und Scampis	13,50 €
58	SPAGHETTI MATRICIANA mit Tomaten und magerem Speck in pikanter Sauce	11,00 €	76	TORTELLINI ALLA PANNA Tortellini mit gekochtem Schinken und Sahne	11,50 €
59	SPAGHETTI ALLA MARINARA mit Meeresfrüchten	13,50 €	79	PANZEROTTI CON FUNGHI FRESCHI AL PEPE Gefüllte Nudeln mit Pilzen und grünem Pfeffer in feiner Sauce	14,00 €
61	PENNE AI PORCINI mit Steinpilzen und Knoblauch in feiner Fleisch-Sahnesauce	12,50 €	80	PANZEROTTI CON GORGONZOLA Gefüllte Nudeln mit Sahne und Gorgonzolakäse	14,00 €
66	PENNE ALLA CHEF mit Schinken, Käse, Erbsen und Champignons in Fleischsauce	11,50 €			
68	PENNE AL POLLO E BROCCOLI Penne mit Hähnchenbruststreifen und Brokkoli in einer Sauce aus frischem Tomaten-Basilikum-Pesto	13,50 €			
70	PAPPARDELLE AL SALMONE Bandnudeln mit Lachs, Weißwein und Petersilie	12,50 €			
71	PAPPARDELLE ALLA CASERTANA Bandnudeln mit Knoblauch, Petersilie, Butter, Steinpilzen und Peperoni (scharf)	12,50 €			
				GNOCCHI – KARTOFFELKLÖSSCHEN	
			82	GNOCCHI CON SPINACI E ZUCCHINI mit Spinat und Zucchini in feiner Sauce	11,50 €
			83	GNOCCHI PINOLI E PESTO mit Pinienkernen in Basilikumsauce	11,50 €

La perla

Ristorante Pizzeria

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 11,50 €
- 88 LASAGNE AL FORNO
mit Tomaten-Hackfleischsauce,
mit Käse überbacken 11,50 €
- 90 GNOCHI CON BROCCOLI
Kartoffelklößchen mit Broccoli, Schinken,
Sahne und mit Käse überbacken 12,00 €
- 92 PAPPARDELLE ALLA CONTADINA
Breite Bandnudeln mit Gemüse,
Knoblauch, in Tomaten-Sahnesauce,
mit Parmesankäse überbacken 13,00 €

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

- 98 PETTO DI POLLO ALLA GORGONZOLA
Hähnchenbrust in Gorgonzolasauce
dazu Nudeln und Salat 19,00 €



La perla

Ristorante Pizzeria

CARNE DI MAIALE – FLEISCH VOM SCHWEIN

- 106 COTOLETTA ALLA MILANESE
Schnitzel Wiener Art
dazu Pommes Frites und Salat 15,00 €
- 108 COTOLETTA ALLA BOLOGNESE
Schnitzel paniert, mit Schinken
und Käse überbacken,
dazu Pommes Frites und Salat 17,50 €
- 109 SCALOPPINA AI ZINGARA
Zwei Steaks nach Balkanart
mit Paprika und Zwiebeln
dazu Pommes Frites und Salat 17,00 €
- 111 INVOLTINI ALLA PERLA
Italienische Roulade gefüllt mit Käse
in Schinken-Sahne-Sauce,
dazu Nudeln und Salat 18,00 €
- 114 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Zwei Steaks mit Parmaschinken
in pikanter Salbei-Weinsauce,
dazu Nudeln und Salat 18,00 €
- 116 PICCATA MILANESE
Zwei Steaks mit Parmesankäse paniert
auf Spaghetti, mit Tomaten,
Champignons und Knoblauch,
dazu Salat 18,00 €

CARNE DI MANZO – FLEISCH VOM RIND

- 120 BISTECCA ALLA GRIGLIA
Rumpsteak gegrillt
dazu Pommes Frites und Salat 27,00 €
- 123 BISTECCA AL PEPE VERDE
Rumpsteak mit grünem Pfeffer
dazu Pommes Frites und Salat 28,00 €
- 125 BISTECCA AI PORCINI
Rumpsteak mit Steinpilzen und
Sahnesauce dazu Nudeln und Salat 29,50 €

DOLCI – DESSERTS

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

BINDING RÖMER PILSENER 0,3L 3,00 €

OFFENE WEINE – ROTWEINE

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

FLASCHENBIERE

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

OFFENE WEINE – WEISSWEINE

FRASCATI (HERB)	0,2L	6,00 €
FRIZZANTINO (LIEBLICH)	0,2L	6,00 €
PINOT GRIGIO (TROCKEN)	0,2L	6,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA ¹	0,30L	3,00 €
FANTA	0,30L	3,00 €
SPRITE	0,30L	3,00 €
RHÖNSPRUDEL MINERALWASSER	0,75L	6,00 €
	0,25L	3,00 €
ORANGensaft	0,20L	3,00 €
APFELSAFTSCHORLE	0,30L	3,00 €
APFELSAFT	0,20L	3,00 €
JOHANNISBEERSAFT	0,20L	3,00 €
BITTER LEMON ²	0,30L	3,00 €

SPIRITUOSEN

MALTESER AQUAVIT	40%	2CL	3,50 €
AMARETTO	28%	2CL	3,50 €
SAMBUCA	40%	2CL	3,50 €
FERNET BRANCA	42%	2CL	3,50 €
RAMAZZOTTI	30%	2CL	3,50 €
AVERNA	34%	2CL	3,50 €
GRAPPA	AB 40%	2CL	3,50 €
VECCHIA ROMAGNA	38%	2CL	3,50 €

WARME GETRÄNKE

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

Carta Vini – Weinkarte



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 19,50 €

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

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, ABRUZZEN

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 22,90 €

PRIMITIVO VILLA LA RENA – 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 23,00 €

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 39,50 €

Schatzkammer

Sie haben besondere Wünsche?

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

Barolo · Brunello di Montalcino · Sassicaia ...