

Herzlich willkommen im Ristorante *La perla*

Ristorante Pizzeria

APERITIVI – APERITIFS

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

MINESTRE – SUPPEN

1	MINISTRONE Gemüsesuppe	5,50 €
2	BRODO DI POLLO CON L'UOVO Hühnersuppe mit geschlagenem Ei	5,50 €
3	CREMA DI POMODORO Tomatencremesuppe	5,50 €

INSALATA – SALATE

5	INSALATA FRUTTI DI MARE Meeresfrüchte-Salat	9,50 €
6	INSALATA CAPRESE Tomaten mit Mozzarella	8,50 €
8	INSALATA DI POMODORI CON PECORINO Tomatensalat mit Schafskäse und Zwiebeln	8,00 €
9	INSALATA ITALIANA Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven und Mozzarella, Olivenöl- Balsamico-Dressing	8,50 €
10	INSALATA MISTA Großer gemischter Salat mit Schinken, Käse, Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, Zwiebeln und Thunfisch, Olivenöl- Balsamico-Dressing	9,00 €
11	PICCOLA INSALATA MISTA Kleiner gemischter Salat	7,00 €
13	INSALATA DI RUCOLA E FUNGHI Gemischter Salat mit Rucola, Tomaten, gebratenen Pilzen und Parmesan-Streifen in Balsamico-Essig	10,00 €
14	INSALATA TACCHINO Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Pilzen, Eiern, Mais, Putenbrust, Schafskäse und Joghurt-Dressing	10,50 €

ANTIPASTI – KALTE VORSPEISEN

15	CARPACCIO CLASSICO Rinderfiletscheiben mit würziger Sauce	11,50 €
16	PROSCIUTTO E MELONE Parmaschinken mit Honigmelone	10,00 €
18	ANTIPASTO MISTO DELLA CASA Gemischter Vorspeisenteller nach Tagesangebot	13,00 €
21	ANTIPASTI DI CARCOIFINI Artischocken eingelegt in einer Zitronen-Olivenöl-Sauce	7,50 €

ANTIPASTI CALDI – WARME VORSPEISEN

22	INVOLTINI DI MELANZANE Auberginen gefüllt mit Schinken und Parmesan, mit Käse überbacken	9,00 €
24	CALAMARI ALLA PROVINCIALE Tintenfischringe in Kräutersauce	11,00 €
25	CALAMARI FRITTI Gebackene Tintenfischringe mit Brot	10,00 €
26	GAMBERETTI CON AGLIO Gegrillte Gambas in Knoblauchöl mit Brot	12,50 €
28	SEPPIA GEGRILLT in Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin dazu Brot	13,50 €
29	SARDINI CON AGLIO Gebackene Sardinen mit Knoblauch	9,00 €
30	FUNGHI TRIFOLATI Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Petersilie	8,50 €

PANE – BROTE

PANINI Pizzabällchen (auf Wunsch mit Knoblauch)	4,00 €	PIZZAPANE Pizzabrot mit Knoblauch und Käse	5,50 €
BRUSCHETTE AL POMODORO Geröstete Weißbrote mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	5,50 €	CROSTINI AI FUNGHI Geröstete Weißbrote mit gebratenen Pilzen in Kräutern	6,50 €

PIZZA

32	MARGHERITA mit Tomatensauce und Käse	7,00 €	42	PIZZA CAPRICCIOSA mit Tomatensauce, Käse, Champignons, gekochtem Schinken, Artischocken und gekochtem Ei	9,00 €
33	PIZZA NAPOLETANA mit Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern und Oliven	8,00 €	43	PIZZA RUSTICA mit Tomatensauce, Käse, Salami, gekochtem Schinken, Champignons und Paprika	9,00 €
34	PIZZA SALAMI mit Tomatensauce, Käse und Salami	7,50 €	44	PIZZA SOFIA LOREN mit Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons und zwei Spiegeleiern	8,50 €
35	PIZZA PROSCIUTTO mit Tomatensauce, Käse und gekochtem Schinken	7,50 €	45	PIZZA DIAVOLO mit Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons und Peperoni (scharf)	8,50 €
36	PIZZA QUATTRO STAGIONI mit Tomatensauce, Käse, Salami, Pilze, Paprika, Oliven und Sardellen	9,00 €	46	PIZZA CALZONE gefüllte Pizzatasche mit Tomatensauce, Käse und gekochtem Schinken	8,50 €
37	PIZZA NORMALE mit Tomatensauce, Käse, Salami und Champignons	8,00 €	47	PIZZA LUCIO mit Tomatensauce, Käse, Salami, gekochtem Schinken, Champignons, Paprika, Oliven, Artischocken, Krabben und Thunfisch	10,00 €
38	PIZZA DELIZIOSA mit Tomatensauce, Käse, Krabben und Oregano	9,00 €	48	PIZZA HAWAII mit Tomatensauce, Käse, gekochtem Schinken und Ananas	8,00 €
39	PIZZA MARINARA mit Tomatensauce, Käse, Sardellen und Meeresfrüchten	9,50 €	49	PIZZA CALABRESE mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Oregano, Tomaten, Salami und Champignons	9,50 €
40	PIZZA DEL PESCATORE mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Krabben, Knoblauch und Peperoni (scharf)	9,50 €	50	PIZZA VEGETARIA mit Tomatensauce, Käse, Paprika, Artischocken, Broccoli, Champignons, Oliven	9,00 €
41	PIZZA LA PERLA mit Tomatensauce, Käse, Knoblauch, Mozzarella, Tomaten und Oregano	9,00 €			

PASTA – NUDELN

51	PIZZA TONNO mit Tomatensauce, Käse, Zwiebeln und Thunfisch	9,00 €	54	SPAGHETTI AGLIO E OLIO mit Olivenöl und Knoblauch (auf Wunsch auch scharf)	8,50 €
52	PIZZA SPINACI mit Tomatensauce, Käse, Spinat und Gorgonzola	9,00 €	55	SPAGHETTI NAPOLI mit Tomatensauce	7,50 €
53	PIZZA 4 FORMAGGI mit Tomatensauce und vier verschiedenen Käsesorten	9,00 €	56	SPAGHETTI BOLOGNESE mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce	8,00 €
153	PIZZA SALMONE mit Tomatensauce, Käse, Lachs, Mozzarella, Knoblauch und Oregano	10,00 €	57	SPAGHETTI CARBONARA mit Sahne, Ei und Speck	8,50 €
154	PIZZA FANTASIA mit Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons, Kapern und Schafskäse	9,00 €	58	SPAGHETTI MATRICIANA mit Tomaten und magerem Speck in pikanter Sauce	9,00 €
155	PIZZA PARMA mit Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	10,00 €	59	SPAGHETTI ALLA MARINARA mit Meeresfrüchten	10,00 €
156	PIZZA TACCHINO mit Tomatensauce, Käse, Putenstreifen, Knoblauch und Gorgonzola	10,00 €	60	SPAGHETTI COSTA RICA mit Lachs, Tomaten, Zucchini und Weißwein	9,50 €
157	PIZZA GYROS mit Tomatensauce, Käse, Gyros und Zaziki	10,00 €	61	PENNE AI PORCINI mit Steinpilzen und Knoblauch in feiner Fleisch-Sahnesauce	9,00 €
			62	PENNE AI QUATTRO FORMAGGI mit 4 verschiedenen Käsesorten	8,50 €
			63	PENNE ARRABBIATE mit Tomatensauce, Käse und Peperoni (scharf)	8,50 €
			65	PENNE AI BROCCOLI mit Broccoli, Parmesan und Schinken in Sahnesauce	8,50 €

66	PENNE ALLA CHEF mit Schinken, Käse, Erbsen und Champignons in Fleischsauce	9,00 €	76	TORTELLINI ALLA PANNA Tortellini mit gekochtem Schinken und Sahne	9,00 €
68	PENNE AL POLLO E BROCCOLI Penne mit Hähnchenbruststreifen und Brokkoli in einer Sauce aus frischem Tomaten-Basilikum-Pesto	11,50 €	77	LINGUINI NAPOLETANA Bandnudeln mit ital. Salsiccia (scharfe Wurst mit Wildfenchel) und Erbsen in einer Sauce aus frischen Tomaten und Kräutern	10,50 €
69	PAPPARDELLE ALLA TOSCANA Bandnudeln mit Spinat und Gorgonzola in Sahnesauce	9,50 €	78	TORTELLINI ALLA PINO Tortellini mit Zucchini, Erbsen und Pilzen in einer Sauce aus Tomaten mit Basilikum und Parmesanstreifen	9,50 €
70	PAPPARDELLE AL SALMONE Bandnudeln mit Lachs, Weißwein und Petersilie	10,00 €	79	PANZEROTTI CON FUNGHI FRESCHI AL PEPE Gefüllte Nudeln mit Pilzen und grünem Pfeffer in feiner Sauce	10,00 €
71	PAPPARDELLE ALLA CASERTANA Bandnudeln mit Knoblauch, Petersilie, Butter, Steinpilzen und Peperoni (scharf)	9,00 €	80	PANZEROTTI CON GORGONZOLA Gefüllte Nudeln mit Sahne und Gorgonzolakäse	10,00 €
72	LINGUINI CON CODA DI ROSPO Bandnudeln mit Seeteufel in einer Sauce aus Tomaten-Pesto und Kräutern	10,50 €	81	PANZEROTTI CON PORCINI Gefüllte Nudeln mit Steinpilzen, Sahne und Tomatensauce	10,00 €
73	LINGUINI AL TARTUFO Bandnudeln mit Trüffelcreme, Knoblauch und Pinienkernen	10,00 €			
75	LINGUINI ALLO SCOGLIO Bandnudeln in Kräutersauce mit Tomaten, Krabben und Scampis	11,00 €			

GNOCCHI – KARTOFFELKLÖSSCHEN

82	GNOCCHI CON SPINACI E ZUCCHINI mit Spinat und Zucchini in feiner Sauce	9,00 €
83	GNOCCHI PINOLI E PESTO mit Pinienkernen in Basilikumsauce	9,00 €
84	GNOCCHI GORGONZOLA mit Gorgonzola in feiner Sahnesauce	9,00 €

PASTA AL FORNO – ÜBERBACKENE NUDELN

- 85 PENNE ALLA CIROTANA
mit italienischer Wurst, Hackfleischbällchen
und gekochtem Ei in Tomatensauce,
mit Käse überbacken 10,00 €
- 87 TORTELLINI AL FORNO
Tortellini mit Fleischsauce,
mit Käse überbacken 9,00 €
- 88 LASAGNE AL FORNO
mit Tomaten-Hackfleischsauce,
mit Käse überbacken 9,00 €
- 89 COMBINAZIONE
Lasagne, Spaghetti, Tortellini,
Penne mit Fleischsauce,
mit Käse überbacken 9,00 €
- 90 GNOCCHI CON BROCCOLI
Kartoffelklößchen mit Broccoli, Schinken,
Sahne und mit Käse überbacken 9,00 €
- 92 PAPPARDELLE ALLA CONTADINA
Breite Bandnudeln mit Gemüse,
Knoblauch, in Tomaten-Sahnesauce,
mit Parmesankäse überbacken 9,50 €

PESCE – FISCH

- 93 FRITTO MISTO
gemischte Fischplatte, dazu Salat und Brot 16,50 €
- 94 GAMBERONI ALLA CASA
Garnelen ohne Schale gebraten
in einer Sauce aus Pesto, Knoblauch,
frischen Tomaten und Schafskäse
dazu Brot und Salat (scharf) 17,50 €
- 97 SALMONE AL PEPE
Lachsfilet mit Krabben und rosa Pfeffer
in Krebs-Buttersauce dazu Spinat
und Kartoffeln 17,50 €
- 98 LUCCIO AL CARTOCCIO
Zanderfilet mit Knoblauch, Salbei,
Rosmarin und Petersilie
dazu Kartoffeln und Spinat 17,00 €



CARNE DI MAIALE – FLEISCH VOM SCHWEIN

106	COTOLETTA ALLA MILANESE Schnitzel Wiener Art dazu Pommes Frites und Salat	12,00 €
107	COTOLETTA ALLA PARMIGIANA Schnitzel paniert, mit Fleischsauce und Parmesan-Käse überbacken, dazu Spaghetti und Salat	13,50 €
108	COTOLETTA ALLA BOLOGNESE Schnitzel paniert, mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	13,50 €
109	SCALOPPINA AI ZINGARA Zwei Steaks nach Balkanart mit Paprika und Zwiebeln dazu Pommes Frites und Salat	13,00 €
110	SCALOPPINA AI FUNGHI Zwei Steaks mit Champignons in Rahmsauce dazu Pommes Frites und Salat	13,00 €
111	INVOLTINI ALLA PERLA Italienische Roulade gefüllt mit Käse in Schinken-Sahne-Sauce, dazu Nudeln und Salat	14,00 €
113	CORDON BLEU Schnitzel gefüllt mit Schinken, Käse und Knoblauch, dazu Pommes Frites und Salat	13,50 €
114	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Zwei Steaks mit Parmaschinken in pikanter Salbei-Weinsauce, dazu Nudeln und Salat	14,00 €
116	PICCATA MILANESE Zwei Steaks mit Parmesankäse paniert auf Spaghetti, mit Tomaten, Champignons und Knoblauch, dazu Salat	14,00 €

CARNE DI MANZO – FLEISCH VOM RIND

120	BISTECCA ALLA GRIGLIA Rumpsteak gegrillt dazu Pommes Frites und Salat	22,50 €
122	BISTECCA ALLA PIZZAIOLA Rumpsteak mit Natur-Tomatensauce, Knoblauch und Oregano dazu Pommes Frites und Salat	23,50 €
123	BISTECCA AL PEPE VERDE Rumpsteak mit grünem Pfeffer dazu Pommes Frites und Salat	23,50 €
124	BISTECCA GORGONZOLA Rumpsteak mit Gorgonzola dazu Nudeln und Salat	24,00 €
125	BISTECCA AI PORCINI Rumpsteak mit Steinpilzen und Sahnesauce dazu Nudeln und Salat	25,00 €

DOLCI – DESSERTS

PANNA COTTA italienische Dessertspezialität mit Sahne und Karamelsauce	4,50 €
TARTUFO NERO	5,50 €
TIRAMISU	4,50 €
KUGEL EIS	1,50 €

BIER VOM FASS

BINDING RÖMER PILSENER	0,3L	2,80
------------------------	------	------

OFFENE WEINE – ROTWEINE

MONTEPULCIANO (TROCKEN)	0,25L	5,50 €
CHIANTI CLASSICO (HERB)	0,25L	6,00 €
LAMBRUSCO (LIEBLICH)	0,25L	5,50 €
ROSÉ (HALBTROCKEN)	0,25L	5,50 €
VALPOLICELLA (HERB)	0,25L	6,00 €
CIRÓ ROSSO (TROCKEN)	0,25L	5,50 €
PRIMITIVO DEL SALENTO (TROCKEN)	0,25L	6,00 €

FLASCHENBIERE

ALKOHOLFREIES BIER (CLAUSTHALER)	0,33L	2,80 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ODER KRISTALLWEIZEN	0,50L	3,90 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50L	3,90 €
MALZBIER	0,30L	2,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA ¹	0,30L	2,70 €
FANTA	0,30L	2,70 €
SPRITE	0,30L	2,70 €
RHÖNSPRUDEL MINERALWASSER	0,75L 0,25L	5,20 € 2,20 €
ORANGENSAFT	0,20L	2,20 €
APFELSAFTSCHORLE	0,30L	2,70 €
APFELSAFT	0,20L	2,20 €
JOHANNISBEERSAFT	0,20L	2,20 €
BITTER LEMON ²	0,30L	2,70 €

OFFENE WEINE – WEISSWEINE

FRASCATI (HERB)	0,25L	5,50 €
FRIZZANTINO (LIEBLICH)	0,25L	5,50 €
PINOT GRIGIO (TROCKEN)	0,25L	5,50 €

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 €

WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE	2,20 €
TASSE ESPRESSO	2,20 €
TASSE CAPPUCCINO	2,70 €
GLAS TEE	2,70 €
GLAS GROG	2,70 €
LATTE MACCHIATO	3,00 €

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 21,90 €

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 20,90 €

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 17,50 €

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 21,50 €

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 26,90 €

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 21,50 €

CIRO ROSSO – CANTINA LIBRANDI, CALABRIEN

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

0,7L 17,50 €

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 19,90 €

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 18,50 €

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 29,50 €

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 22,50 €

Schatzkammer

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

Barolo · Brunello di Montalcino · Sassicaia ...