

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	MINISTRONE Gemüsesuppe	6,00 €
2	BRODO DI POLLO CON L'UOVO Hühnersuppe mit geschlagenem Ei	6,00 €
3	CREMA DI POMODORO Tomatencremesuppe	6,00 €

INSALATA – SALATE

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

ANTIPASTI – KALTE VORSPEISEN

15	CARPACCIO CLASSICO Rinderfiletscheiben mit würziger Sauce	12,50 €
16	PROSCIUTTO E MELONE Parmaschinken mit Honigmelone	11,00 €
18	ANTIPASTO MISTO DELLA CASA Gemischter Vorspeisenteller nach Tagesangebot	14,00 €
21	ANTIPASTI DI CARCOIFINI Artischocken eingelegt in einer Zitronen-Olivenöl-Sauce	8,50 €

ANTIPASTI CALDI – WARME VORSPEISEN

22	INVOLTINI DI MELANZANE Auberginen gefüllt mit Schinken und Parmesan, mit Käse überbacken	10,00 €
24	CALAMARI ALLA PROVINCIALE Tintenfischringe in Kräutersauce	12,00 €
25	CALAMARI FRITTI Gebackene Tintenfischringe mit Brot	11,00 €
26	GAMBERETTI CON AGLIO Gegrillte Gambas in Knoblauchöl mit Brot	13,50 €
28	SEPPIA GEGRILLT in Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin dazu Brot	14,50 €
29	SARDINI CON AGLIO Gebackene Sardinen mit Knoblauch	9,50 €
30	FUNGHI TRIFOLATI Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Petersilie	9,00 €

PANE – BROTE

PANINI Pizzabällchen (auf Wunsch mit Knoblauch)	4,50 €
---	--------

BRUSCHETTE AL POMODORO Geröstete Weißbrote mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	6,00 €
---	--------

PIZZAPANE Pizzabrot mit Knoblauch und Käse	6,00 €
--	--------

CROSTINI AI FUNGHI Geröstete Weißbrote mit gebratenen Pilzen in Kräutern	7,00 €
--	--------

PIZZA

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

PASTA – NUDELN

51	PIZZA TONNO mit Tomatensauce, Käse, Zwiebeln und Thunfisch	10,00 €	54	SPAGHETTI AGLIO E OLIO mit Olivenöl und Knoblauch (auf Wunsch auch scharf)	9,00 €
52	PIZZA SPINACI mit Tomatensauce, Käse, Spinat und Gorgonzola	10,00 €	55	SPAGHETTI NAPOLI mit Tomatensauce	8,50 €
53	PIZZA 4 FORMAGGI mit Tomatensauce und vier verschiedenen Käsesorten	10,00 €	56	SPAGHETTI BOLOGNESE mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce	9,00 €
153	PIZZA SALMONE mit Tomatensauce, Käse, Lachs, Mozzarella, Knoblauch und Oregano	11,00 €	57	SPAGHETTI CARBONARA mit Sahne, Ei und Speck	9,50 €
154	PIZZA FANTASIA mit Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons, Kapern und Schafskäse	10,00 €	58	SPAGHETTI MATRICIANA mit Tomaten und magerem Speck in pikanter Sauce	10,00 €
155	PIZZA PARMA mit Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	11,00 €	59	SPAGHETTI ALLA MARINARA mit Meeresfrüchten	11,00 €
156	PIZZA TACCHINO mit Tomatensauce, Käse, Putenstreifen, Knoblauch und Gorgonzola	11,00 €	60	SPAGHETTI COSTA RICA mit Lachs, Tomaten, Zucchini und Weißwein	10,50 €
157	PIZZA GYROS mit Tomatensauce, Käse, Gyros und Zaziki	11,00 €	61	PENNE AI PORCINI mit Steinpilzen und Knoblauch in feiner Fleisch-Sahnesauce	10,00 €
			62	PENNE AI QUATTRO FORMAGGI mit 4 verschiedenen Käsesorten	9,50 €
			63	PENNE ARRABBIATE mit Tomatensauce, Käse und Peperoni (scharf)	9,50 €
			65	PENNE AI BROCCOLI mit Broccoli, Parmesan und Schinken in Sahnesauce	9,50 €

66	PENNE ALLA CHEF mit Schinken, Käse, Erbsen und Champignons in Fleischsauce	9,50 €	76	TORTELLINI ALLA PANNA Tortellini mit gekochtem Schinken und Sahne	10,00 €
68	PENNE AL POLLO E BROCCOLI Penne mit Hähnchenbruststreifen und Brokkoli in einer Sauce aus frischem Tomaten-Basilikum-Pesto	12,50 €	77	LINGUINI NAPOLETANA Bandnudeln mit ital. Salsiccia (scharfe Wurst mit Wildfenchel) und Erbsen in einer Sauce aus frischen Tomaten und Kräutern	11,50 €
69	PAPPARDELLE ALLA TOSCANA Bandnudeln mit Spinat und Gorgonzola in Sahnesauce	10,50 €	78	TORTELLINI ALLA PINO Tortellini mit Zucchini, Erbsen und Pilzen in einer Sauce aus Tomaten mit Basilikum und Parmesanstreifen	10,50 €
70	PAPPARDELLE AL SALMONE Bandnudeln mit Lachs, Weißwein und Petersilie	11,00 €	79	PANZEROTTI CON FUNGHI FRESCHI AL PEPE Gefüllte Nudeln mit Pilzen und grünem Pfeffer in feiner Sauce	11,00 €
71	PAPPARDELLE ALLA CASERTANA Bandnudeln mit Knoblauch, Petersilie, Butter, Steinpilzen und Peperoni (scharf)	10,00 €	80	PANZEROTTI CON GORGONZOLA Gefüllte Nudeln mit Sahne und Gorgonzolakäse	11,00 €
72	LINGUINI CON CODA DI ROSPO Bandnudeln mit Seeteufel in einer Sauce aus Tomaten-Pesto und Kräutern	11,50 €	81	PANZEROTTI CON PORCINI Gefüllte Nudeln mit Steinpilzen, Sahne und Tomatensauce	11,00 €
73	LINGUINI AL TARTUFO Bandnudeln mit Trüffelcreme, Knoblauch und Pinienkernen	10,50 €			
75	LINGUINI ALLO SCOGLIO Bandnudeln in Kräutersauce mit Tomaten, Krabben und Scampis	11,50 €			

GNOCCHI – KARTOFFELKLÖSSCHEN

82	GNOCCHI CON SPINACI E ZUCCHINI mit Spinat und Zucchini in feiner Sauce	10,00 €
83	GNOCCHI PINOLI E PESTO mit Pinienkernen in Basilikumsauce	10,00 €
84	GNOCCHI GORGONZOLA mit Gorgonzola in feiner Sahnesauce	10,00 €

PASTA AL FORNO – ÜBERBACKENE NUDELN

- 85 PENNE ALLA CIROTANA
mit italienischer Wurst, Hackfleischbällchen
und gekochtem Ei in Tomatensauce,
mit Käse überbacken 11,00 €
- 87 TORTELLINI AL FORNO
Tortellini mit Fleischsauce,
mit Käse überbacken 10,00 €
- 88 LASAGNE AL FORNO
mit Tomaten-Hackfleischsauce,
mit Käse überbacken 10,00 €
- 89 COMBINAZIONE
Lasagne, Spaghetti, Tortellini,
Penne mit Fleischsauce,
mit Käse überbacken 10,00 €
- 90 GNOCCHI CON BROCCOLI
Kartoffelklößchen mit Broccoli, Schinken,
Sahne und mit Käse überbacken 10,00 €
- 92 PAPPARDELLE ALLA CONTADINA
Breite Bandnudeln mit Gemüse,
Knoblauch, in Tomaten-Sahnesauce,
mit Parmesankäse überbacken 10,50 €

PESCE – FISCH

- 93 FRITTO MISTO
gemischte Fischplatte, dazu Salat und Brot 18,00 €
- 94 GAMBERONI ALLA CASA
Garnelen ohne Schale gebraten
in einer Sauce aus Pesto, Knoblauch,
frischen Tomaten und Schafskäse
dazu Brot und Salat (scharf) 18,50 €
- 97 SALMONE AL PEPE
Lachsfilet mit Krabben und rosa Pfeffer
in Krebs-Buttersauce dazu Spinat
und Nudeln 19,50 €
- 98 LUCCIO AL CARTOCCIO
Zanderfilet mit Knoblauch, Salbei,
Rosmarin und Petersilie
dazu Nudeln und Spinat 19,00 €



CARNE DI MAIALE – FLEISCH VOM SCHWEIN

106	COTOLETTA ALLA MILANESE Schnitzel Wiener Art dazu Pommes Frites und Salat	13,50 €
107	COTOLETTA ALLA PARMIGIANA Schnitzel paniert, mit Fleischsauce und Parmesan-Käse überbacken, dazu Spaghetti und Salat	15,00 €
108	COTOLETTA ALLA BOLOGNESE Schnitzel paniert, mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	15,00 €
109	SCALOPPINA AI ZINGARA Zwei Steaks nach Balkanart mit Paprika und Zwiebeln dazu Pommes Frites und Salat	14,50 €
110	SCALOPPINA AI FUNGHI Zwei Steaks mit Champignons in Rahmsauce dazu Pommes Frites und Salat	14,50 €
111	INVOLTINI ALLA PERLA Italienische Roulade gefüllt mit Käse in Schinken-Sahne-Sauce, dazu Nudeln und Salat	15,50 €
113	CORDON BLEU Schnitzel gefüllt mit Schinken, Käse und Knoblauch, dazu Pommes Frites und Salat	15,00 €
114	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Zwei Steaks mit Parmaschinken in pikanter Salbei-Weinsauce, dazu Nudeln und Salat	15,50 €
116	PICCATA MILANESE Zwei Steaks mit Parmesankäse paniert auf Spaghetti, mit Tomaten, Champignons und Knoblauch, dazu Salat	15,50 €

CARNE DI MANZO – FLEISCH VOM RIND

120	BISTECCA ALLA GRIGLIA Rumpsteak gegrillt dazu Pommes Frites und Salat	24,50 €
122	BISTECCA ALLA PIZZAIOLA Rumpsteak mit Natur-Tomatensauce, Knoblauch und Oregano dazu Pommes Frites und Salat	25,50 €
123	BISTECCA AL PEPE VERDE Rumpsteak mit grünem Pfeffer dazu Pommes Frites und Salat	25,50 €
124	BISTECCA GORGONZOLA Rumpsteak mit Gorgonzola dazu Nudeln und Salat	26,00 €
125	BISTECCA AI PORCINI Rumpsteak mit Steinpilzen und Sahnesauce dazu Nudeln und Salat	27,00 €

DOLCI – DESSERTS

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

OFFENE WEINE – ROTWEINE

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

OFFENE WEINE – WEISSWEINE

FRASCATI (HERB)	0,25L	6,00 €
FRIZZANTINO (LIEBLICH)	0,25L	6,00 €
PINOT GRIGIO (TROCKEN)	0,25L	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	2,90 €
------------------------	------	--------

FLASCHENBIERE

ALKOHOLFREIES BIER (CLAUSTHALER)	0,33L	2,90 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ODER KRISTALLWEIZEN	0,50L	4,20 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50L	4,20 €
MALZBIER	0,30L	2,90 €

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	5,50 € 2,70 €
ORANGENSAFT	0,20L	2,70 €
APFELSAFTSCHORLE	0,30L	2,70 €
APFELSAFT	0,20L	2,70 €
JOHANNISBEERSAFT	0,20L	2,70 €
BITTER LEMON ²	0,30L	2,70 €

WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE	2,20 €
TASSE ESPRESSO	2,20 €
TASSE CAPPUCCINO	2,70 €
LATTE MACCHIATO	3,20 €
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 Gewürznoten. 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 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 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 ...