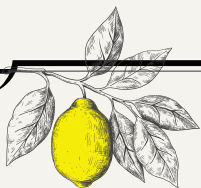


LA PERLA

RISTORANTE



“ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В LA PERLA”

Побалуйте себя гастрономическим путешествием в Италию с нашими аутентичными блюдами, приготовленными с заботой и вниманием к деталям.

Мы преподносим к Вашим столам лучшие итальянские блюда, чтобы Вы могли наслаждаться истинным изыском

Executive Chef Zafer Tok

ИТАЛЬЯНСКОЕ АНТИПАСТИ

Оливковая тапенада, тапенада из вяленых помидор, оливки в бальзамическом соусе, гриссини, фокачча, кростини



СУПЫ И ЗАКУСКИ

Суп Минестроне (V)

Овощной суп с черноглазой фасолью, зерновой горчицей и вермишелью

Вы не только насладитесь сытной едой, но и поможете своему организму оставаться здоровым.

Богатая овощами диета - отличный способ снизить риск сердечных заболеваний и инсульта



Карпаччо из говядины

Бальзамический крем-соус, оливковое масло первого отжима, руккола с сыром Пармезан



Сыр Буррата

Кедровые орехи, сливочный поджаренный хлеб, мясистые помидоры, дикие травы с оливковым маслом первого отжима

Считается, что этот сыр был создан в Апулии, области на юге Италии в начале 1900-х годов как способ применения остатков творога Моцареллы. Название «Буррата» происходит от итальянского слова «Бурро», что означает «масло».



Артишоки со свежей спаржей (vj)

Запеченные помидоры с сыром Пармезан и зернистым медово-горчичным соусом



Карпаччо из морепродуктов

Приготовленный из осьминога, лосося и кальмара, с хлебными медальонами со сметаной, черной икрой и солеросом



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПАСТА И РИЗОТТО

Утиное Конфи Фаццолетти

Сливочный соус с горными грибами и сыром Пармезан



Лингвини Алла Китара

С кальмарами и креветками с соусом Айоли



Равиоли с Рикоттой и шпинатом (vj)

Равиоли, фаршированные сыром Рикотта и творога, под шпинатно-сливочным соусом, с миндалем и сливочным маслом

Равиоли с рикоттой и шпинатом, сочетающие в себе вкусы Испании и Италии



Лазанья Алла Норма

Запеченная в духовке с сыром, со сливочным томатным соусом Конкасе



Ризотто с дикими грибами (vj)

С весенними овощами, сливками, тертым сыром Пармезан и трюфельным маслом

Первый рецепт ризотто датируется 1809 годом. В этом рецепте рис обжаривается в сливочном масле, костный бульон и лук постепенно добавляются в мясной бульон с шафраном.



Ризотто с морепродуктами

Ризотто с обжаренными морепродуктами, сыром Пармезан и базиликовым маслом



Тальятелле В Сырной Голове 30€

С трюфелями



САЛАТЫ

Салат «Цезарь» со стейком

С хрустящим салатом Романо, чесночными крутонами, сыром Пармезан и соусом «Цезарь» по-домашнему
Caesar Cardini nutzte all seine Fähigkeiten, um aus den letzten Vorräten seiner Speisekammer ein einzigartiges Gericht zu kreieren, das heute zu den beliebtesten Salaten der Welt gehört. Der legendäre Geschmack des Caesar-Salats ist so bekannt, dass es niemanden gibt, der ihn nicht entweder probiert oder zumindest davon gehört hat.



Салат из рукколы с бальзамическим соусом (vj)

Помидоры Сливки, с сыром Пармезан и оливковым маслом первого отжима



Салат с авокадо и грейпфрутом (v)

Авокадо, разноцветные помидоры, грейпфрут, с цитрусовым соусом



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / ПИЦЦЫ

Бараньи отбивные по-ломбардски

Запеченные баклажаны с белой фасолью и соусом тапенаде



Курица Салтимбocca

Рагу из белых грибов, с соусом Грауи



Стейк Ди Манзо

Кускус с горошком и винным соусом

Стейк Ди Манзо – одно из классических блюд итальянской кухни, особенно популярное в Тоскане.



Пикката из лосося с чесноком

С каперсами и горчиочно-лимонным соусом со свежими листьями шпината



Морской окунь по-сицилийски

Зеленая фасоль на гриле с томатным тартаром, сливочным маслом и лимонным соусом



Пицца Маргарита

Сыр Моцарелла в рассоле, томатный соус и свежий тимьян

Согласно официальным данным, мир познакомился с этим восхитительным блюдом в 1889 году, и с того дня пицца «Маргарита» стала любимицей во всем мире



Пицца Пепперони с беконом

Сыр Моцарелла, томатный соус, грибы и перец Халапеньо



Пицца с копченым лососем и креветками

Mit Mozzarella, Räucherlachs, Garnelen, Tomatensoße, roten Zwiebeln und Kapern.



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



FisaРыbach



Ракообразные



Арахис



Орехи



Горчица



Сельдерей



Вегетариански



Вегетарианский



морковь



Кунжут



Острый перец

Пицца Кальцоне

Сыр Моцарелла, шпинат, сыр Горгонзола и грибы Порчини



Пицца Фокачча

Сыр моцарелла, томатный соус, копченая куриная грудка и зеленый перец



ДЕСЕРТЫ

Семифреддо

С крокантом и сушеным инжиром

Семифреддо - один из самых любимых десертов итальянской кухни. Его название в переводе с итальянского означает «полухолодный», а по консистенции этот десерт напоминает что-то среднее между мороженым и пирожным.



Тирамису (vj)

С сицилийским эспрессо

Tiramisu, das im 17. Jahrhundert nach einem Wettbewerb in der italienischen Stadt Siena bekannt wurde, wurde von Adligen nach Florenz gebracht und trug so zur Verbreitung dieses Desserts in ganz Italien bei.



Канноли по-сицилийски (vj)

Со свежими сливками и фисташками



ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

Закуски

Рисовый филло-ролл

Рисовая вермишель с сезонными овощами, микрозеленью и тайским соусом



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Спагетти с овощами

Макароны спагетти, кабачки, морковь, баклажаны, грибы и чесночный соус на оливковом масле



ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Стейк из цветной капусты

Крамбл, картофельное пюре с сельдереем и сливовым чатни



ДЕСЕРТ

Тыквенный десерт

Подается с тахины, тыквой и веганскими сливками



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Котлеты гриль



Спагетти Болоньезе



Жареный картофель

Курица гриль



Спагетти Неаполитано



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Рыба



Ракотварные



Арахис



Орехи



Горчица



Сельдерей



Вегетарианский



Вегетарианский



Морковь



Кунжут



Острый перец