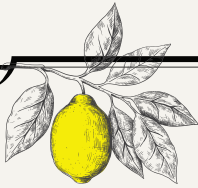




LA PERLA

R I S T O R A N T E



“WILLKOMMEN LA PERLA”

Gönnen Sie sich den Geschmack Italiens mit unseren authentischen Gerichten, die mit Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet werden. Von unserer Küche bis zu Ihrem Tisch bringen wir Ihnen die feinsten italienischen Aromen zum Reizen und Genießen.

ITALIENISCHE ANTIPASTI-PLATTE AM TISCH

Mit Oliven-Tapenade, getrockneter Tomaten-Tapenade, Balsamico-Oliven, Grissini, Focaccia-Brot und Crostini.



SUPPEN & VORSPEISEN

Minestrone Suppe (VG)

Mit Bohnen, Senf und Gemüse-Pasta.

Während Sie den Geschmack einer gesunden und nahrhaften Mahlzeit genießen, tragen Sie gleichzeitig aktiv zu Ihrer Gesundheit bei. Eine gemüsereiche Ernährung ist eine der besten Möglichkeiten, das Risiko von Herzkrankheiten und Schlaganfällen zu senken.



Rindercarpaccio

Mit Balsamico-Glasur, nativem Olivenöl extra, Rucola und Parmesankäse



Burrata

Mit Pinienkernen, cremigem geröstetem Brot, Heirloom-Tomaten, Wildkräutern und nativem Olivenöl. Es wird angenommen, dass Burrata im frühen 20. Jahrhundert in der Apulien-Region Süditaliens als eine Möglichkeit entstanden ist, Mozzarella-Reste zu verwenden. Der Name "Burrata" stammt von dem italienischen Wort "Burro", was Butter bedeutet.



Artischocken mit frischem Spargel (V)

Mit gebackenen Tomaten, Parmesan und körnigem Honig-Senf-Dressing.



Carpaccio mit Meeresfrüchten

Mit Oktopus, Lachs und Calamari zubereitet, serviert auf Medaillon-Brot mit Sauerrahm, schwarzem Kaviar und Teichbohnen.



WARMES VORSPEISEN

PASTA & RISOTTO

Ente Confit Fazzoletti

Mit cremiger Soße, Bergpilzen und Parmesan.



Linguine Alla Chitarra

Mit Aioli-Soße, Calamari und Garnelen.



Ricotta und Spinat-Ravioli (V)

Mit Weißkäse und Ricotta gefüllte Ravioli, serviert mit Spinat-Cremesauce, Mandeln und Butter.

Ricotta- und Spinat-Ravioli, die die Aromen Spaniens und Italiens vereinen.



Lasagne Alla Norma

Eine traditionelle sizilianische Lasagne mit Auberginen, Tomatensauce, Ricotta und Parmesan.



Risotto mit wilden Pilzen (V)

Mit Frühlingsgemüse, Sahne, geriebenem Parmesan und Trüffelöl.

Das erste Risotto-Rezept stammt aus dem Jahr 1809. Es enthält in Butter sautierten Reis, Knochenmark und langsam hinzugefügte, mit Safran aromatisierte Rinderbrühe.



Risotto mit Meeresfrüchten

Mit Meeresfrüchten sautiertes Risotto

Mit Parmesan und Basilikumöl.



◆ Santa Cristina Orvieto Campogrande ◆

Ausgewogen und erfrischend; mit Zitrusnoten bietet er eine elegante Harmonie.

Parmesanrad Tagliatelle 30€

Mit Trüffel



SALATE

Caesar-Salat mit Steak

Krosser Römersalat, Knoblauch-Croutons, Parmesan und hausgemachtes Caesar-Dressing.

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.



Rucola-Salat mit Balsamico (V)

Mit Pflaumentomaten, Parmesan und nativem Olivenöl.



Avocado-Grapefruit-Salat (VG)

Avocado, bunte Tomaten, Grapefruit und Zitrus-Dressing.



HAUPTGERICHTE / PIZZA

Lombardische Lammkoteletts

Mit gebackenen Auberginen, Keşkek-Arancini und Tapenade-Soße.



◆ Nipozzano Chianti Rufina Riserva / Sangiovese ◆
Zu Lammkoteletts; mit seinen kräftigen Tanninen und fruchtigen Noten entsteht eine harmonische Kombination.

Hähnchen Saltimbocca

Mit Porcini-Ragout und Gravy-Soße.



Steak Di Manzo

Couscous mit Erbsen, serviert mit Weinsauce.

Steak Di Manzo ist eines der klassischen Steakgerichte der italienischen Küche und besonders in der Toskana-Region sehr beliebt.



◆ Pasquier Desvignes Châteauneuf-du-Pape ◆
Empfehlung des Küchenchefs; eine perfekte Harmonie.

Knoblauch-Lachs Piccata

Mit Kapern und Senf-Zitronen-Soße, serviert mit frischen Spinatblättern.



Sizilianischer Wolfsbarsch

Gegrillte grüne Bohnen mit Tomaten-Tartar und Butter-Zitronen-Soße.



◆ Attems Frescobaldi Pinot Grigio ◆
Elegant und ausgewogen; seine frische Struktur bringt Fisch zur Geltung.

Pizza Margherita (V)

Mit Büffelmozzarella, Tomatensoße und frischem Oregano.

Laut offiziellen Aufzeichnungen wurde diese Geschmackssensation im Jahr 1889 erstmals vorgestellt und hat sich seitdem als weltweiter Favorit etabliert.



Pizza mit Pepperoni und Bacon

Mit Mozzarella, Tomatensoße, Pilzen und Jalapeno-Paprika.



Pizza mit Räucherlachs und Garnelen

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



Calzone Pizza

Mit Mozzarella, Spinat, Gorgonzola-Käse und Porcini-Pilzen.



Focaccia Pizza

Mit Mozzarella, Tomatensauce, geräucherter Hähnchenbrust und grünen Paprika.



DESSERTS

Semifreddo

Mit Krokant und getrockneten Feigen.

Semifreddo ist eines der beliebtesten Desserts der italienischen Küche. Der Name bedeutet auf Italienisch „halbgefroren“ und dieses Dessert hat eine Konsistenz, die zwischen Eiscreme und Kuchen liegt.



Tiramisu (vj)

Mit sizilianischem Espresso.

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.



Sizilianische Cannoli (V)

Mit frischer Creme und Pistazien.



VEGAN MENU

Artischockenherzen in Olivenöl

mit Roter Bete und Microgreens



WARME ZWISCHENGERICHTE

Spaghetti mit Gemüse

Spaghetti mit Zucchini, Karotten, Auberginen, Pilzen und Knoblauch-Olivenöl-Soße.



HAUPTGERICHTE

Blumenkohl-Steak

Mit Crumble-Kruste, Kartoffel-Sellerie-Püree und Zwetschgen-Chutney.



DESSERT

Kürbis-Cup

Serviert mit Tahini, Kürbis und veganer Creme.



KIDS' MENU

Rinderfilet



Spaghetti Bolognese



Pommes Frites

Gegrilltes Hähnchen



Spaghetti Napoli

