

LA PERLA
RISTORANTE



“LA PERLA’YA HOŞ GELDİNİZ”

Dünyanın en bilinen ve tercih edilen mutfaklarından olan İtalyan mutfağının eşsiz lezzetlerini, titizlik, ustalık ve tazelikle sofralarınıza getirmeyi hedefleyerek çalışıyoruz.

Keyifle..

Executive Chef Zafer Tok

MASADA İTALYAN ANTİPASTİ TABAĞI

Zeytin Tepenade, Kurutulmuş Domates Tepenade, Balsemikli Zeytin, Grisini, Focaccia Ekmeği, Krostini Ekmek ile



ÇORBA & BAŞLANGIÇLAR

Minestrone Çorbası (V)

Kuru Börülce Taneli Hardal ve Makarnalı Sebze Çorbası

Sadece Doyurucu Bir Yemeğin Tadını Çıkarmakla Kalmayacak, Aynı Zamanda Vücudunuzun Sağlıkta Kalmasına da Yardımcı Olacaksınız. Sebze Açısından Zengin Diyetler, Kalp Hastalığı ve Felç Riskini Azaltmanın Harika Bir Yolu .



Dana Carpaccio

Balzemik Glaze, Sızma Zeytinyağı, Aragula ve Parmesan Peyniri ile



Burratta Peyniri

Çam Fıstığı, Kremalı Kızarmış Ekmek, Heirloom Domates, Bayır Bitkileri ve Sızma Zeytinyağı ile Güney İtalya'nın Apulia Bölgesinden, 1900'lerin Başında Kalan Mozzarella Lorunu Kullanmanın Bir Yolu Olarak Yaratıldığına İnanılmaktadır. "Burrata" İsmi, Tereyağı Anlamına Gelen İtalyanca "Burro" Kelimesinden Gelir.



Taze Kuşkonmazlı Enginar (vj)

Fırınlanmış Domates, Parmesan ve Taneli Ballı Hardal Sos ile



Deniz Mahsülleri Carpaccio

Ahtapot, Somon ve Kalamar ile Hazırlanmış
Madalyon Ekmek Üzerinde Ekşi Krema, Siyah Havyar ve Göl Börülcesi ile



SICAK BAŞLANGIÇLAR

MAKARNA & RİSOTTO

Ördek Confit Fazzoletti

Cream Sos, Dağ Mantarları ve Parmesan Peyniri ile



Linguine Alla Chitarra

Aioli Soslu Kalamar ve Karides ile



Ricotta ve Ispanaklı Ravioli (vj)

Lor Ve Ricotta Peyniri İle Doldurulmuş Ravioli, Ispanaklı Krem Sos , Badem ve Tereyağ İle

İspanya Ve İtalya Lezzetlerini Bir Araya Getiren Ricotta ve Ispanaklı Ravioli



Lasagna Alla Norma

Kaşar Peyniri ile Fırında Pişirilip, Kremalı Concasse Domates Sos ile



Yaban Mantarlı Risotto (vj)

Bahar Sebzeleri ,Krema ,Rendelenmiş Parmesan Peyniri ve Trüf Yağı İle

İspanya Ve İtalya İlk Risotto Tarifi 1809 Yılına Aittir. Bu Tarif, Tereyağında Sotelenmiş Pirinç,

Kemik İliği Ve Yavaş Yavaş Safranlı Et Suyu Eklenmiş Soğan İçerir.



Deniz Mahsulleri Risotto

Deniz Mahsülleri ile Sote Edilmiş Risotto

Parmesan Peyniri ve Reyhan Otu Yağı İle



Parmesan Tekerinde Kremalı Tagliatelle 30€

Trüf Mantarı ile



SALATALAR

Biftekli Sezar Salatası (Vj)

Gevrek Romano Marul, Sarımsaklı Kroton Ekmeği, Parmesan Peyniri ve Ev Yapımı Sezar Sos ile

Caser Cardini Kilerde Kalan Son Malzemelerin Tümünü Kullanarak Misafirlerin Aç Bırakmamak Adına Tüm

Yeteneğini Konuşturarak Bugün Dünyanın An Sevilen Salata Çeşitlerinden Biri Olan Sezar Salatası

Oluşturdu.Sezar Salatasının Efsane Lezzetinden Tatmayan,Tatmadıysada Adın Duymayan Yoktur.



Gluten



Yumurta



Süt
Laktöz



Sülfid



Kabuklular



Yer Fıstığı



Kabuklu
Çerez



Hardal



Kereviz



Vejeteryan



Vegan



Havuç



Susam



Acı



Soya

Balzemikli Roka Salatası (vj)

Plum Domates, Parmesan Peyniri ve Sızma Zeytinyağı ile



Avokado Greyfurt Salatası (v)

Avokado, Renkli Domatesler, Greyfurt, Narenciye Sos ile



ANA YEMEKLER / PIZZALAR

Lombardia Usulü Kuzu Pirzola

Fırınlanmış Patlıcan, Kuru Fasulye ve Tepenade Sos ile



Piliç Saltimbocca

Porcini Ragu, ve Grawy Sos ile



Steak Di Manzo

Bezelyeli Kuskus, Şarap Sos İle

Steak Di Manzo, İtalyan Mutfağının Klasik Biftek Yemeklerinden Biridir Ve Özellikle Toskana Bölgesinde Çok Popülerdir.



Sarımsaklı Somon Piccata

Kapari ve Hardallı Limon Sos, Taze Ispanak Yaprakları ile



Sicilya Usulü Levrek

Taze Fasulye ızgara, Domates Tartar ve Tereyağı Limon Sos ile



Pizza Margarita (vj)

Suda Mozzarella Peyniri, Domates Sos, Taze Kekik İle

Resmi Kayıtlara Göre Bu Lezzet Şöleniyle Dünya 1889 Yılında Tanıştı Ve O Günden Beri Margherita Pizza Tüm Dünyanın Favorisi Olmayı Başardı.



Pizza Pepproni & Bacon

Mozzarella Peyniri, Domates Sos Mantar ve Jelapone Biberi ile



Somon Füme ve Karidesli Pizza

Mozzarella Peyniri, Somon Füme, Karides, Domates Sos, Mor Soğan ve Kapari



Gluten



Yumurta



Süt
Laktoz



Sülfat



Kabuklular



Yer Fıstığı



Kabuklu
Çerez



Hardal



Kereviz



Vejeteryan



Vegan



Havuç



Susam



Acı



Soya

Calzone Pizza

Mozarella Peyniri, Ispanak, Gorgonzola Peyniri Ve Porçini Mantarı İle



Focaccia Pizza

Mozzarella Peyniri, Domates Sos, Tavuk Göğüsü Füme ve Yeşil Biber İle



TATLILAR

Semifreddo

Krokant ve Kuru İncir ile

Semifreddo, İtalyan Mutfağının En Sevilen Tatlılarından Biridir. Adı, İtalyanca'da "Yarı Soğuk"

Anlamına Gelir ve Bu Tatlı, Dondurma ile Kek Arasında Bir Kıvama Sahiptir.



Tiramisu (vj)

Sicilya Espresso İle

17. Yüzyılda İtalya'nın Siena Kentindeki Bir Yarışma Sonunda Ünlene Tiramisu, Asilzadeler Tarafından

Floransa'ya Götürerek Bu Lezzetin Tüm İtalya'da Yaygınlaşmasına Vesile Oldular.



Sicilian Usulü Cannoli (vj)

Taze Krema ve Fıstık İle



VEGAN MENÜ

Pirinç Yufkası Roll

Rice Vermicelli, Mevsim Sebzeleri, Mikro Bitkiler ve Thai Sos İle



ARA SICAK

Sebzeli Spaghetti

Spaghetti Makarna, Kabak,

Havuç, Patlıcan,

Mantar ve Zeytinyağı Sarımsak Sosu İle



ANA YEMEK

Karnabahar Steak

Crumble Harcı, Kerevizli Patates Püresi

ve Mürdüm Erik Chutney İle



TATLI

Balkabağı Cup

Tahin, Balkabağı ve Vegan Krema İle

Servis Edilir



ÇOCUK MENÜSÜ

Izgara köfte



Spagetti Bolonez



Patates Tava

Tavuk Izgara



Spagetti Napoliten



Gluten



Yumurta



Süt



Sülfid



Kabuklular



Yer Fıstığı



Kabuklu

Çerez



Hardal



Kereviz



Vejeteryan



Vegan



Havuç



Susam



Acı



Soya