

Herzlich Willkommen!

Ristorante Pizzeria

LA PERLA



Ristorante - Pizzeria
La Perla
Obere Torstrasse 16
72175 Dornhan
Tel.: 07455 - 946 735

Liebe Freunde der italienischen Küche,
wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt in unserem Hause.

Das Wohlergehen unserer Gäste
liegt uns besonders am Herzen,
deshalb bereiten wir unsere Gerichte
stets frisch zu, was in der Küche
natürlich etwas mehr Zeit in Anspruch
nimmt.

Wir hoffen, Sie haben dafür Verständnis.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Scuderia **La Perla**

Antipasti - Vorspeisen

100 Bruschette^A

Überbackenes Brot mit frischen Tomaten

103 Caprese I L C

Tomaten, Mozzarella *1 und Basilikum

Antipasti Speciale (pro Person) A C I L C

Für Genießer: von allem etwas!

Eine Auswahl erlesener italienischer Spezialitäten lässt Ihren Gaumen dahinschmelzen...

Als Hauptgericht

Als Vorspeise, pro Person

Auf Wunsch für mehrere Personen auch auf Platten serviert.

Insalate- Salate

106 Insalata Piccola C L

Kleiner gemischter Salat *1 8 2

107 Insalata di Pomodoro I L

Tomatensalat mit Zwiebeln und Oregano

108 Insalata Verde Tonno C L

Salat mit Thunfisch ^{1,8}

109 Insalata Mista C L

Großer gemischter Salat ^{1,8}

110 Insalata Capricciosa C L

Gemischter Salat ^{1,8} mit Tomaten, Artischocken, Pepperoni
Gurken, Oliven ⁹ und Zwiebeln ^{1,8}

111 Insalata Italiana C L

Gemischter Salat ^{1,8} mit Käse, Vorderschinken ^{2,4,8,12}, Eier,
Tomaten, Thunfisch ¹

112 Insalata Parma I L G

Salat mit Mozzarellawürfeln ¹, Kirschtomaten, Parmaschinkenstreifen,
Olivenöl und Balsamicoessig

113 Insalata Contadina I L G

Bauernsalat mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln,
Oliven ⁹, Pepperoni, Olivenöl und Balsamicoessig

Salatsoßen:

Dressing La Perla L C G 2,8

Dressing Italiano 2, 3, H

(*1,*2,*3,*4,*8,*9*12) siehe Anhang Speisekarte

Minestre - Suppen

116 **Crema di Pomodoro I G**
Tomatencremesuppe

117 **Minestrone I**
Gemüsesuppe *8

Vegetarische - Nudelgerichte

128 **Rigatoni ai Quattro Formaggi G A**
Röhrennudeln mit 4 verschiedenen Käsesorten

122 **Spaghetti Aglio e Olio A**
mit Olivenöl, Knoblauch und Pfefferschoten

126 **Rigatoni al Pomodoro I A**
Röhrennudeln in Tomatensoße mit Basilikum

127 **Rigatoni all'Arrabiata I A**
Röhrennudeln in scharfer Tomatensoße und Knoblauch

⁶
131 **Tagliatelle alla Boscaiola A I**
Bandnudeln mit frischen Champignons,
Tomaten und Sahnesoße

134 **Rigatoni alle Verdure I G A**
Röhrennudeln mit frischem Gemüse
in einer feinen Rosésoße mit Tomaten und Sahne

136 **Gnocchi alla Sorrentino I G A C**
Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella *1,

137 **Gnocchi alla Gorgonzola C G A**
Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzolasoße *1

146 **Tagliatelle agli Spinaci G A**
Bandnudeln mit Spinat in einer Gorgonzola - Sahnesoße *8

144 **Canneloni al Forno I G A C**
gefüllt mit Weichkäse und Spinat

(* 1, * 2, * 4,) siehe Anhang Speisekarte

Pasta - Nudelgerichte

- 130 Tagliatelle al Salmone A G I
Bandnudeln mit Lachs in einer Tomaten-Sahnesoße *
- 125 Spaghetti ai Gamberetti G A I
mit Partygarnelen *1,2 in Tomaten-Sahnesoße *8
- 120 Spaghetti alla Bolognese I A
mit Hackfleischsoße
- ⁶ 121 Spaghetti alla Carbonara^{G A}
mit Ei, Vorderschinken und Sahnesoße 1-12.
- 124 Spaghetti Mare^{P A I}
Meeresfrüchte *1,2 in Tomatensoße *8
- ⁶ 132 Tortellini Bolognese^{I G A}
mit Hackfleischsoße^{1, 2, 8}
- 133 Tortellini* alla Panna e Prosciutto^{I G A}
mit Vorderschinken^{2, 4, 8, 12} in Sahnesoße^{1, 2, 8}
- 135 Rigatoni "La Perla"^{I G A}
Röhrennudeln nach Art des Hauses
- 138 Gnocchi al Forno^{I G A C}
Hausgemachte Gnocchi mit Bolognese-Tomaten-Sahnesoße,
mit Mozzarella überbacken¹
- 139 Combinazione - tris^{I G A}
Spaghetti, Rigatoni, Tortellini^{1, 2} (überbacken),
mit Vorderschinken^{2, 4, 8, 12} und frischen Pilzen¹
- 141 Rigatoni al Forno^{I G A}
Röhrennudeln mit Vorderschinken^{2, 4, 8} und frischen Pilzen (überbacken)
- ⁶ 142 Lasagne al Forno^{I G A C}
mit Vorderschinken^{2, 4, 8, 12} (überbacken)
- 143 Tortellini* al Forno^{I C A}
mit Vorderschinken^{2, 4, 8, 12} und frischen Pilzen (überbacken);^{2, 8}

²⁰

(*1, *2, *4, *8) siehe Anhang Speisekarte

Le Pizze della casa

In allen Pizzen ^{AG}

- 201 **Pizza Toni**
mit Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
- 202 **Margherita**
mit Tomaten, Käse
- 203 **Funghi**
mit Tomaten, Käse, frische Pilze
- 204 **Diavolo**
mit Tomaten, Käse, Salami ^{2,1,8}, Pepperoni ¹ (scharf)
- 205 **Pina**
mit Tomaten, Käse, frische Pilze, Vorderschinken ^{2,4,8,12}
- 206 **Povera**
mit Tomaten, Käse, Salami ^{2,1,8}, Vorderschinken ^{2,4,8,12}
- 207 **Romana**
mit Tomaten, Käse, Kapern, Sardellen
- 208 **Tropical**
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ^{2,4,8,12}, Ananas
- 209 **Capri**
mit Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln
- 210 **Vesuvio**
mit Tomaten, Käse, Salami ^{2,1,8}, frische Pilze, Paprika
- 211 **Santa Lucia**
mit Tomaten, Käse, Salami ^{2,1,8}, frische Pilze, Spiegelei
- 212 **Gorgonzola**
mit Tomaten, Gorgonzola, Zwiebeln
- 213 **Calzone**
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ^{2,4,8,12}, Salami ^{*2,1,8}, frische Pilze
- 214 **Quattro Stagioni**
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ^{2,4,8,12}, Salami ^{2,1,8}, frische Pilze, Spargel
- 215 **Capricciosa**
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ^{2,4,8,12}, Artischocken ¹, Oliven ⁹, Sardellen
- 216 **Contadina**
mit Tomaten, Käse, Pepperoni, Artischocken, Oliven ⁹, Zwiebeln, Knoblauch
- 217 **Quattro Formaggi**
mit verschiedenen Käsesorten
- 219 **Pulcinella**
mit Tomaten, Käse, Spinat, Partygarnelen ^{1,2}, Knoblauch
- 220 **Frutti di Mare**
mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten ^{1,2}, Knoblauch
- 228 **Pizza Balsamico**
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken,
Crema Balsamico, frische Kirschtomaten und Parmesanstreifen (Grana Padano)

Für zusätzlich Thunfisch, Krabben, Meeresfrüchte, frische Pilze oder Parmaschinken berechnen wir je 1,50€
für alle anderen Zutaten je 0,50 €

Carne - Fleischgerichte

Schweinerücken

150 Milanese ^{A C G}

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes *

151 Scaloppina alla Panna ^{A G}

Schweinerückensteak in einer Creme-Sahnesoße mit Nudeln *

152 Piccata Milanese ^{A C I}

Schnitzel mit Tomatensoße, Sahne, Käse, (gratiniert) mit Spaghetti *

153 Scaloppina alla Pizzaiola ^{A I}

Schweinerückensteak an Tomatensoße, Oliven, Kapern, Oregano, mit Spaghetti

154 Saltimbocca alla Romana

Schweinerücken mit Parmaschinken *^{2,4,A} in frischer Salbei-Weißweinsauce, an frischem Gemüse wie Zucchini, Aubergine oder Paprika

Argentinisches Rind

155 Bistecca ai Ferri

Gegrilltes Argentinisches Roastbeef Steak mit Pommes Frites *



157 Bistecca alla Gorgonzola ^{A G}

Argentinisches Rindersteak in einer Gorgonzolasauce *¹ mit Bandnudeln *

Für alle Fleischgerichte:

160 Beilagensalat

161 Pommes Frites

162 Kroketten

163 Pasta ^{A G}

164 Gemüse

*1, *2, *8, *9 *12 siehe Anhang Speisekarte

Pesce - Fischgerichte

171 Calamari alla Griglia A,I

Gegrillter Tintenfisch in Knoblauchöl mit Spaghetti

176 Gamberoni alla Gorgonzola G A

Krabben (ohne Kopf und geschält) an Bandnudeln in feiner Gorgonzolasoße,
1, 8 Krabben aus Indonesien

177 Gamberoni al Diavolo A I

Krabben (ohne Kopf und geschält) mit Olivenöl und Knoblauch – pikant,
dazu Spaghetti *1, 8 Krabben aus Indonesien

178 Gamberoni alla Griglia A

Gegrillte Krabben (mit Kopf, groß), pikante Spaghetti mit Knoblauch
und Olivenöl *1, 8 Krabben aus Indonesien

Für alle Fischgerichte:

160 Beilagensalat

161 Pommes Frites

162 Krokette

163 Pasta A G

165 Spinat

Dessert

312 Panna Cotta G

mit Obstsalat

313 Hausgemachtes Tiramisu G

314 Gemischtes Eis G

Mit Vanille, Schokolade und Erdbeere 2

315 Gemischtes Eis mit Sahne G

Mit Vanille, Schokolade, Erdbeere und - Sahne

*1, *2, *8 *12 siehe Anhang Speisekarte

Warme Getränke

Espresso *7
Tasse Kaffee *7
Cappuccino *7
Tee (Kamille, Schwarztee, Pfefferminze)

Aperitif

Aperol Spritz 2 (Hausgemachter) 0,25ltr
Hugo 0,25ltr
Martini Bianco
Campari*5 - Orange - Soda *2
Prosecco gl. 0,1 ltr.

Bier vom Fass

Alpirsbacher Hefeweizen (hell)
Alpirsbacher Pils
Alpirsbacher Export
Alpirsbacher Export



0,5 ltr.
0,3 ltr.
0,5 ltr.
0,3 ltr.

Flaschenbiere

Alpirsbacher Hefeweizen (dunkel)
Alpirsbacher Kristallweizen
Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei
Alpirsbacher alkoholfrei

0,5 ltr.
0,5 ltr.
0,5 ltr.
0,3 ltr.

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Orange*2,12 - Cola - Spezi *7,*2
Sinalco Cola Light *7,*2 3



Zitronenlimonade *
Bitter Lemon *6
Apfelsaft - Orangensaft
Apfelsaftschorle
Johannesbeer Nektar
Bad Dürrheimer Bio Mineralwasser Med.
Bad Dürrheimer Bio Mineralwasser Nat.
Bad Dürrheimer Bio Mineralwasser Med



0,3 ltr.
0,3 ltr.
0,3 ltr.
0,3 ltr.
0,75ltr.
0,5 ltr.
0,25 ltr.

Rotwein Italien

Bardolino ^H, halbtrocken, D.O.C. 0,25 ltr.

Lambrusco ^H, Perlwein 0,25 ltr.

Weißwein Italien

Frascati ^H, trocken, D.O.C. 0,25 ltr.



Wein vom

Rosso Nero Davola aus Sizilien

Vino della Casa ^H -

Geschmackvoller Hauswein

1 Glas 0,25ltr.

Spirituosen

Grappa della Casa 2 cl.

Averna 2 cl.

Ramazzotti 2 cl.

Fernet Branca 2 cl.

Vecchia Romagna 2 cl.

Sambuca 2 cl.

Marsala 2 cl.

Amaretto 2 cl.

Malteser 2 cl.

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Liebe Gäste,

nach der neuen EU-Verordnung müssen die Zusatzstoffe in Nahrungsmitteln kenntlich gemacht werden. Die unten aufgeführte Auflistung dient Ihnen zur Information über etwaige Zusatzstoffe in unseren Speisen:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Süßstoff
- Nr. 4 mit Phosphat
- Nr. 5 geschwefelt
- Nr. 6 Chinin haltig
- Nr. 7 koffeinhaltig
- Nr. 8 mit Glutamat
- Nr. 9 geschwärzt
- Nr. 10 gewachst
- Nr. 11 mit jodiertem Speisesalz
- Nr. 12 Antioxidationsmittel

Kenntlichmachung von Allergenen

Gemäß der VO (EU) 1169/2011 und der „Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungs- Verordnung“ müssen die 14 Allergene und daraus hergestellte Erzeugnisse gekennzeichnet werden.

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene sind:

zu kennzeichnende Allergen	Kennzeichen La Perla	Beispielsweise in folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
Glutenhaltiges Getreide	A	Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengrieß, Paniermehl
Krebstiere	B	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl
Eier	C	Eiklar, Flüssigei, Eigelb, Vollei, Gefrieree
Fisch	D	alle Arten von Fisch; Fischöl, Kaviar, Surimi
Erdnüsse	E	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
Soja	F	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße
Milch/ Laktose	G	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse
Soja	H	Schalenfrüchte alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
Sellerie	I	Gemüsebrühe, Selleriesalz, Gewürzmischungen
Senf	L	Senfkörner, Senfsaaten, Mostrich
Sesamsamen	K	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
Schwefeldioxid/ Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO ² angegeben)	H	Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriummetabisulfit/E 223, Natriumsulfit/E 221, Schwefeldioxid/E 220
Lupinen	O	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch
Weichtiere	P	Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern