

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**
Familie Sadiku

Antipasti - Vorspeisen

- 100 Bruschette^A
Überbackenes Brot mit frischen Tomaten 9,00 €
- 103 Caprese^{ILC}
Tomaten, Mozzarella^{*1} und Basilikum Oliven Öl 9,50 €

Antipasti Speciale (pro Person)^{ACILC}

Für Genießer: von allem etwas!

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

Als Hauptgericht 18,00 €

Als Vorspeise, pro Person 12,50 €

Auf Wunsch für mehrere Personen auch auf Platten serviert.

Insalate- Salate

- 106 Insalata Piccola^{CL}
Kleiner gemischter Salat^{*1,8,2} 6,00 €
- 107 Insalata di Pomodoro^{IL}
Tomatensalat mit Zwiebeln und Oregano 8,50 €
- 108 Insalata Verde Tonno^{CL}
Salat mit Thunfisch^{*1,8} 9,50 €
- 109 Insalata Mista^{CL}
Großer gemischter Salat^{*1,8} 11,50 €
- 110 Insalata Capricciosa^{CL}
Gemischter Salat^{*1,8} mit Tomaten, Artischocken, Pepperoni
Gurken, Oliven^{*9} und Zwiebeln^{*1,8} 12,50 €
- 111 Insalata Italiana^{CL}
Gemischter Salat^{*1,8} mit Käse, Vorderschinken^{*2,4,8,12}, Eier,
Tomaten, Thunfisch^{*1} 12,50 €
- 112 Insalata Parma^{ILG}
Salat mit Mozzarella^{*1}, Kirschtomaten, Oliven Parmaschinkenstreifen,
Olivenöl und Balsamicoessig 13,50 €
- 113 Insalata Contadina^{ILG}
Bauernsalat mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln,
Oliven^{*9}, Pepperoni, Olivenöl und Balsamicoessig 12,50 €

Salatsoßen:

Dressing La Perla^{LCG 2,8}

Dressing Italiano^{2,3,H}

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

Minestre - Suppen

116	Crema di Pomodoro ^{IG} Tomatencremesuppe	6,50 €
117	Minestrone ^I Gemüsesuppe *8	7,00 €

Vegetarische Pasta - Nudelgerichte

128	Rigatoni ai Quattro Formaggi ^{GA} Röhrennudeln mit 4 verschiedenen Käsesorten	13,00 €
122	Spaghetti Aglio e Olio ^A mit Olivenöl, Knoblauch und Pfefferschoten	11,50 €
126	Rigatoni al Pomodoro ^{IA} Röhrennudeln in Tomatensoße mit Basilikum	9,50 €
127	Rigatoni all'Arrabiata ^{IA} Röhrennudeln in scharfer Tomatensoße und Knoblauch	10,50 €
6 131	Tagliatelle alla Boscaiola ^{AI} Bandnudeln mit frischen Champignons, Tomaten und Sahneseife	13,50 €
134	Rigatoni alle Verdure ^{IGA} Röhrennudeln mit frischem Gemüse in einer feinen Roséseife mit Tomaten und Sahne	12,50 €
136	Gnocchi alla Sorrentino ^{IGAC} Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella *1,	14,50 €
137	Gnocchi alla Gorgonzola ^{CGA} Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzolasoße *1	14,50 €
146	Tagliatelle agli Spinaci ^{GA} Bandnudeln mit Spinat in einer Gorgonzola - Sahneseife *8	13,50 €
144	Canneloni al Forno ^{IGAC} Hausgemachte gefüllt mit Weichkäse und Spinat	14,00 €

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

Pasta - Nudelgerichte

130	Tagliatelle al Salmone ^{AGI} Bandnudeln mit Lachs in einer Tomaten-Sahnesoße ^{*8}	15,00 €
125	Spaghetti ai Gamberetti ^{GAI} mit Partygarnelen ^{*1,2} in Tomaten-Sahnesoße ^{*8}	15,00 €
120	Spaghetti alla Bolognese ^{IA} mit Hackfleischsoße	11,50 €
6 121	Spaghetti alla Carbonara ^{GA} mit Ei, Vorderschinken und Sahnesoße 1-12.	12,00 €
124	Spaghetti Mare ^{PAI} Meeresfrüchte ^{*1,2} in Tomatensoße ^{*8}	15,00 €
6 132	Tortellini Bolognese ^{IGA} mit Hackfleischsoße ^{*1,2,8}	11,50 €
133	Tortellini* alla Panna e Prosciutto ^{IGA} mit Vorderschinken ^{*2,4,8,12} in Sahnesoße ^{*1,2,8}	11,50 €
135	Rigatoni "La Perla" ^{IGA} Röhrennudeln nach Art des Hauses	13,50 €
138	Gnocchi al Forno ^{IGAC} Hausgemachte Gnocchi mit Bolognese-Tomaten-Sahnesoße, mit Mozzarella überbacken ¹	14,50 €
139	Combinazione - tris ^{IGA} Spaghetti, Rigatoni, Tortellini ^{*1,2} (überbacken), mit Vorderschinken ^{*2,4,8,12} und frischen Pilzen ^{*1}	13,50 €
141	Rigatoni al Forno ^{IGA} Röhrennudeln mit Vorderschinken ^{*2,4,8} und frischen Pilzen (überbacken)	13,50 €
6 142	Lasagne al Forno ^{IGAC} mit Vorderschinken ^{*2,4,8,12} (überbacken)	13,50 €
143	Tortellini* al Forno ^{ICA} mit Vorderschinken ^{*2,4,8,12} und frischen Pilzen (überbacken), ^{*2,8}	13,50 €

20

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

Le Pizze della casa

In allen Pizzen ^{AG}

201	Pizza Toni mit Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	11,50 €
202	Margherita mit Tomaten, Käse	9,50 €
203	Funghi mit Tomaten, Käse, frische Pilze	11,00 €
204	Diavolo mit Tomaten, Käse, Salami ^{2,1,8} , Pepperoni ¹ (scharf)	11,50 €
205	Pina mit Tomaten, Käse, frische Pilze, Vorderschinken ^{2,4,8,12}	11,50 €
206	Povera mit Tomaten, Käse, Salami ^{2,1,8} , Vorderschinken ^{2,4,8,12}	11,50 €
207	Romana mit Tomaten, Käse, Kapern, Sardellen	13,50 €
208	Tropical mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ^{2,4,8,12} , Ananas	12,00 €
209	Capri mit Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	13,00 €
210	Vesuvio mit Tomaten, Käse, Salami ^{2,1,8} , frische Pilze, Paprika	13,00 €
211	Santa Lucia mit Tomaten, Käse, Salami ^{2,1,8} , frische Pilze, SpiegelEi	13,50 €
212	Gorgonzola mit Tomaten, Gorgonzola, Zwiebeln	13,50 €
213	Calzone mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ^{2,4,8,12} , Salami ^{*2,1,8} , frische Pilze	13,00 €
214	Quattro Stagioni mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ^{2,4,8,12} , Salami ^{2,1,8} , frische Pilze, Spargel	13,50 €
215	Capricciosa mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ^{2,4,8,12} , Artischocken ¹ , Oliven ⁹ , Sardellen	14,00 €
216	Contadina mit Tomaten, Käse, Pepperoni, Artischocken, Oliven ⁹ , Zwiebeln, Knoblauch	14,00 €
217	Quattro Formaggi mit verschiedenen Käsesorten	13,50 €
219	Pulcinella mit Tomaten, Käse, Spinat, Partygarnelen ^{1,2} , Knoblauch	14,50 €
220	Frutti di Mare mit Tomaten, Mozzarellakäse, Meeresfrüchten ^{1,2} , Knoblauch	14,50 €
228	Pizza Balsamico Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Crema Balsamico, frische Kirschtomaten und Parmesanstreifen (Grana Padano)	15,50 €

Für zusätzlich Thunfisch, Krabben, Meeresfrüchte, frische Pilze oder Parmaschinken berechnen wir je 3,00€, für alle anderen Zutaten je 1,50 €

Carne - Fleischgerichte

Schweinerücken

- 150 **Milanese** ^{ACG}
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes * 16,50 €
- 151 **Scaloppina alla Panna** ^{AG}
Schweinerückensteak in einer Creme-Sahnesoße mit Nudeln * 18,50 €
- 152 **Piccata Milanese** ^{ACI}
Schnitzel mit Tomatensoße, Sahne, Käse, (gratiniert) mit Spaghetti * 18,50 €
- 153 **Scaloppina alla Pizzaiola** ^{A1}
Schweinerückensteak an Tomatensoße, Oliven, Kapern, Oregano, mit Spaghetti 18,50 €
- 154 **Saltimbocca alla Romana**
Schweinerücken mit Parmaschinken ^{*2,4,A} in frischer Salbei-Weißweinsauce, an frischem Gemüse wie Zucchini, Aubergine oder Paprika 19,50 €

Argentinisches Rind



- 155 **Bistecca ai Ferri**
Gegrilltes Argentinisches Roastbeef Steak mit Pommes Frites * 26,50 €
- 157 **Bistecca alla Gorgonzola** ^{AG}
Argentinisches Rindersteak in einer Gorgonzolasauce ^{*1} mit Bandnudeln * 28,00 €

Für alle Fleischgerichte:

- 160 Beilagensalat 5,00 €
- 161 Pommes Frites 5,00 €
- 162 Kroketten 5,00 €
- 163 Pasta ^{AG} 5,00 €
- 164 Gemüse 5,00 €

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

Pesce - Fischgerichte

171	Calamari alla Griglia ^{A.I} Gegrillter Tintenfisch in Knoblauchöl mit Spaghetti	27,00 €
176	Gamberi alla Gorgonzola ^{G.A} Krabben (ohne Kopf und geschält) an Bandnudeln in feiner Gorgonzolasoße, , 1, 8 Krabben aus Indonesien	27,00 €
177	Gamberi al Diavolo ^{A.I} Krabben (ohne Kopf und geschält) mit Olivenöl und Knoblauch – pikant, dazu Spaghetti *1, 8 Krabben aus Indonesien	27,00 €
178	Gamberoni alla Griglia ^A Gegrillte Wildfanggarnelen (mit Kopf, groß), pikante Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl *1, 8 Krabben aus Indonesien	29,50 €

Für alle Fischgerichte:

160	Beilagensalat	5,00 €
161	Pommes Frites	5,00 €
162	Kroketten	5,00 €
163	Pasta ^{A.G}	5,00 €
164	Gemüse	5,00 €
165	Spinat	5,00 €

Dessert

312	Panna Cotta ^G mit Obstsalat	7,00 €
313	Hausgemachtes Tiramisu ^G	7,00 €
314	Gemischtes Eis ^G Mit Vanille, Schokolade und Erdbeere 2	6,00 €
315	Gemischtes Eis mit Sahne ^G Mit Vanille, Schokolade, Erdbeere und - Sahne	6,50 €

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

Warme Getränke

Espresso ^{*7}	2,90 €
Tasse Kaffee ^{*7}	3,90 €
Cappuccino ^{*7}	3,90 €
Tee (Kamille, Schwarztee, Pfefferminze)	3,90 €

Aperitif

Aperol Spritz ^{*2} (hausgemacht) 0,25ltr	7,00 €
Hugo	6,00 €
Martini Bianco	5,50 €
Campari ^{*5} - Orange - Soda ^{*2}	6,00 €
Prosecco	gl. 0,1 ltr. 6,50 €



Bier vom Fass

Alpirsbacher Hefeweizen (hell)	0,5 ltr. 4,50 €
Alpirsbacher Pils	0,3 ltr. 3,90 €
Alpirsbacher Export	0,5 ltr. 4,50 €
Alpirsbacher Export	0,3 ltr. 3,90 €

Flaschenbiere

Alpirsbacher Hefeweizen (dunkel)	0,5 ltr. 4,50 €
Alpirsbacher Kristallweizen	0,5 ltr. 4,50 €
Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei	0,5 ltr. 4,50 €
Alpirsbacher alkoholfrei	0,3 ltr. 3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Orange ^{*2,12} - Cola - Spezi ^{*7,*2}	0,3 ltr. 3,70 €
Sinalco Cola Light ^{*7,*2,3}	0,3 ltr. 3,90 €



Zitronenlimonade	0,3 ltr. 3,70 €
Bitter Lemon ^{*6}	0,2 ltr. 3,70 €
Apfelsaft - Orangensaft	0,3 ltr. 3,70 €
Apfelsaftschorle	0,3 ltr. 3,70 €
Johannesbeer Nektar	0,3 ltr. 3,70 €
Bad Dürrheimer Bio Mineralwasser Med.	0,7 ltr. 4,90 €
Bad Dürrheimer Bio Mineralwasser Nat.	0,5 ltr. 4,00 €
Bad Dürrheimer Bio Mineralwasser Med.	0,2 ltr. 2,70 €



Rotwein Italien

Merlot trocken	0,1 ltr	4,00 €	0,25 ltr	7,50 €
Bardolino ^H , halbtrocken, D.O.C.	0,1 ltr	4,00 €	0,25 ltr.	7,50 €
Lambrusco ^H , Perlwein	0,1 ltr	4,00 €	0,25 ltr.	7,50 €

Weißwein Italien

Chardonnay , trocken	0,1 ltr	4,00 €	0,25ltr	7,50 €
Frascati ^H , trocken, D.O.C	0,1 ltr	4,00 €	0,25 ltr.	7,50 €



Wein vom Fass

Rosso Merlot Venezia oder Chardonnay

Venezie igt

Vino della Casa ^H -

Geschmackvoller Hauswein

1 Glas oder 0,25ltr. 7,50 €

Spirituosen

Grappa Amarone	2 cl.	7,50€
Grappa della Casa	2 cl.	5,50 €
Averna	2 cl.	5,00 €
Ramazzotti	2 cl.	5,00 €
Fernet Branca	2 cl.	5,00 €
Vecchia Romagna	2 cl.	5,50 €
Sambuca	2 cl.	5,00 €
Marsala	2 cl.	4,50 €
Amaretto	2 cl.	4,50 €
Malteser	2 cl.	5,00 €

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

Kentlichmachung 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, Gefrierei
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