

Insalate - Salate

02. Insalata Mista di Stagione	7,50
Bunter Salat der Saison / Nussmischung	
03. Insalata di Rucola con Bresaola e Parmigiano D.O.P.	16,50
Rucolasalat / Bündnerfleisch (Bresaola) / Parmigiano Reggiano D.O.P. ^(g)	

Unsere Salate richten wir auf Wunsch mit hausgemachtes Dressing oder Joghurtdressing an.

Antipasti - Vorspeisen

04. Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. su Crema di Zucca con Gnocchi Fritti e Pesto	19,50
Büffelmozzarella D.O.P. ^(g) / Kürbiscreme / frittierten Gnocchi / Pesto	
05. Insalata di Mare con Avocado	19,50
Meeresfrüchtesalat ^(d) / Avocado	
06. Roast-Beef con Tortellone Tartufato e Fonduta di Parmigiano Reggiano D.O.P.	20,50
Roastbeef / getrüffelte Tortellone / Parmigiano Reggiano D.O.P. Fondue ^(g)	

AUS DER REGION. FÜR DIE REGION.

Unser Frisches Gemüse kommt überwiegend aus der Region und wir verwenden saisonale Spezialitäten.

NACHHALTIGKEIT & QUALITÄT

Qualitative Fleisch und Fisch beziehen wir aus Betrieben die auf eine nachhaltige Produktion Wert legen.

HAUSGEMACHTEN SPEZIALITÄTEN

Unser täglich frisches Brot und hausgemachten Spezialitäten werden mit Liebe von unseren Küchenteam hergestellt.

Pinsa Romana Gourmet ^(a1)

07. Pinsa Romana „La Parma“	16,50
Parmaschinken / Rucola / Tomatensauce / Fior di Latte ^(g)	
08. Pinsa Romana „La del Sud“	16,50
Kirschtomaten / Büffelmozzarella DOP ^(g) / Kalabrische Salami (Pikant) / Rucola / Parmesan ^(g)	
09. Pinsa Romana “La Caprese“	16,50
Rucola / Kirschtomaten / Büffelmozzarella D.O.P. ^(g) / Bündnerfleisch	

Extrabelag für Pinsa:

Salami ^(3,12) , Hinterschinken ^(3,11) , Parmesan ^(g)	je 2,00
Fior di Latte Mozzarella ^(g) , Thunfisch ^(d) , Rucola, Salame Calabrese	je 2,50
Parmaschinken DOP, Büffelmozzarella DOP ^(g) , Garnelen ^(b)	je 3,50

Der Teig besteht aus 30% Reismehl, 30% Sojamehl, 40% Vollkornmehl, Olivenöl, Wasser und Salz.

ABER WAS IST LA PINSA ROMANA?

Die Familie ist die der Pizza, aber die Ursprünge sind unterschiedlich, es gibt diejenigen, die behaupten, dass sie noch älter ist. Wir beginnen eine Reise, um die Ursprünge und die Entwicklung der Pinsa Romana zu entdecken, ein bis vor wenigen Jahren wenig bekanntes Produkt, das heute zu einem absoluten Protagonisten der italienischen Küche geworden ist. La Pinsa wurde vor mehreren Jahrhunderten in Latium in der Nähe von Rom geboren. Eine Speisefrucht des Genies der Bauern, die es sich sicherlich nicht leisten konnten, auch nur ein Gramm des mit so viel Mühe gewonnenen Mehls zu verschwenden.

Das raffinierteste und verarbeitete Produkt war für den Markt bestimmt, der größte Teil, der fälschlicherweise als „Abfall“ bezeichnet werden konnte, wurde nicht verkauft. Die Mehlmischung, die als "Abfall" der verschiedenen Prozesse galt, ermöglichte es, der Pinsa Leben einzuhauchen.

Diese Mehlsäcke waren kostbar, der Weizen war das Gold der Alten, und niemand wäre jemals auf die Idee gekommen, auch nur ein Gramm davon zu verschwenden.

Die Bauern in Latium begannen daher, diese leicht verarbeiteten Vollkornmehle zu verwenden, um einen Teig mit lang gehender Mutterhefe herzustellen. So entstand die Pinsa, ursprünglich ähnlich einer knusprigen und leichten Focaccia, nur mit Öl, Salz und Salbei gewürzt, mit einer typisch länglichen Form.

Hausgemachte Pasta ^(a1)

10. Paccheri alla Carbonara Originale Italiana	16,50
Guanciale (Schweinebacke) / Ei ^(c) / Pecorino Romano Käse ^(g)	
11. Tagliolini al Tartufo Nero in Forma di Pecorino D.O.P.	24,50
Bandnudeln geschwenkt im Pecorino-Romano-leib D.O.P. ^(g) / gehobeltem schwarzem Trüffel	
12. Tagliatelle ai Funghi Porcini	18,50
Bandnudeln / Steinpilzen	
13. Tagliolini al Nero di Seppia e Coda di Rospo su Carpaccio di Tonno	20,50
Bandnudeln mit Tintenfischtinte ^(d) / Seeteufel ^(d) / auf Thunfisch-Carpaccio ^(d)	

Pesce - Fischgerichte ^(d)

14. Filetti di Salmone fresco alla Griglia	22,50
Gegrillter frische Lachsfilet	
15. Orata royale alla Griglia	25,50
Dorade Royal vom Grill (ca. 400 bis 500 gr.)	
16. Coda di Rospo allo Zafferano	28,50
Seeteufel-filet / Safransauce	
17. Gamberoni su purea di Topinambur	29,50
Garnelen auf Topinambur-Püree	

Alle Fischgerichte servieren wir mit Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse oder auf wünsch mit Beilagen Salat.

Carni - Fleischgerichte

18. Ossobuco in Umido alla Milanese in Gremolata	26,50
Ossobuco (Beinscheiben vom Kalb) geschmort / Gremolata (Kräuter-Würzmischung)	
19. Tagliata di Manzo ai Funghi Porcini	34,50
Tranchiertes Rumpsteak / Steinpilzen	
20. Cotoletta di Vitello al Burro e Salvia	32,50
Kalbskarree-Kotelett / Butter und Salbei	
21. Filetto di Manzo e Cacio & Pepe	39,50
Rinderfilet (ca. 220g) / Pecorino Romano D.O.P. / Schwarzer Pfeffer	

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse oder auf wünsch mit Beilagen Salat.

Dolci - Dessert

Tiramisu (hausgemacht) ^(a1, c, g, 7)	8,50
Panna Cotta (hausgemacht) ^(g)	8,50
Schoko-Soufflé (hausgemacht) ^(g)	8,50
Creme Brulee (hausgemacht) ^(g)	8,50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

DOMVINI
PREMIUM QUALITY WINES & MORE

**Premiumweine. Preis-Leistungs-Verhältnis.
Die Magie von DOMVINI erleben.**

Entdecken Sie unsere außergewöhnliche
Weinkollektion!

Premiumweine sind bekannt für ihre
hohe Qualität und ihre entsprechenden Preise.

Ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ist daher
für viele Weinkäufer von großer Bedeutung.

Unser gut zusammengestelltes Wein-Portfolio
bietet für jeden Geschmack etwas und ist von
außergewöhnlicher Qualität.

**DER GROSSE SALE BIS
ZU 30% RABATT!**

**+ 10% Rabatt auf alles +
+ Kostenloser Versand ab 99€ Warenwert**

Rabattcode: WINTER10

Unser Kooperationspartner:
Besuchen Sie unseren Online-Shop!

www.dom-vini.de

LA PERLA RISTORANTE ITALIANO CUCINA ITALIANA ARTIGIANALE

Das Seit 2016 von Domenico Donnantuoni Geführte La Perla Nera Ristorante Italiano hat in kürzester Zeit seinen Platz in der Frankfurter Gastronomie-Szene gefunden. Täglich frisch! Das ist uns wichtig. Unser Gemüse kommt überwiegend aus der Region und wir verwenden saisonale Spezialitäten. Fleisch und Fisch beziehen wir aus Betrieben die auf eine nachhaltige Produktion Wert legen. Unser täglich frisches Brot und hausgemachten Spezialitäten werden mit Liebe von unseren Küchenteam hergestellt. Und so zaubert unser Küchenteam aus den besten Zutaten tolle Kreationen. Mal werden Klassiker neu interpretiert, ein anderes Mal geht es experimenteller zu. Immer als Ergänzung zu unseren Standardgerichten – ein feines Rumpsteak bekommen Sie bei uns natürlich immer. Tauchen Sie ein in unser kleines Italien! In unserem Ristorante Italiano in dem bis zu **60 Gäste** Platz finden und **50 Gäste** in unsere Sommer Terrasse, verwöhnt Sie Domenico & Co. mit italienischen Spezialitäten mit einem Lächeln serviert werden.

À LA CARTE SESIONAL

Unsere saisonal wechselnde À la Carte macht immer neugierig und Appetit. Unser Konzept richtet sich nach der Verfügbarkeit der Zutaten und den Geschmäckern unserer Gäste, daher ist unsere À la carte sehr abwechslungsreich. Wir wünschen Ihnen Buon Appetito.

SPITZENWEINE & FEINSTER GRAPPA

Unser Augenmerk liegt im Selektierten Weine, Grappa & Co.
Ob glasweise oder als ganze Flasche, es ist für jeden etwas dabei.
Bei vielen wechselnden offenen Weine und 150 Flaschenweine und Feinster Grappa überwiegend aus Italien.

LA PERLA NERA CATERING & EVENTS

FIRMENEVENTS | PRIVATE FEIERN | BUSINESSCATERING
Ob bei der Organisation Ihres Familienfestes, Ihrer Weihnachtsfeier oder eines Geschäftsessen – wir sind gerne für Sie da. Drinnen oder draußen, mit individueller Dekoration oder zusätzlichem Service personal. Wir gestalten Ihren besonderen Anlass genau nach Ihren Vorstellungen.

GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT

Sie möchten gerne bei uns mit einer Gesellschaft feiern?
Sprechen Sie uns einfach an. Auch hier ist von Buffet bis a la carte alles möglich.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Konservierungsstoff / 2. mit Geschmacksverstärker / 3. mit Antioxidationsmittel / 4. mit Farbstoff / 5. mit Phosphat / 6. mit Süßungsmittel / 7. koffeinhaltig / 8. chininhaltig / 9. geschwärzt / 10. enthält Phenylalaninquelle / 11. Hinterschinken mit Würzlake, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Phosphat / 12. mit Nitritpökelsalz (natrium- oder Kaliumnitrit).

Informationen für Allergiker: (a1) Glutenhaltiges Getreide: Pinsa-teig besteht aus 30% Reismehl, 30% Sojamehl, 40% Vollkornmehl - Nudeln aus Weizenmehl, Paniermehl aus Weizenmehl / (b) Krebstiere / (c) Eier, Eigelb / (d) Fisch / (e) Milch (einschließlich Laktose): Gouda-Käse, Butter, Sahne, Gorgonzola, Parmesan, Ricotta, Mozzarella "Fior di Latte", Büffelmozzarella, Mascarpone, Schafskäse, Ziegenkäse / (f) Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Pinienkern / (g) Sellerie / (h) Senf / (i) Sesamsamen / (l) Schwefeldioxid und Sulfite / (m) Lupinen / (n) Weichtiere.

La Perla Nera
Ristorante Italiano



*Eine italienische schwarze Perle im schönen Enkheim.
Lassen Sie sich auf mediterrane Art kulinarisch verzaubern.*

LIEFERSERVICE

MO-FR. 11.30-15 & 18-21 UHR
SAMSTAGS 18-21 UHR
SONNTAG & DIENSTAG RUHETAG!
LETZTER BON BIS 21 UHR

ABHOL- & ÖFFNUNGSZEITEN

MO-FR. 11.30-15 & 17.30-22 UHR
SAMSTAGS 17-22 UHR
LETZTER BON BIS 21.30 UHR

KONTAKT

FON (06109) 31767
FAX (06109) 375689

*Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Das Team La Perla Nera Ristorante Italiano*

TRIEBSTRASSE 36 - 60388 FRANKFURT AM MAIN
WWW.LA-PERLA-NERA.DE

