

ITALIENISCHE KÜCHE

MIT HERZ

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.*

*So zaubert unser Küchenteam
aus den besten Zutaten großartige Kreationen.
Mal werden Klassiker neu interpretiert, ein anderes
Mal geht es experimenteller zu.*

*Genießen Sie die Zeit bei uns.
Wir wünschen Ihnen Buon appetito!*

Domenico Donnantuoni
& La Perla Nera Team

Aperitivo - Aperitif

Martini Der Aperitif seit 1863 Bianco ⁽⁴⁾	4cl	5,50
Campari Longdrink Campari ⁽⁴⁾ mit Soda oder Orangensaft	4cl	6,50
Sanpellegrino Sanbittèr Alkoholfreier Aperitif ⁽⁴⁾	0,1l	4,00
Prosecco Brut Metodo Classico Schaumwein	0,1l	5,50
Prosecco Brut Metodo Classico Schaumwein	0,75l	22,50
Aperol Spritz Longdrink Aperol ⁽⁴⁾ Bitter mit Orangensaft	0,2l	6,50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minzblätter, Limetten	0,2l	6,50
Crodino Alkoholfreier Aperitif ⁽⁴⁾	0,2l	4,00

Zuppe - Suppen

1. Minestrone		5,50
<i>Gemüsesuppe</i> ^(g) hausgemacht		
2. Crema di pomodoro con mango e mascarpone		5,50
<i>Tomaten Cremesuppe</i> ^(g) mit Mango und Mascarpone ^(g)		
4. Zuppa di pesce		9,50
<i>Fischsuppe</i> ^(d) hausgemacht		

Insalate - Salate

11. Insalata italiana		6,50
<i>verschiedene Salatsorten Tomaten, Gurken Zwiebel, Ei</i> ^(c) , <i>Thunfisch</i> ^(d) , <i>Käse</i> ^(g) , <i>Hinterschinken</i> ^(3,11.) , <i>Karotten und Oliven</i> ^(g)		
13. Insalata mista tradizionale		4,50
<i>Traditionelle gemischter Salat Eisberg, Rucola, Karotten, Fenchel</i>		
14. Insalata con formaggio di capra		9,50
<i>Rucolasalat mit gratiniertem Ziegenkäse</i> ^(g) und gerösteten gemischten Kerne ^(h)		
18. Caesar Salat		10,50
<i>Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, Parmesan</i> ^(g) und Croutons		

Unsere Salate richten wir auf Wunsch mit Essig und Öl oder Joghurtdressing an.

Antipasti - Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 21. | Mozzarella di bufala campana DOP
<i>Büffetmozzarella DOP ^(g) mit Tomaten, Rucola und Basilikum</i> | 10,50 |
| 24. | Antipasti della casa
<i>Vorspeisen Spezialität des Hauses</i> | 12,50 |
| 26. | Carpaccio di manzo
<i>hauchdünn geschnittenen rohes Rinderfilet mit Rucola, Champignons, Parmesan ^(g) und Sellerie ⁽ⁱ⁾</i> | 11,50 |
| 27. | Insalata di mare
<i>Meeresfrüchtesalat ^(d)</i> | 12,50 |
| 28. | Vitello tonnato
<i>Dünn aufgeschnittenes gekochtes Kalbsfleisch überzogen mit Thunfischsauce ^(d) und Kapern</i> | 11,50 |

Pinsa Romana Gourmet ^(a1)

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

- | | | |
|-----|---|-------|
| P1. | Pinsa „La Parma“
<i>mit Parmaschinken, Rucola, Tomatensauce und Fior di Latte ^(g)</i> | 12,50 |
| P2. | Pinsa „La Vegetale“
<i>mit Tomatensauce, Fior di Latte ^(g) und Gemüse - Vegetarisch -</i> | 12,50 |
| P3. | Pinsa „La del Sud“
<i>mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella DOP ^(g) Salame Calabrese (Pikant) Rucola und Parmesan ^(g)</i> | 12,50 |
| P4. | Pinsa „La Caprese“
<i>mit Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella DOP ^(g) und Bündnerfleisch</i> | 12,50 |
| P5. | Pinsa „La Cotto“
<i>mit Frische Tomaten, Büffelmozzarella DOP ^(g), Hinterschinken ^(3,11) und Artischocken</i> | 12,50 |

Extrabelag:

- | | |
|---|---------|
| <i>Salami ^(3,12), Hinterschinken ^(3,11), Parmesan ^(g),</i> | je 1,50 |
| <i>Fior di Latte Mozzarella ^(g), Thunfisch ^(d), Rucola, Salame Calabrese (Pikant)</i> | je 2,00 |
| <i>Parmaschinken DOP, Büffelmozzarella DOP ^(g), Garnelen ^(b)</i> | je 3,00 |

Pasta - Nudelgerichte ^(a1)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 52. | Spaghetti carbonara originale italiano
<i>mit Speck, Ei ^(c) und Parmesankäse ^(d)</i> | 8,50 |
| 53. | Spaghetti aglio, olio e peperoncino
<i>mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni, pikant</i> | 8,50 |
| 54. | Spaghetti ai frutti di mare
<i>mit frischen Tomaten, Knoblauch, Meeresfrüchten ^(d) und Garnelen ^(b)</i> | 14,50 |
| 56. | Pennette alla bolognese
<i>mit Rinderhackfleisch Sauce</i> | 8,50 |
| 58. | Pennette all'arrabbiata
<i>mit scharfen Peperoni, Knoblauch, Oliven ^(g), frischen Tomaten und Tomatensauce</i> | 8,50 |
| 55. | Tagliatelle genovese
<i>Bandnudeln mit Hausgemachter Pesto-Sahnesauce ^(g)</i> | 9,50 |
| 60. | Tagliatelle al salmone e spinaci
<i>Bandnudeln mit Lachs ^(d) und Spinat</i> | 12,50 |
| 64. | Panzerotti al burro e salvia
<i>Nudeltaschen ^(a1) gefüllt mit Ricotta ^(g) und im Butter-Salbei-Sauce ^(g)</i> | 10,50 |

Pesce - Fischgerichte

- | | | |
|------|---|-------|
| 122. | Scampi alla griglia
<i>Garnelen ^(b) vom Grill</i>
<i>Beilage: Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse</i> | 24,50 |
| 123. | Calamari a tubo alla griglia
<i>Gegrillte Tintenfisch-Tuben ^(d)</i>
<i>Beilage: Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse</i> | 17,50 |
| 125. | Salmone fresco alla griglia
<i>Frischer Lachs ^(d) vom Grill</i>
<i>Beilage: Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse</i> | 19,50 |
| 127. | Pesce misto
<i>Gemischte Fisch Platte Scampi ^(b), Calamari ^(d), Lachs ^(d), Dorade ^(d)</i>
<i>Beilage: Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse</i> | 25,50 |

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

Carne - Fleischgerichte

- | | | |
|------|---|-------|
| 102. | Cotoletta alla cacciatora
<i>Klassische Jägerschnitzel ^(a1) mit frischen Champignons</i>
<i>Beilage: Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse</i> | 14,50 |
| 105. | Piccata milanese
<i>Schweineschnitzel mit Parmesan ^(g) paniert ^(a1, C) auf Spaghetti ^(a1) in Tomatensauce</i> | 14,50 |
| 110. | Saltimbocca alla romana
<i>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce ^(l)</i>
<i>Beilage: Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse</i> | 20,50 |
| 111. | Fegato di vitello alla veneziana
<i>Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce ^(l)</i>
<i>Beilage: Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse</i> | 20,50 |
| 112. | Fegato di vitello con burro e salvia
<i>Kalbsleber in Salbeibutter</i>
<i>Beilage: Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse</i> | 20,50 |
| 113. | Bistecca alla griglia
<i>Argentinisches Rumpfsteak (280g) vom Grill</i>
<i>Beilage: Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse</i> | 26,50 |
| 114. | Bistecca al pepe verde e vino rosso
<i>Argentinisches Rumpfsteak (280g) mit grüne Pfeffer Rotweinsauce ^(l)</i>
<i>Beilage: Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse</i> | 27,50 |
| 115. | Filetto al gorgonzola
<i>Rinderfilet (220g) in Gorgonzolasauce ^(g)</i>
<i>Beilage: Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse</i> | 34,50 |
| 116. | Filetto al pepe verde in salsa di cognac
<i>Rinderfilet (220g) mit grünem Pfeffer Cognacsauce</i>
<i>Beilage: Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse</i> | 34,50 |

*Alle Fleischgerichte (**Außer 105**) servieren wir mit Rosmarin Kartoffel
und frischem Gemüse oder auf wünsch mit Beilagen Salat.*

Dolci - Dessert

Hausgemachte Tiramisu ^(a1, c, g,7)	6,50
Schokoladen-Soufflé ^(g)	6,50
Hausgemachte Panna Cotta ^(g)	6,50
Hausgemachte Crème Brûlée ^(g)	6,50
Tartufo Classico Schokoladen-Zabaione-Trüffel ^(g)	6,00
Tartufo al Pistacchio Pistazien-Trüffel ^(g)	6,00
Tartufo Nocciola Haselnuss-Schoko-Trüffel ^(g,h)	6,00
Semifreddo Torroncino Nugat-Parfait ^(g)	6,00
Limone Ripieno Zitronensorbet in echter Frucht	6,00
Cassata Eiscremespeise nach sizilianischer Art ^(g)	6,00

Analcolico - Alkoholfrei

San Pellegrino Frizzante - mit Kohlensäure	0,25l Fl.	2,50
San Pellegrino Frizzante - mit Kohlensäure	0,75l Fl.	6,00
Acqua Panna- Stilles Wasser	0,25l Fl.	2,50
Acqua Panna- Stilles Wasser	0,75l Fl.	6,00
Schweppes Bitter Lemon ⁽³⁾	0,2l	2,50
Schweppes Tonic Water ⁽⁸⁾	0,2l	2,50
Schweppes Ginger Ale ⁽³⁾	0,2l	2,50
Coca-Cola ^(4,7) Fanta ^(3,4) Mezzo-Mix ^(3,4,7) Sprite ^(3,4)	0,2l	2,50
Apfelschorle	0,33l Fl.	3,00
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,2l	2,00
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,4l	3,00

Birra- Bier

Binding Römer Spezial vom Fass ^(a1)	0,3l	3,00
Binding Römer Spezial vom Fass ^(a1)	0,4l	3,60
Schöffelhofer Kristallweizen ^(a1, a3)	0,5l Fl.	4,50
Allgäuer Büble Bayrisch Hell vom Fass – Hefeweizen ^(a1, a3)	0,5l	4,50
Allgäuer Büble Urbayrisch Dunkel – Hefeweizen ^(a1, a3)	0,5l Fl.	4,50
Allgäuer Büble Edelweissbier Alkoholfrei – Hefeweizen ^(a1, a3)	0,5l Fl.	4,50
Clausthaler Alkoholfrei ^(a1)	0,33 l Fl.	3,50

Vino di mele - Apfelwein

Rapp's Apfelwein <i>pur, süß oder sauer gespritzt</i> ^(l)	0,25l	2,70
Rapp's Apfelwein <i>pur, süß oder sauer gespritzt</i> ^(l)	0,5l	3,60

Caffè & Co. - Warme Getränke

Espresso ⁽⁷⁾	2,20
Espresso Corretto ⁽⁷⁾	3,70
Cappuccino ^(7, g)	3,00
Latte Macchiato ^(7, g)	3,00
Tasse Kaffee ⁽⁷⁾	2,40
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	2,00

Liquori - Liköre

Amaro Averna <i>Sizilianischer Kräuterlikör</i>	2cl 4,00
Amaro Ramazzoti	2cl 4,00
Amaro del capo <i>Kräuterlikör aus Kalabrien</i>	2cl 4,00
Limoncello <i>Zitronenlikör aus Italien</i>	2cl 4,00
Meloncello <i>Melonenlikör aus Italien</i>	2cl 4,00

Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns zufrieden zu stellen. Daher verwenden wir nur Lebensmittel von hoher Qualität und möglichst regionaler Herkunft. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir mit Ziffern/Buchstaben gekennzeichnet.

INFORMATIONEN:

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen. Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei losen abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

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: Allergenkezeichnung loser Ware

Allergenkezeichnung nach EU-Richtlinie:

a1 = Glutenhaltiges Getreide: Pinsa-teig besteht aus 30% Reismehl, 30% Sojamehl, 40%Vollkornmehl - Nudeln aus Weizenmehl, Paniermehl aus Weizenmehl | **a3** = Glutenhaltiges Getreide Gerste | **b** =Krebstiere | **c**=Eier, Eigelb | **d**=Fisch | **g**=Milch (einschließlich Laktose): Gouda-Käse, Butter, Sahne, Gorgonzola, Parmesan, Ricotta, Mozzarella "Fior di Latte", Büffelmozzarella, Mascarpone, Schafskäse, Ziegenkäse | **h**= Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse; Pistazien, Pinienkern | **i**=Sellerie | **j**=Senf | **k**=Sesamsamen | **l**=Schwefeldioxid und Sulfite | **m**=Lupinen | **n**=Weichtiere