La Perla Nera
Ristorante Italiano

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!
& La Perla Nera Team

Domenico Donnantuoni

La Perla Nera Ristorante Italiano · Triebstraße 36 · 60388 Frankfurt am Main
Sommer- und Winterterrasse · Catering Täglich · wechselnder Mittagstisch · Besondere Wochenempfehlung
Mo.-Fr. 11.30-15 & 17.30-22 Uhr · Sa. 17 bis 23 Uhr · So. & Di.: Ruhetag · warme Küche bis 21 Uhr, Abhol- und Lieferservice bis 21 Uhr ·
Fon: 06109/31767 · Fax: 06109/375689 · www.la-perla-nera.de

PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN DER GETRÄNKE UND SPEISEN | INHALTSTOFFE FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE

La Perla Nera
Ristorante Italiano

Aperitivi -Aperitifs

Aperol Spritz *Aperol Aperitivo dal 1919 (4) Bitter*	0,2l 7,50
Negroni Spritz *Negroni (4) / Prosecco*	6cl 8,50
Vermouth Spritz *Roter Bio-Vermouth / Prosecco oder Soda*	0,2l 9,50
Martini, Der Aperitif seit 1863 *Martini Bianco (4)*	4cl 6,50
Campari Milano Longdrink *Davide Campari, Milano (4) / Soda oder Orangensaft*	4cl 7,50
San Pellegrino Sanbitter Rosso dal 1961 *Ein tiefrötlicher Bitterlikör ohne Alkohol (4)*	0,1l 5,50
Crodino Aperitivo non Alcolico dal 1965 *Crodino Aperitif ohne Alkohol (4)*	0,1l 5,50
Hugo (Cocktail) *Prosecco / Holunderblütensirup / Minzblätter / Limetten*	0,2l 7,50

Etymologie

Die heutige Bedeutung des Wortes Aperitif als „alkoholhaltiges Getränk (zum Anregen des Appetits)“ entwickelte sich im 19. Jahrhundert in der französischen Sprache und wurde im 20. Jahrhundert mit der französischen Lautform ins Deutsche übernommen. In einer älteren Verwendung, als Fachwort der Medizin mit der Bedeutung „öffnendes, abführendes Heilmittel“, war es bereits im 16. Jahrhundert aus dem mittellateinischen aper(i)tivus („öffnend“), zu lateinisch aperīre („öffnen“), in die deutsche Sprache gekommen.

La Perla Nera
Ristorante Italiano

„Zuppe - Suppen“

Zuppa di Pesce fatta in Casa *Hausgemachte Fischsuppe (d)*	16,50
Minestrone fatta in Casa *Hausgemachte Gemüsesuppe*	7,50

„Insalate - Salate“

Insalata Mista di Stagione *Bunter Salat der Saison / Nussmischung*	7,50
Insalata Cesar *Frischer Salat / Parmesan (g) / gebratenen Hähnchenbrust / Croutons*	14,50
Insalata di Rucola con Barbabietola e Parmigiano dop *Rucolasalat / Rote Beete / Parmigiano Reggiano DOP (g)*	9,50

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

„Antipasti - Vorspeisen“

Carpaccio di Manzo *Rindscarpaccio / Rucola / Parmigiano Reggiano DOP*	18,50
Insalata di Mare *Meeresfrüchtesalat (d)*	19,50
Vitello Tonnato *Feine Scheiben von rosa gebratenem Kalbsfilet / Thunfisch-Kapern-Sauce (d)*	18,50
Caprese di Mozzarella di Bufala DOP *Bufala Caprese DOP (g) / Tomaten / Rucola / Basilikum*	16,50
Piatto di Antipasti *Vorspeiseteller / Parmaschinken / Honigmelone / Vitello Tonnato (d) /* *Meeresfrüchtesalat (d)/ Bufala Caprese DOP (g) / Gegrillte Gemüse*	19,50

„Welcome Brotkorb“

Zur Begrüßung bekommen Sie ein Brotkorb gratis dazu.
Das Begrüßung Brot gilt einmalig für jeden Tisch.
*Weitere Brotkörbe werden jeweils **ab 2,50** berechnet.*

Mo.-Fr. 11.30-15 & 17.30-22 Uhr · Sa. 17 bis 23 Uhr · Sonntag & Dienstag: Ruhetag · warme Küche bis 21 Uhr, Abhol- und Lieferservice bis 21 Uhr ·
Fon: 06109/31767 · Fax: 06109/375689

PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN DER GETRÄNKE UND SPEISEN | INHALTSTOFFE FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE

La Perla Nera
Ristorante Italiano

„Pasta fatta in casa“

Hausgemachte Pasta (a1)

Tagliatelle al Salmone *Bandnudeln / Lachs-Sauce (d)*	18,50
Spaghetti Carbonara Tradizionale Italiana *Guanciale (gewürfelt) / Eigelb / Pecorino Romano DOP (g)*	14,50
Spaghetti ai Frutti di Mare *Meeresfrüchte (d)*	19,50
Paccheri alla Bolognese di Manzo *mittelgroße, röhrenförmige Nudeln / Hackfleischsauce vom Rind*	14,50
Paccheri all'Arrabbiata *mittelgroße, röhrenförmige Nudeln / Tomatensauce / Knoblauch / Olivenöl / scharfen Chilis*	12,50
Panzerotti con Burro e Salvia *Nudeltasche, halbmondförmiges mit Ricotta-Spinatfüllung / Butter (g) / Salbei*	16,50

„Pinsa Romana“

Der Teig (a1) besteht aus 30% Reismehl, 30% Sojamehl, 40% Vollkornmehl, Olivenöl, Wasser und Salz.

„Margherita“ *Fior di Latte Mozzarella (g) / Tomatensauce*	10,50
„Caprese“ *Büffelmozzarella DOP (g) / Kirschtomaten / Rucola / Bündnerfleisch*	16,50
„Parma“ *Parmaschinken DOP / Rucola / Fior di Latte Mozzarella (g) /* Tomatensauce	16,50
„Del Sud“ *Kirschtomaten / Büffelmozzarella DOP (g) / Rucola / Kalabrische Salami „Spinata“ (Pikant) / Parmigiano Reggiano DOP (g)*	16,50

Extrabelag:

Salami (3,12) / Hinterschinken (3,11) / Parmigiano Reggiano DOP (g)	je 2,00
Fior di Latte Mozzarella (g) / Thunfisch (d) / Rucola /	je 2,50
Salame Calabrese (Pikant)	je 2,50
Parmaschinken DOP / Büffelmozzarella D.O.P. (g) / Garnelen (d)	je 3,50

La Perla Nera
Ristorante Italiano

„Pesce – Fischgerichte“ (d)

Salmone alla Griglia con Salsa Dijon Senape	22,50
Lachs vom Grill / Dijon-Senfsauce	
Gamberoni alla Griglia - *Gegrillte Riesengarnelen*	29,50
Calamari alla Griglia - *Gegrillter Tintenfisch*	19,50

Unsere Fischgerichte begleiten wir mit aromatischen Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen stattdessen einen frischen Beilagensalat.

Unsere Weinempfehlung „Weißwein“

Abruzzo DOC 'Pecorino' | NODODIVINO

Rebsorte: 100% Pecorino | Region: Abruzzen, Italien | Alkoholgehalt: 12,5% vol
Das aromatische Profil zeichnet sich durch intensive Noten von Mango, Grapefruit, weißem Pfirsich und Ananas aus, abgerundet durch angenehme Noten von Salbei und Basilikum.

---------- (0,1l) **5,00** |(0,2l) **8,50** | (0,75l Fl.) **28,50** ----------

'Trebbiano' d'Abruzzo DOC | NODODIVINO

Rebsorte: 100% Trebbiano | Region: Abruzzen | Alkoholgehalt: 12,0% vol
In der Nase zeigt er eine gute Ausgewogenheit mit süßen Noten von weißen Früchten, Haselnuss und intensiven und anhaltenden blumigen Noten, die sich angenehm entfalten.

---------- (0,1l) **5,00** |(0,2l) **8,50** | (0,75l Fl.) **28,50** ----------

'Jakot' Friulano BRDA | Valter Sirk

Rebsorte: 100% Friulano | Region: Goriška Brda (Slowenien) | Alkoholgehalt: 13,0% vol.
Der Geschmack hat eine starke Persönlichkeit, ein blumiges und fruchtiges Aroma mit einer typischen Note, die an den Duft von Bittermandel erinnert.

---------- (0,1l) **8,00** |(0,2l) **14,50** | (0,75l Fl.) **42,50** ----------

'Sauvignon' BRDA | Valter Sirk

Rebsorte: 100% Sauvignon | Region: Goriška Brda (Slowenien) | Alkoholgehalt: 13,0% vol.
Im Mund ist es Vanille und Salz dann mit viel Wärme, wird es Stein, würzig und kraftvoll, würdiger Sohn einer komplexen und rauen Erde, vom Wind gefegt.

---------- (0,1l) **8,00** |(0,2l) **14,50** | (0,75l Fl.) **42,50** ----------

'Chardonnay' BRDA | Valter Sirk

Rebsorte: 100% Chardonnay | Region: Goriška Brda (Slowenien) | Alkoholgehalt: 13,0% vol.
. Im Mund ist es Vanille und Salz, dann viel Hitze, es wird rockig, würzig und kraftvoll, würdiger Sohn einer harten und rauen Erde, vom Wind gefegt.

---------- (0,1l) **8,00** |(0,2l) **14,50** | (0,75l Fl.) **42,50** ----------

'Malvasia' BRDA | Valter Sirk

Rebsorte: 100% Malvasia | Region: Goriška Brda (Slowenien) | Alkoholgehalt: 14,0% vol.
Frische, bemerkenswerte Mineralität, sehr fesselnd und mit den typischen Anklängen von Kamillenblüten, die im istrischen Malvasia vorhanden sind.

---------- (0,1l) **8,00** |(0,2l) **14,50** | (0,75l Fl.) **42,50** ----------

'Pinot Grigio' BRDA | Valter Sirk

Rebsorte: 100% Pinot Grigio | Region: Goriška Brda (Slowenien) | Alkoholgehalt: 13,0% vol.
Intensiv in der Farbe zeichnet er sich durch seine lebendige Frische und starke Mineralität aus.

---------- (0,1l) **8,00** |(0,2l) **14,50** | (0,75l Fl.) **42,50** ----------

La Perla Nera
Ristorante Italiano

„Carni - Fleischgerichte“

Bistecca alla Griglia *Argentinisches Rumpsteak vom Grill (ca. 280g)*	32,50
Filetto di Manzo al Pepe Verde *Argentinisches Rinderfilet vom Grill / grüner Pfeffersauce (ca. 220g)*	39,50
Saltimbocca alla Romana *Kalbsmedaillon / Parmaschinken / Salbei / in Weißweinsauce*	25,50
Fegato di Vitello al Burro e Salvia *Kalbsleber / Butter-Salbei-Sauce (g)*	25,50
Piccata di Vitello con Spaghetti al Pomodoro *Kalbfleisch Piccata / Spaghetti in Tomatensauce*	25,50

Unsere Fleischgerichte begleiten wir mit aromatischen Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen stattdessen einen frischen Beilagensalat.

Unsere Weinempfehlung „Rotwein“

'TORREPASSO' Montepulciano d'Abruzzo DOC TEATE 2019 | NODODIVINO

Rebsorte: 100 % Montepulciano| Region: Abruzzen, Italien | Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.
Der Wein entfaltet waldige Noten, begleitet von Beerenaromen, reifen Pflaumen und einem nostalgischen Kirschfinale

---------- (0,1l) **9,00** |(0,2l) **16,50** | (0,75l Fl.) **49,50** ----------

'Giaiet' Barbera d'Asti Superiore | Stella Giuseppe

Rebsorte: 100% Barbera | Region: Piemont, Italien | Alkoholgehalt: 14,5% Vol.
In ein Rotweinglas eingegossen, offeriert dieser Rotwein aus der Alten Welt herrlich komplex Aromen nach Rosinen und Pflaume, abgerundet von Vanille, die der Ausbau im Holzfass beisteuert.

---------- (0,2l) **12,50** | (0,75l Fl.) **37,50** ----------

Costacielo Colli di Salerno 'Aglianico' IGP 2020 | Lunarossavini

Rebsorte: Aglianico, Piedirosso (Palombina)| Region: Kampanien, Italien | Alkoholgehalt: 13,4% Vol.
Dieser Aglianico-Cuvée präsentiert sich wunderbar trocken – facettenreich und dennoch harmonisch. Seine seidige Textur unterstreicht die geschmeidige Struktur, die von einer ausgewogenen Säure und sanften Tanninen getragen wird.

---------- (0,1l) **6,00** |(0,2l) **10,50** | (0,75l Fl.) **32,50** ----------

'Aliotto' Toscana IGT Rosso Biowein | Lunelli

Rebsorte: Sangiovese-Cab. Sauvignon-Merlot | Region: Toskana, Italien | Alk. 13,5% Vol.
Im Bouquet weist er elegante Noten von Weichselkirschen und in Alkohol eingelegten Früchten auf, begleitet von mineralischen Tönen und jenen von aromatischen Kräutern.

---------- (0,1l) **5,00** | (0,2l) **8,50** | (0,75l Fl.) **28,50** ----------

'PINOT NERO' IGT Veneto | A MI MANERA®

Rebsorte: Pinot Noir aus Burgund | Region: Venetien, Italien | Alkoholgehalt: 13,0% Vol.
Feines und elegantes Bouquet, ätherisch, mit fruchtigen Noten von Waldbeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen. Geschmack: Voll und anhaltend, pflanzliche Aromen wie Minze und fruchtige Noten wie Kirsche und Himbeere.

---------- (0,1l) **7,50** |(0,2l) **13,50** | (0,75l Fl.) **39,50** ----------

La Perla Nera
Ristorante Italiano

„Dolci - Dessert“

Tiramisù (hausgemacht) (a1, c, g,7)	8,50
Crema Catalana (hausgemacht) (g) Katalanische Dessertcreme	8,50
Soufflé al Cioccolato (hausgemacht) (g) Dunkles Schokoladensoufflé	8,50

Unsere Weinempfehlung „Dessertwein“

Castello di Spessa Spumante 'Pertè' Ribolla Gialla Metodo Charmat

Rebsorte 100% Ribolla Gialla |Region: Friaul | Alk. 12,0% Vol.
Geschmack: Im Bouquet, zarte Noten von Weißdorn und weißen Pfirsichen.
Der frische und delikate Geschmack hat einen angenehmen aromatischen Nachhall.

---------- *(0,1l)* ***8,50*** *|* *(0,75l Fl.)* ***39,50*** ----------

Montina Franciacorta DOCG 'Rosé Demi Sec'

Rebsorte: 60% Pinot Nero und 40% Chardonnay | Region: Lombardei | Alk. 12,0% Vol.
Der Geschmack ist typisch für kleine rote Beeren, kombiniert mit der Frische
und Finesse des Chardonnays, der ihn abrundet.

---------- *(0,1l)* ***9,50*** *|* *(0,75l Fl.)* ***59,50*** ----------

„Analcolico -Alkoholfrei“

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

La Perla Nera
Ristorante Italiano

„Birra – Bier“

Peroni Nastro Azzurro *Birra Peroni ist eine ital. Bierbrauerei* (a1)	0,33l Fl.	3,80
Binding Römer *Spezial vom Fass* (a1)	0,3l.	3,00
Binding Römer *Spezial vom Fass* (a1)	0,4l.	3,60
Schöfferhofer *Kristallweizen* (a1, a3)	0,5l Fl.	4,50
Allgäuer Büble *Edelweissbier vom Fass* (a1, a3)	0,5l.	4,50
Franziskaner *Weissbier Dunkel* (a1, a3)	0,5l Fl.	4,50
Allgäuer Büble *Edelweissbier Alkoholfrei* (a1, a3)	0,5l Fl.	4,50
Clausthaler *Alkoholfrei* (a1)	0,33 l Fl.	3,50

„Vino di mele -Apfelwein“

Rapp's Apfelwein *pur, süß oder sauer gespritzt* (l)	0,25l.	2,70
Rapp’s Apfelwein *pur, süß oder sauer gespritzt* (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

„Digestivi – Digestif“

Amaro Averna Siciliano dal 1868 *Sizilianischer Kräuterlikör seit 1868*	2cl	4,00
Ramazzotti Amaro, Ausano Ramazotti dal 1815 *Kräuterlikör aus Mailand seit 1815*	2cl	4,00
Limoncello *Der Zitronenlikör mit dem Geschmack Süditaliens*	2cl	4,00
Crema di Meloncello *Melonen-Sahnelikör mit dem Geschmack Süditaliens*	2cl	4,00

La Perla Nera
Ristorante Italiano

Liebe Gäste,

Ihr Wohl liegt uns am Herzen. Deshalb verwenden wir in unserer Küche ausschließlich hochwertige Zutaten – bevorzugt aus regionaler Herkunft und mit größter Sorgfalt ausgewählt.

Einige Produkte, die von vielen Gästen geschätzt werden, sind leider nur mit bestimmten Zusatzstoffen erhältlich. Um Ihnen größtmögliche Transparenz zu bieten, kennzeichnen wir solche Zutaten mit Ziffern und Buchstaben gemäß den gesetzlichen Vorgaben.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre Wertschätzung.

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 Würzlacke, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Phosphat | 12. mit Nitritpökelsalz (natrium- oder Kaliumnitrit)

Informationen für Allergiker: Allergenkennzeichnung loser Ware

Allergenkennzeichnung 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