

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.

***** Spargelsaison 2025 *****

Die Spargelzeit hat begonnen!

Freuen Sie sich auf saisonale Köstlichkeiten und entdecken Sie unsere vielseitigen Spargelkreationen, die jeden Gaumen verwöhnen. Lassen Sie sich von zahlreichen raffinierten Variationen rund um das königliche Gemüse in unserer Speisekarte begeistern!

Genießen Sie die Zeit bei uns.

Wir wünschen Ihnen Buon appetito!

& La Perla Nera Team

Domenico Donnantuoni

Aperitivi - Aperitifs

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

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 aperire („öffnen“), in die deutsche Sprache gekommen.

*** Unsere Monatsempfehlung ***

„Zuppe - Suppen“

| | |
|--|-------|
| Zuppa di Pesce fatta in Casa <i>Hausgemachte Fischsuppe ^(d)</i> | 16,50 |
| Crema di Asparagi e Patate fatta in Casa <i>Hausgemachte Spargel-Kartoffel-Cremesuppe</i> | 7,50 |

„Insalate - Salate“

| | |
|--|-------|
| Insalata Mista di Stagione <i>Bunter Salat der Saison / Nussmischung</i> | 7,50 |
| Insalata Cesar <i>Frischer Römersalat / Parmesan ^(g) / gebratenen Hähnchenbrust / Croutons</i> | 14,50 |
| Insalata di Rucola con Gamberi <i>Rucolasalat / gebratenen Garnelen</i> | 18,50 |

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

„Antipasti - Vorspeisen“

| | |
|--|-------|
| Carpaccio di Polipo con Insalata di Asparagi <i>Carpaccio vom Oktopus ^(d) / Spargelsalat</i> | 19,50 |
| Insalata di Mare su Mango Carpaccio e Guacamole <i>Meeressalat ^(d) auf Mango-Carpaccio / Guacamole</i> | 19,50 |
| Asparagi Gratinati con Prosciutto di Parma DOP e Salsa olandese <i>Spargelgratin / Parmaschinken DOP / Sauce Hollandaise ^(g)</i> | 16,50 |
| Piatto di antipasti <i>Vorspeiseteller: Gegrilltes Gemüse / Mozzarella di Bufala DOP Caprese ^(g) / Vitello Tonnato ^(d) / Meeressalat ^(d)</i> | 18,50 |

„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.*

*** **Unsere Monatsempfehlung** ***

„Pasta fatta in casa“

Hausgemachte Pasta ^(a1)

| | |
|--|-------|
| Tagliolini Tartufo Nero in Forma di Pecorino Romano DOP | 24,50 |
| <i>Bandnudeln aus dem Pecorino DOP-Laib ^(g) / schwarze Perigord-Trüffel</i> | |
| Tagliatelle Asparagi e Salmone | 18,50 |
| <i>Bandnudeln / Spargel / Lachs ^(d)</i> | |
| Spaghetti Carbonara Tradizionale Italiana | 14,50 |
| <i>Guanicale (gewürfelt) / Eier / Pecorino Romano DOP ^(g)</i> | |
| Linguine Marinara ^(d) | 20,50 |
| <i>Linguine / Meeresfrüchte</i> | |
| Paccheri al Pesto con Pomodori Secchi e Strisce di manzo | 19,50 |
| <i>Getrockneten Tomaten-Pesto / Rindfleischstreifen</i> | |

„Pinsa Romana“

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

| | |
|--|-------|
| „Margherita“ | 10,50 |
| <i>Büffelmozzarella DOP ^(g) / Tomatensauce / Kirschtomaten / Rucola</i> | |
| „Carrettiera“ | 16,50 |
| <i>Thunfisch ^(d) / Zwiebel / Tomatensauce / Fior di Latte ^(g)</i> | |
| „Pugliese“ | 16,50 |
| <i>Salsiccia / Friarielli (Stangenkohl) / Fior di Latte ^(g)</i> | |
| „Parma“ | 16,50 |
| <i>Prosciutto di Parma DOP / Rucola / Tomatensauce / Mozzarella di Bufala DOP ^(g)</i> | |
| „Del Sud“ | 16,50 |
| <i>Kirschtomaten / Büffelmozzarella DOP ^(g)</i> | |
| <i>Kalabrische Salami (Pikant) / Rucola / Parmesan</i> | |

Extrabelag:

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

***** Unsere Monatsempfehlung *****
„Pesce - Fischgerichte“^(d)

| | |
|---|-------|
| Salmone alla Griglia <i>Lachs vom Grill</i> | 22,50 |
| Calamari alla Griglia <i>Gegrillte Calamari</i> | 20,50 |
| Filetto di Branzino con Asparagi gratinati <i>Wolfsbarschfilet / Gratiniertes Spargel</i> | 26,50 |
| Coda di Rospo alla Senape di Dijon <i>Seeteufel gebraten / Dijon-Senf</i> | 29,50 |

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

Option 1: (ohne Beilagen) nur Frischer Spargel der Saison mit Sauce Hollandaise 8,50*

Option 2: (mit Beilagen) und Frischer Spargel der Saison mit Sauce Hollandaise 12,50*

***** Unsere Weinempfehlung „Weißwein“ *****

Cantine Lavorata 'Bivongi' Bianco DOC

Rebsorte: Greco Bianco, Guardavalle, Malvasia, Ansonica

*Region: Kalabrien, Italien | Alkoholgehalt: 13,0% Vol. | Geschmack: trocken, fruchtig
(0,2l) 8,00 | (0,75l Fl.) 26,50*

Fattoria La Rivolta 'Coda di Volpe' Taburno Sanino DOP 2022 Bio

Rebsorten: 100 % Coda di Volpe

*Region: Kampanien, Italien | Alkoholgehalt: 13,5% vol. | Geschmack: trocken, fruchtig
(0,2l) 9,50 | (0,75l Fl.) 30,50*

Moschioni 'Bianco' Friuli Colli Orientali DOC 2022 BIO

Rebsorten: 100 % Friulano

*Region: Kampanien, Italien | Alkoholgehalt: 14,5% vol. | Geschmack: trocken, fruchtig
(0,2l) 15,00 | (0,75l Fl.) 55,00*

***** Unsere Weinempfehlung „Roséwein“ *****

Cantine Lavorata 'Anfisyra Rosè' IGT Calabria

Rebsorten: Calabrese, Sangiovese, Malvasia Nera

*Region: Kalabrien, Italien | Alkoholgehalt: 12,5% vol. | Geschmack: trocken, fruchtig
(0,2l) 7,50 | (0,75l Fl.) 24,50*

***** Unsere Monatsempfehlung *****
„Carni - Fleischgerichte“

| | |
|--|-------|
| Tagliata di Manzo con Salsa di Mirtilli e Vino Rosso | 34,50 |
| <i>Transchierte argentinische Rumpsteak mit Rotwein-Heidelbeeren-Sauce</i> | |
| Scalopina di Vitello con Asparagi Bianchi | 27,50 |
| <i>Kalbfleisch-Scalopina mit weißer Spargelsauce</i> | |
| Fegato di Vitello con Burro e Salvia | 26,50 |
| <i>Kalbsleber mit Butter ^(g) und Salbei</i> | |
| Filetto di Manzo al Pepe Verde | 39,50 |
| <i>Rinderfilet mit grünem Pfeffer</i> | |

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

Option 1: (ohne Beilagen*) nur Frischer Spargel der Saison mit Sauce Hollandaise 8,50
Option 2: (mit Beilagen*) und Frischer Spargel der Saison mit Sauce Hollandaise 12,50

***** Unsere Weinempfehlung „Rotwein“ *****

Tenuta Podernovo, Lunelli

‘Aliotto’ Toscana IGT Rosso 2019 Bio

Rebsorte: Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot | Region: Toscana, Italien

Alkoholgehalt: 13,5% Vol. | Geschmack: trocken, fruchtig

(0,2l) 8,50 | (0,75l Fl.) 28,50

Stella Giuseppe ‘Giaiet’ Barbera d’Asti Superiore

Rebsorte: 100% Barbera | Region: Piemont, Italien

Alkoholgehalt: 14,5% Vol. | Geschmack: trocken, fruchtig

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

GLI ARCHI ‘Gaia’ Merlot Toscana IGT 2017 (Biowein)

Rebsorte: 100% Merlot | Region: Toscana, Italien

Alkoholgehalt: 14,0 % Vol. | Geschmack: trocken, fruchtig

(0,2l) 13,50 | (0,75l Fl.) 44,50

***** Unsere Monatsempfehlung *****
„Dolci - Dessert“

| | |
|--|------|
| Tiramisù (hausgemacht) ^(a1, c, g,7) | 8,50 |
| Kokos-Crème-Caramel (hausgemacht) ^(g) | 8,50 |
| Panna Cotta al Cioccolato (hausgemacht) ^(g) | 8,50 |
| Zuccoto Eis (hausgemacht) ^(g) | 8,50 |
| Das italienischen halbgefrorenen Desserts Zuccotto | |

***** Unsere Weinempfehlung „Dessertwein“ *****

Montina Franciacorta DOCG
Rosé Demi Sec (Neue Kollektion)

Rebsorte: 60% Pinot Nero und 40% Chardonnay
Region: Lombardei | Alk. 12,0% Vol. | Geschmack: trocken
(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 |

„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 |
| Schöffelhofer 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 |
| Ramazotti 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 |

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:

Kennzeichnung 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