

Wochenempfehlung

Antipasto - Vorspeisen

1. Rinder Carpaccio mit Gratinierte Süß Kartoffel,
mit Scamorzakäse und frischer Trüffel

23,50 €

2. Gebratene Oktopus mit Beluga Linsen,
auf Seeteufel Carpaccio

20,50 €

Pasta- Nudelgerichte

3. Tagliolini mit frischer Trüffel,
in Butter-Trüffel Sauce

24,50 €

4. Paccheri mit Salsiccia

19,50 €

5. Tagliatelle in Pistazien Pesto,
und Rotbarben Filet

20,50 €

Carne- Fleischgerichte

6. Kalbs Scaloppina mit Steinpilzen,
Rosmarin Kartoffel und Gemüse

28,50 €

Pesce- Fischgerichte

7. Fisch Duett vom Grill,
Wolfsbarschfilet und Garnelen

26,50 €

8. Winter Kabeljaufilet,
in getrockneten Tomaten Sauce

28,50 €

Wir wünschen Ihnen Buon appetito!

Domenico Donnantuoni
& La Perla Nera Team

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:

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

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)

Kz. Informationen für Allergiker: Allergen Kennzeichnung loser Ware

Allergen Kennzeichnung 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

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. 11.30-21 Uhr · Dienstag: Ruhetag · durchgehend warme Küche bis 22 Uhr
Abhol- und Lieferservice bis 21 Uhr · Fon: 06109/31767 · Fax: 06109/375689 · www.la-perla-nera.de



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. 11.30-21 Uhr · Dienstag: Ruhetag · durchgehend warme Küche bis 22 Uhr
Abhol- und Lieferservice bis 21 Uhr · Fon: 06109/31767 · Fax: 06109/375689 · www.la-perla-nera.de