

*Inh. B.A. Jeanette Leotta
Hauptstraße 52 * 86641 Rain * Tel. 09090 9611420
www.ristoranteperladoro.de * e-mail: perla.doro@web.de*



*Ristorante Perla D'Oro
Passione e creatività*

BUON APPETTITO!

ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag – Sonntag: 11:30 – 14:00, 17:00 – 22:30

Samstag 17:00 – 23:00

Montag Ruhetag



passione creatività



APERITIVI

MARTINI ROSSO/BIANCO/ 14,4%VOL, 5CL 5,00

CAMPARI^I SODA/ORANGE 25% VOL, 0,2L 7,00

APEROL^I SPRITZ 15% VOL, 0,2L 6,50

HUGO HOLUNDER, PROSECCO, MINZE, SODA 0,2L 6,00

TOCCO ROSSO CAMPARI^I, HOLUNDER, PROSECCO, SODA, MINZE 0,2L 7,00

APERITIVO ROSATO APERITIVO ROSATO, PROSECCO, BASILIKUM 0,2L 7,00

APERITIVO DORO APERITIVO ROSATO, PROSECCO, PFIRSICH 0,2L 7,00

HUGO ALKOHOLFREI 4,50

PROSECCO MILLESIMATO, 0,1L 3,50 0,7L 29,00

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL 0,7L 99,00

ANTIPASTI

ANTIPASTO VEGETARIANO 7,00 (1PERS.) / 15,00 (2PERS.)

GEMÜSEVORSPEISE DES TAGES – GEMISCHT – PANINI^A

BRUSCHETTA 6,00

HAUSGEMACHTES RUSTIKALES BROT^A – TOMATENSTÜCKEN

CARPACCIO DI MANZO 14,00

RINDERCARPACCIO - RUCOLA, - PARMESAN^{2,3,G,C} - ZITRONEN-OLIVENÖL-MARINADE - PANINI^A

VITELLO TONNATO 14,00

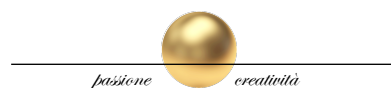
KALTE KALBSBRATEN – THUNFISCHCREME^D – KAPERN

ANTIPASTO DI CARNE 15,00

VITELLO TONNATO^D – CARPACCIO DI BRESAOLA – SAN DANIELE – BÜFFELMOZZARELLA^G – KIRSCHTOMATEN – PANINI^A

ANTIPASTO DI PESCE 16,50

MEERESFRÜCHTE – LACHSTARTAR – TINTENFISCH – GARNELE – PANINI^A





INSALATE

MISTA 5,00

BEILAGENSALAT

INSALATA CAPRICCIO 13,00

GEMISCHTER SALAT – THUNFISCH – EI – PEPERONI

INSALATA ORTOLANA 13,00

GEMISCHTER SALAT – ZUCCHINI – AUBERGINEN – PAPRIKA – OLIVEN⁶

INSALATA SCAMPI 17,00

RUCOLASALAT – TOMATEN – BÜFFELMOZZARELLA^G – SANDANIELE-SCHINKEN, GARNELEN

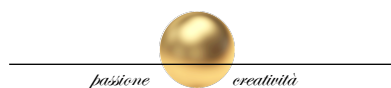
INSALATA TACCHINO 14,50

GEMISCHTER SALAT – PUTENFILETSTÜCKCHEN – ROTE ZWIEBEL – CHAMPIGNONS

INSALATA RUSTICA 13,00

GRÜNER SALAT – SARDINEN – OLIVEN⁶ – ROTE ZWIEBEL
- GETROCKNETE TOMATEN – MOZZARELLA^G

*Unsere Salate sind mit hochwertigen Balsamico und Olivenöl aus Sizilien angemacht,
mit hausgemachten Panini serviert*





PASTA

GNOCCHI AMORE MIO 16,50

FRISCHE GNOCCHI^{A,G} - KÄSEFÜLLUNG^{2,3,G,C} - WEISSWEIN
- GORGONZOLA^G - MANTEL VON SAN DANIELE SCHINKEN - RUCOLA

SPAGHETTI^A ANGELO 16,50

GARNELEN^B - PACHINO-TOMATEN - WEISSWEIN - RUCOLA - SANDANIELE-SCHINKEN

TORTELLINI SICILIA 9,50

VORDERSCHINKEN^{2,3,8}, CHAMPIGNONS, ERBSEN, MOZZARELLA^G - ÜBERBACKEN

SPAGHETTI SALMONE 13,50

FRISCHER LACHS - COCKTAILTOMATEN - OLIVENÖL - RUCOLA

LASAGNE BOLOGNESE 10,50

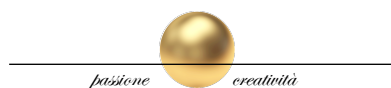
LASAGNE (AUS GEMISCHTEM HACKFLEISCH) - MOZZARELLA^G - ÜBERBACKEN

MACHERONI PERLA D'ORO 18,50

HAUSEGEMACHTE PASTA - SALSICCIA - SPINAT - TRÜFFEL - STEINPILZEN

CALAMARATA 16,00

FRISCHE RINGNUDELN - GARNELEN - TINTENFISCH - VENUSMUSCHELN
- MIESMUSCHELN - WEISSWEIN - TOMATEN





PESCE & CARNE

SALMONE PRIMAVERA 21,00

FRISCHES LACHSFILET^D – KIRSCHTOMATENSUD
- RUCOLA - GRANO PADANO^{2,3,G,G} - BUNTES GEMÜSE

GRIGLIATA DI PESCE 26,00

TINTENFISCH^{3,N} - RIESENGARNELE - LACHS - BUNTES GEMÜSE

BISTECCA AI FERRI 24,00

ARG RINDERLENDE (250 G) AUF RUCOLASALAT - ROSMARINKARTOFFELN

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 22,50

KALBSFILET – SALBEI - KIRSCHTOMATEN - SANDANIELE-SCHINKEN
– ROSMARINKARTOFFELN



passione *creatività*

MENÜ BAMBINI

PENNE BOLOGNESE 5,00

SPAGHETTI POMODORO 5,00

KINDER-PIZZA 5,00

PUTENFILET GEGRILLT - KARTOFFELN 8,00

DESSERT

TIRAMISU 6,00

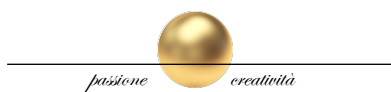
PANNACOTTA 5,50

SCHOKO-SOUFLE 6,00

PERLA D'ORO – NACHSPEISE 14,00



passione *creatività*



	<u>PIZZERIA^A</u>	PIZZA	PINSA ROMANA	GLUTEN FREI	VOLL- KORN
MARCHERITA	MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIKUM, OREGANO	7,50	10,50	11,50	10,50
TECLA	VORDERSCHINKEN ^{2,3,8} , CHAMPIGNONS, PEPPERONI	9,00	12,00	13,00	12,00
REGINA	VORDERSCHINKEN ^{2,3,8} , CHAMPIGNONS	8,50	11,50	12,50	11,50
CAPRI	VORDERSCHINKEN ^{2,3,8} , CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN, OLIVEN ⁶	10,50	13,50	14,50	13,50
CAPRICCIOSA	VORDERSCHINKEN ^{2,3,8} , CHAMPIGNONS, GEKOCHTES EI, ERBSEN	10,50	13,50	14,50	13,50
DIABOLO	OLIVEN ⁶ , PAPRIKA, PEPPERONI, SCHARFE SALAMINO ^{1,2,3}	11,50	14,50	15,50	14,50
CALABRESE	SCHARFE ITAL. SALAMI ^{1,2,3} , ZWIEBEL, OLIVEN ⁶	10,00	13,00	14,00	13,00
MAFIOSO	SALAMI ^{1,2,3} , CHAMPIGNONS, PEPPERONI	9,00	12,00	13,00	12,00
CORINA	SALAMI ^{1,2,3} , CHAMPIGNONS, PAPRIKA, PEPPERONI	10,50	13,50	14,50	13,50
CONTADINA	THUNFISCH, ROTE ZWIEBEL	11,00	14,00	15,00	14,00
SICILIANA	OLIVEN ⁶ , KAPERN, SARDELLEN ^D	10,00	13,00	14,00	13,00
ORTOLANA	GEGRILLTE ZUCCHINI, AUBERGINEN, PAPRIKA, PEPPERONI	12,00	15,00	16,00	15,00
VEGETARIA	CHAMPIGNONS, ZWIEBEL, OLIVEN ⁶ , ARTISCHOCKEN, PAPRIKA, PEPPERONI	11,50	14,50	15,50	14,50
PARMA	RUCOLA, SANDANIELE-ROHSCHINKEN, PARMESAN ^{2,3,G,C}	14,00	17,00	18,00	17,00
GAMBARETTI	KRABBen ^B , ZUCCHINI, RUCOLA, TOMATEN, FIOR DI LATTE ^G	13,00	16,00	17,00	16,00
MARE	FRISCHE MEERESFRÜCHTE ^{3,B,N} , KNOBLAUCH, PETERSILIE	12,50	15,50	16,50	15,50
CALAMARI	TINTENFISCHRINCE ^{3,N} , PACHINO-TOMATEN, KNOBLAUCH, PETERSILIE	12,50	15,50	16,50	15,50
SCAMPI	GARNELEN ^B , PACHINO-TOMATEN, PETERSILIE, KNOBLAUCH	13,50	16,50	17,50	16,50
MIX	SCAMPI ^B , CALAMARI ^{3,N} , PACHINO-TOMATEN, KNOBLAUCH, PETERSILIE	13,50	16,50	17,50	16,50
MONTAGNA	AUBERGINEN, SPINAT, STEINPILZEN, PARMESAN ^{2,3,G,C}	12,00	15,00	16,00	15,00
PIZZACON CARPACCIO	RUCOLA, RINDERCARPACCIO, GRANA PADANO ^{2,3,G,C} , RAND GEFÜLLT MIT MOZZARELLA ^G (BEI PIZZATEIG)	19,00	22,00	23,00	22,00
TARTUFATA	TRÜFFELPESTO, VORDERSCHINKEN ^{2,3,8} , STEINPILZEN, PARMESAN ^{2,3,G,C}	14,00	17,00	18,00	17,00
ANGELO	SCAMPI ^B , RUCOLA, SANDANIELE-ROHSCHINKEN, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO ^{2,3,G,C} , FIOR DI LATTE ^G ,	17,00	20,00	21,00	20,00
BARBECUE	GEGRILLTE RINDERSTREIFEN, RUCOLA, TOMATEN, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ^G , GRANA PADANO ^{2,3,G,C} , BARBECUE-SAUCE	20,00	23,00	24,00	23,00

PINSA Romana: wurde bereits in Antikem Rom zubereitet. Es werden Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja verwendet. Dabei soll das Soja für die Festigkeit, das Reismehl für die Leichtigkeit und der Sauerteig für Bekömmlichkeit und Auflockerung sorgen. Nachdem die Zutaten vermischt worden sind, kommt der wohl größte Unterschied zur klassischen Pizza: der Pinsateig kommt für bis zu 72 Stunden in die Kühlung, bis er wohlständig aufgegangen ist. Das macht ihn bekömmlich und leicht zu verdauen, da im Magen keine Gärungsprozesse mehr stattfinden. Innen ist sie sehr weich und äußerlich knusprig.

VOLLKORN: Vollkorn-Pizza - Die Getreidemischung (Roggen, Gerste, Weichweizen und Hafer) und das enthaltene Hafer- und Gersten-Vollkornmehl sind das Geheimnis für den einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack der Vollkorn-Pizza. Der Teig wird mit 50 % Naturhefe und viel Wasser zubereitet.

GLUTENFREI: vegane glutenfreie Pizza ist mit Quinoa-, Kastanien- und Buchweizenmehl



BIBITE ANALCOLICHE

WASSER TEINACHER MEDIUM 0,2L/0,5L/0,75L 2,20/3,50/6,00

WASSER TEINACHER STILL 0,2L/0,75L 2,20/6,00

COCA-COLA^{1,12} 0,33L 3,00

COCA-COLA LIGHT 0,33L 3,00

KÜHBACHER COLA-MIX 0,5L 3,50

KÜHBACHER LIMO (ZITRONEN/ORANGE) 0,2L/0,5L 2,00/3,50

SAFT VAHINGER (APFEL/ORANGE/KIRSCH/TRAUBE) 0,2L 2,50

NEKTAR VAHINGER (JOHANNISBEERE/ANANAS/PFIRSICH/MARACUJA/RHABARBER) 0,2L 2,90

SAFTSCHORLE 0,2/0,5L 2,50/3,50

NEKTARSCHORLE 0,2/0,5L 2,70/3,90

SISI-SCHORLE (APFEL-KIRSCH-HOLUNDER) 0,5L 3,70

EISTEE PFIRSICH/ZITRONE 0,5L 3,50

BIRRE

KÜHBACHER PILS 0,3L 3,00

KÜHBACHER HELLES VOM FASS 0,5L 3,50

RADLER HELL/DUNKEL 0,5L 3,50

CLAUSTHALER ALKOHOLFREIES BIER 0,5L 3,50

KÜHBACHER WEISSBIER HELL (FASS) 0,5L 3,90

KÜHBACHER WEISSBIER 0,5L 3,90
(DUNKEL/LEICHT/ALKOHOLFREI)

RUSS 0,5L 3,70

JOSEFI DUNKEL BIER 0,5L 3,70

KÜHBACHER KELLERBIER 1862 0,5L 3,70

CAFFE

ESPRESSO 2,00

ESPRESSO DOPPIO 3,50

ESPRESSO CORETTO 4,50

CAPPUCCINO 2,50

LATTE MACCHIATO 3,00

TEE 2,50

DIGESTIVI 2CL

AMARETTO 3,50

RAMMAZZOTTI 3,50

AVERNA 3,50

GRAPPA AB 5,00

LIMONCELLO 3,50





BUSINESS LUNCH 10,00

11:00 – 14:00 UHR, DIENSTAG-FREITAG

JEDE WOCHE NEU!

MENÜ PASTA

PENNE ARRABBIATA

* * *

KLEINES TIRAMISU

MENÜ CARNE

BEILAGENSALAT

* * *

PUTENFILET IN CHAMPIGNONS-SAHNE MIT KARTOFFELN

MENÜ PIZZA

BEILAGENSALAT

* * *

PIZZA NACH WAHL

(VON DEN ERSTEN 13 PIZZAS AUF DER KARTE)

MENÜ PESCE

TINTENFISCH IN SCHARFER TOMATENSAUCE MIT NUDELN

* * *

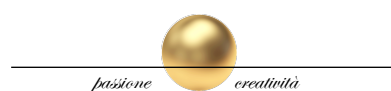
KLEINE PANNACOTTA

MENÜ INSALATA

TOMATENCREME

* * *

FITNESS SALAT MIT EI, GETROCKNETEN TOMATEN, MOZZARELLA UND OLIVEN



ZUSATZSTOFFE:

- 1) mit Farbstoff*
- 2) mit Konservierungsstoff*
- 3) mit Antioxidationsmittel*
- 4) mit Geschmacksverstärker*
- 5) geschwefelt*
- 6) geschwärzt*
- 7) gewachst*
- 8) mit Phosphat*
- 9) mit Süßungsmittel*
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle*
- 11) mit Milcheiweiß*
- 12) koffeinhaltig*
- 13) chininhaltig*
- 14) genetisch verändert*
- 15) aus Konzentrat*

ALLERGENEN:

- A) glutenhaltiges Getreide (Weizen)*
- B) Krebstiere*
- C) Eier*
- D) Fische*
- E) Erdnüsse*
- F) Sojabohnen*
- G) Milch*
- H) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Macadamia)*
- I) Sellerie*
- J) Senf*
- K) Sesamsamen*
- L) Schwefeldioxid und Sulphite*
- M) Lupinen*
- N) Weichtiere*

