

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



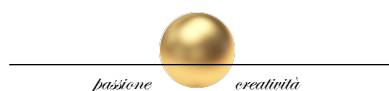
BUON APPETTITO!

ÖFFNUNGSZEITEN SOMMER:

Dienstag – Sonntag: 11:00 - 23:00

Warme Küche 11:30-14:00 und 17:30-22:00

Montag Ruhetag





APERITIVI

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

CAMPARI¹ SODA/ORANGE 25% VOL, 0,2L 7,00

APEROL¹ SPRITZ 15% VOL, 0,2L 6,50

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

TOCCO ROSSO CAMPARI¹, 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 ITALIANO 15,00

ITAL. VORSPEISEN DES TAGES – GEMISCHT – PANINI^A

BRUSCHETTA 7,50

HAUSGEMACHTES RUSTIKALES BROT^A – TOMATENSTÜCKEN

CARPACCIO DI MANZO 15,00

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

VITELLO TONNATO 15,00

KALTE KALBSBRATEN – THUNFISCHCREME^D – KAPERN

CREMA DI POMODORO 6,00

TOMATENSUPPE – BASILIKUM

ANTIPASTO DI PESCE 18,00

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

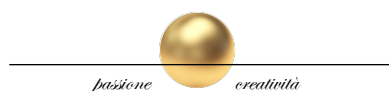
INSALATA TACCHINO 14,50

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 17,50

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

TORTELLINI SICILIA 10,50

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

SPAGHETTI SALMONE 15,00

FRISCHER LACHS - COCKTAILTOMATEN - OLIVENÖL - RUCOLA

LASAGNE BOLOGNESE 11,50

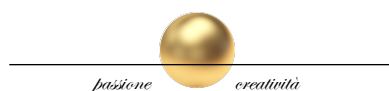
LASAGNE (AUS GEMISCHTEM HACKFLEISCH) - MOZZARELLA^G – ÜBERBACKEN

MACHERONI PERLA D'ORO 18,50

HAUSGEMACHTE PASTA – SALSICCIA – SPINAT – TRÜFFEL – STEINPILZEN

CALAMARATA 17,00

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





PESCE & CARNE

SALMONE PRIMAVERA 23,00

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

GRIGLIATA DI PESCE 27,00

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

BISTECCA AI FERRI 35,00

AUSTRALISCHES AGNUS ROASTBEEF (250 G) GEGRILLT - ROSMARINKARTOFFELN

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 26,00

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

PISTAZIEN TIRAMISU 8,00

PANNACOTTA 5,50

SCHOKO-SOUFLE 6,00

CREME BRULLE 5,50

EIS KUGEL 1,40



passione *creatività*

PIZZA

MARCHERITA	MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIKUM, OREGANO	8,00
TECLA	VORDERSCHINKEN ^{2,3,8} , CHAMPIGNONS, PEPERONI	11,00
REGINA	VORDERSCHINKEN ^{2,3,8} , CHAMPIGNONS	10,00
CAPRI	VORDERSCHINKEN ^{2,3,8} , CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN, OLIVEN ⁶	12,00
CAPRICCIOSA	VORDERSCHINKEN ^{2,3,8} , CHAMPIGNONS, GEKOCHTES EI, ERBSEN	13,00
DIABOLO	OLIVEN ⁶ , PAPRIKA, PEPERONI, SCHARFE SALAMINO ^{1,2,3}	13,00
CALABRESE	SCHARFE ITAL. SALAMI ^{1,2,3} , ZWIEBEL, OLIVEN ⁶	12,00
MAFIOSO	SALAMI ^{1,2,3} , CHAMPIGNONS, PEPERONI	11,00
CORINA	SALAMI ^{1,2,3} , CHAMPIGNONS, PAPRIKA, PEPERONI	12,00
CONTADINA	THUNFISCH, ROTE ZWIEBEL	12,00
SICILIANA	OLIVEN ⁶ , KAPERN, SARDELLEN ^D	11,00
ORTOLANA	GEGRILLTE ZUCCHINI, AUBERGINEN, PAPRIKA, PEPERONI	14,00
VEGETARIA	CHAMPIGNONS, ZWIEBEL, OLIVEN ⁶ , ARTISCHOCKEN, PAPRIKA, PEPERONI	13,00
PARMA	RUCOLA, SANDANIELE-ROHSCHINKEN, PARMESAN ^{2,3,G,C}	16,00
GAMBARETTI	KRABBen ^B , ZUCCHINI, RUCOLA, TOMATEN, FIOR DI LATTE ^G	14,00
MARE	FRISCHE MEERESFRÜCHTE ^{3,B,N} , KNOBLAUCH, PETERSILIE	14,00
CALAMARI	TINTENFISCHRINGE ^{3,N} , PACHINO-TOMATEN, KNOBLAUCH, PETERSILIE	13,00
SCAMPI	GARNELEN ^B , PACHINO-TOMATEN, PETERSILIE, KNOBLAUCH	14,00
MIX	SCAMPI ^B , CALAMARI ^{3,N} , PACHINO-TOMATEN, KNOBLAUCH, PETERSILIE	14,00
MONTAGNA	AUBERGINEN, SPINAT, STEINPILZEN, PARMESAN ^{2,3,G,C}	13,00
PIZZA CON CARPACCIO	RUCOLA, RINDERCARPACCIO, GRANA PADANO ^{2,3,G,C} , RAND GEFÜLLT MIT MOZZARELLA ^G	21,00
TARTUFATA	TRÜFFELPESTO, VORDERSCHINKEN ^{2,3,8} , STEINPILZEN, PARMESAN ^{2,3,G,C}	15,00
ANGELO	SCAMPI ^B , RUCOLA, SANDANIELE-ROHSCHINKEN, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO ^{2,3,G,C} , FIOR DI LATTE ^G ,	18,00
BARBECUE	GEGRILLTE RINDERSTREIFEN, RUCOLA, TOMATEN, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ^G , GRANA PADANO ^{2,3,G,C} , BARBECUE-SAUCE	22,00

+ **PINSA-TEIG** + 3,00 €
+ **GLUTENFREIER Teig** + 4,00 €

***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 vollständig 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.*

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





GETRÄNKE

- KÜHBACHER WASSER 0,5L NATURELL/SPRITZIG 3,50
TEINACHER 0,75L NATURELL/SPRITZIG 7,00
COCA-COLA^{1,12} 0,33L 3,50
COCA-COLA LIGHT 0,33L 3,50
KÜHBACHER COLA-MIX 0,5L 3,70
KÜHBACHER LIMO (ZITRONEN/ORANGE) 0,5L 3,50
SAFT VAIHINGER (APFEL/ORANGE/KIRSCH/TRAUBE) 0,2L 2,70
NEKTAR VAIHINGER (JOHANNISBEERE/PFIRSICH/MARACUJA/RHABARBER) 0,2L 3,00
SAFTSCHORLE 0,5L 3,90
NEKTARSCHORLE 0,5L 4,20
SISI-SCHORLE (APFEL-KIRSCH-HOLUNDER) 0,5L 3,70
EISTEE PFIRSICH/ZITRONE 0,5L 3,70

BIRRE

- KÜHBACHER PILS 0,3L 3,20
KÜHBACHER HELLES VOM FASS 0,5L 3,70
RADLER HELL/DUNKEL 0,5L 3,70
CLAUSTHALER ALKOHOLFREIES BIER 0,5L 3,70
KÜHBACHER WEISSBIER HELL (FASS) 0,5L 4,10
KÜHBACHER WEISSBIER 0,5L 4,10
(DUNKEL/LEICHT/ALKOHOLFREI)
RUSS 0,5L 3,90
JOSEFI DUNKEL BIER 0,5L 3,90
KÜHBACHER KELLERBIER 1862 0,5L 3,90

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



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*

