





ZUPPE (Suppen)

- | | | | |
|-----|--|---|----|
| 20. | CREMA DI ZUPPA DI POMODORO^D
Tomatencremesuppe mit Sahneschaumhaube
und Basilikum |  | 9 |
| 21. | MINISTRONE PERLA PORTO^{1, 10, 11, L}
Traditionelle mediterrane Suppe mit Gartengemüse |  | 10 |
| 22. | ZUPPA DI PESCE^{7,10,B,C,D,E,I}
Edelfischsuppe nach Art des Hauses | | 14 |

ANTIPASTI (Vorspeisen)


- | | | | |
|-----|---|---|----|
| 30. | ANTIPASTI MISTI UND MEHR
Duett von frischem Grillgemüse, Melone,
Parmaschinken und mehr | | 17 |
| 31. | CAPRESE^D
Zarte Tomatenscheiben an Mozzarella,
Basilikum und Olivenöl |  | 12 |
| 32. | CARPACCIO^D
Hauchdünn geschnittene, rohe Rinderfiletscheiben
mit Olivenöl, Rucola und aromatischem Parmesan | | 18 |
| 33. | VITELLO TONNATO^{A, B, I}
Dünn geschnittene Kalbfleisch-Scheibchen
an Thunfisch-Creme und Kapern | | 19 |
| 34. | BRUSCHETTA auf Rucolabett^{A, D, I}
Geröstete Ciabatta-Scheiben mit Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch und Basilikum in Olivenöl mariniert | | 12 |
| 35. | WEINBERGSCHNECKEN^{A, D, I}
in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce | | 16 |

INSALATA (Salate)

- | | | | |
|-----|--|---|----|
| 40. | INSALATA MISTA
Gemischter grüner Salat mit Mais, Paprika,
Tomaten und Gurken |  | 9 |
| 41. | INSALATA CAPRICCIOSA^{A, B}
Frischer gemischter Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei
und Zwiebelringen | | 13 |
| 42. | INSALATA TACCHINO
Frischer gemischter Salat mit gebratenen
Putenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln | | 17 |

- | | | |
|-----|--|----|
| 43. | INSALATA PERLA PORTO
Frischer gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen | 21 |
| 44. | INSALATA FEGATO DI VITELLO
AL BURRO E SALVIA^D
Frischer gemischter Salat mit Kalbsleber, Butter und Salbei | 20 |

SPAGHETTI (Auch glutenfrei)

- | | | |
|-----|---|----|
| 50. | SPAGHETTI BOLOGNESE^{1, 10, E, I,}
mit Hackfleischsauce | 13 |
| 51. | SPAGHETTI AGLIO OLIO
E PEPERONCINO^{1, 10, I, L} 
mit Knoblauch, scharfer Peperoni in Olivenöl | 12 |
| 52. | SPAGHETTI AGLIO OLIO
PEPERONCINO E GAMBERI^{1, 10, C, I, L, N}
mit Knoblauch, scharfer Peperoni und drei Gambas in Olivenöl | 23 |
| 53. | SPAGHETTI PERLA PORTO
mit zarten Rinderfiletstreifen und Steinpilzen | 23 |


**Alle Spaghetti-Gerichte können auch glutenfrei zubereitet werden.
Bitte sagen Sie uns gerne bei Ihrer Bestellung Bescheid.**

PENNE (Auch glutenfrei)



- | | | |
|-----|--|----|
| 60. | PENNE BOLOGNESE 
mit mediterraner Hackfleisch-Creme | 14 |
| 61. | PENNE ALL' ARRABIATA
mit scharfer Tomaten-Creme | 12 |
| 62. | PENNE ALL' ARRABIATA DI MANZO
mit Rinderfiletstreifen in scharfer Tomaten-Creme | 23 |
| 63. | PENNE ALL SALMONE E GRANCHIO
mit Lachs und frischen Krabben an Sahne-Creme | 21 |
| 64. | PENNE TACCHINO
mit zarten Putenbruststreifen an Sahne-Creme | 20 |

**Alle Penne-Gerichte können auch glutenfrei zubereitet werden.
Bitte sagen Sie uns gerne bei Ihrer Bestellung Bescheid.**



TAGLIATELLE (Bandnudeln)

- | | | | |
|-----|--|---|----|
| 70. | TAGLIATELLE TACCHINO
mit Putenbruststreifen, Gartengemüse in Sahne-Creme | | 20 |
| 71. | TAGLIATELLE DI SALMONE
mit Lachsstreifen und zartem Gartengemüse
in Tomaten-Sahne-Creme | | 21 |
| 72. | TAGLIATELLE DI VERDURE
mit zart gebratenem Gemüse |  | 17 |


TAGLIERINI (Dünne Bandnudeln)

- | | | | |
|-----|---|---|----|
| 80. | TAGLIERINI RUCOLA
mit cherry Tomaten, Rucola, Knoblauch
und Parmesan-Raspeln |  | 19 |
| 81. | TAGLIERINI CARPACCIO
auf Rindercarpaccio in einer Salbei-Creme-Sauce | | 23 |
| 82. | TAGLIERINI TARTUFO
mit aromatischem Trüffel in einer cremigen Trüffelsauce |  | 25 |


RAVIOLI (RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG)

- | | | | |
|-----|--|---|----|
| 90. | RAVIOLI BURRO E SALVIA
mit Butter und Salbei |  | 14 |
| 91. | RAVIOLI ALLA SICILIANA
mit Kapern, Oliven, Kräutern und Parmesan |  | 14 |
| 92. | RAVIOLI ALLA PAVAROTTI
mit frischen Krabben, Walnuss in Cognac-Sahne-Creme | | 20 |
| 93. | RAVIOLI SALMONE
mit zarten Lachswürfeln, Pinienkernen in Weißwein-Sauce | | 23 |

GNOCCHI (KARTOFFELNUDELN)

- | | | | |
|------|---|---|----|
| 100. | GNOCCHI ALLA SORRENTINA
mit zarten Tomaten, gewürfeltem Mozzarella
und Basilikum |  | 13 |
| 101. | GNOCCHI SPINACI E GRANCHI
mit frischen Krabben und Spinat auf pikantem
Rucola-Bett | | 17 |

AL FORNO (Im Ofen überbacken)

110. **LASAGNA CLASSICA** 16
mit Rinderhackfleisch in pikanter Bolognese-Sauce
111. **CANNELLONI E SPINACI** 15
mit Spinat gefüllte Röhrennudeln
in Tomaten-Sahne-Creme und frischem Käse
112. **LASAGNA VERDURA**  14
Feines Gemüse überbacken mit zartem Käse

RISOTTO (Reis)

120. **RISOTTO AI PORCINI E FEGATO** 21
mit frischen Steinpilzen und Kalbsleber
121. **RISOTTO CON TACCHINO E FUNGHI** 20
mit Putenbruststreifen und Champignons
122. **RISOTTO PERLA PORTO** 23
mit zartem Lachs, Zucchini und Krabben
in Sahnesoße Creme
123. **RISOTTO VERDURE**  17
mit frischem Gartengemüse

PIZZE (Pizzas)

130. **MARGHERITA**  11
mit Tomaten-Creme, Käse und Oregano
131. **SALAME** 14
mit Salami
132. **FUNGHI**  13
mit Champignons
133. **TONNO** 14
mit Thunfisch
134. **PROSCIUTTO** 14
mit gekochtem Schinken
135. **VERDURA** 14
mit Broccoli, Spinat und Champignons
136. **PERLA PORTO**  22
mit gebratenem Rindfleisch, Rucola,
Parmesan und Cherrytomaten
137. **SALMONE E SPINACI** 20
mit Lachs und Spinat
38. **DIAVOLO** 18
mit Salami, Paprika, Zwiebeln und Peperoncino

CARNE (Fleisch)

140. **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** (220g.) 39
Zartes Rinderfilet vom Grill an frischen Kräutern,
Rosmarinkartoffel und Gartengemüse der Saison
141. **COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA** (220g.) 36
Zartes Rumpsteak vom Grill an Kräuterbutter,
Rosmarinkartoffel und Gartengemüse
142. **COSTOLETTE DI AGNELLO** 36
Zarte Lammkoteletts (3 Stk.) in einer aromatischen
Rotwein-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Gartengemüse

PESCE (Fisch)

150. **HEILBUTT-FILET** 33
mit frischen mediterranen Kräutern,
cremigem Safran-Risotto und frischem Blattspinat
151. **ZANDER-FILET** 32
mit frischen italienischen Kräutern,
cremigem Safranrisotto und frischem Blattspinat
152. **FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA** 33
Lachsfilet vom Grill mit Limettensauce,
frischen Kräutern, Blattspinat und Safranrisotto
153. **GEMISCHTER EDELFISCHTELLER** 35
Heilbuttfilet, Zanderfilet, Doradenfilet mit frischen
italienischen Kräutern, Safranrisotto und Blattspinat
154. **CALAMARO PERLA PORTO** 30
Gebratener Tintenfisch mit mediterranen
Kräutern und Blattspinat

DOLCI (Dessertvariationen)

- | | | |
|------|---|----|
| 160. | TIRAMISU
Hausgemachtes Tiramisu an Waldfrüchten | 13 |
| 161. | MOUSSE AU CHOCOLAT
Duett von dunklen und hellen Schokoladen-Bällen | 12 |
| 162. | PANNA COTTA
mit Karamell- und Schokoladen-Sauce | 11 |
| 163. | CRÈME BRÛLÉE
mit flambierter Karamellkruste | 12 |
| 164. | DESSERTVARIATION PERLA PORTO
Panna Cotta, Tiramisu, Mousse au Chocolat
mit Früchten garniert | 16 |

Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf unserer Liste im Restaurant. Bitte fragen Sie unser Personal. Preise in Euro.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

ANALCOLICI (Alkoholfreie Getränke)

600.	S. PELLEGRINO	0,25 FL	3.2
601.	S. PELLEGRINO	0,75 FL	8.5
602.	AQUA PANNA	0,25 FL	3.2
603.	AQUA PANNA	0,75 FL	8.5
604.	COCA COLA ^{1,2}	0,2 L	3.2
605.	COCA COLA ^{1,2}	0,4 L	6.4
606.	COCA COLA LIGHT ^{1,2,3,4}	0,2 L	3.2
607.	COCA COLA LIGHT ^{1,2,3,4}	0,4 L	6.4
608.	COCA COLA ZERO ^{1,2,3,4}	0,2 L	3.2
609.	COCA COLA ZERO ^{1,2,3,4}	0,4 L	6.4
610.	FANTA ^{6,7}	0,2 L	3.2
611.	FANTA ^{6,7}	0,4 L	6.4
612.	SPRITE ⁸	0,2 L	3.2
613.	SPRITE ⁸	0,4 L	6.4
614.	APFELSCHORLE ⁹	0,2 L	3.2
615.	APFELSCHORLE ⁹	0,4 L	6.4
616.	APFELSAFT	0,2 L	3.5
617.	ORANGENSAFT	0,2 L	3.5
618.	BITTER LEMON ^{5,6,8}	0,2 L	4.0
619.	GINGER ALE ^{1,5,8}	0,2 L	4.0
620.	TONIC WATER ^{5,8}	0,2 L	4.0
621.	BITTERINO ¹	0,1 L	3.5

1 mit Farbstoff, 2 Koffeinhaltig, 3 mit Süßungsmittel, 4 enthält eine Phenylalaninquelle, 5 Chininhaltig, 6 Antioxidationsmittel, 7 mit Betacarotin gefärbt, 8 mit Säuerungsmittel, 9 mit Konservierungsstoff

CAFFÈ E TÈ

500.	ESPRESSO		3.3
501.	ESPRESSO MACCHIATO		3.5
502.	ESPRESSO DOPPIO		5.5
503.	TASSE KAFFEE		3.5
504.	MILCHKAFFEE		4.7
505.	CAPPUCCINO ITALIANO		4.9
506.	LATTE MACCHIATO		5.7
507.	TÈ DARJEELING		3.0
508.	TÈ EARL GREY		3.0
509.	TÈ FRUTTA Früchtetee		3.0
510.	TÈ VERDE Grüner Tee		3.0
511.	TÈ TISANA Kräutertee		3.0
512.	TÈ DI CAMOMILLA Kamillentee		3.0
513.	TÈ ALLA MENTA FRESCA Frischer Minztee mit Honig		5.5

BIRRE

750.	WARSTEINER Pils	0,3 FL	4.5
751.	FRANKENHEIMER Alt	0,3 FL	4.5
752.	MAISEL´S Weizenbier	0,5 FL	6.9
753.	RADLER mit Sprite	0,3 FL	4.5
754.	VELTINS Pils alkoholfrei	0,33 FL	4.5
755.	MAISEL´S Weizenbier alkoholfrei	0,5 FL	6.9
756.	PERONI italienisches Bier	0,33 FL	4.5