



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*

Schön,  
DASS DU DA BIST!

Öffnungszeiten Winter:

Montag – Samstag: 17:00 - 23:00  
Sonntag: 11:00 – 14:00, 17:00-22:00

Öffnungszeiten Sommer (01.Mai – 30.September)  
Montag – Samstag: 11:00 -14:00 und 17:00 - 23:00  
Sonntag: 11:00 – 22:00



## **Aperitif**

- Hugo 0,2l 6,00  
Campari<sup>1</sup> Soda/Orange 0,2l 7,00  
Aperol<sup>1</sup> Spritz 0,2l 7,00  
Tocco Rosso 0,2l 7,50  
Campari<sup>1</sup>, Holunder, Prosecco, Soda, Minze  
Aperitivo Rosato 0,2l 7,50  
Aperitivo rosato, Prosecco, Basilikum  
Aperitivo Doro 0,2l 7,50  
Aperitivo rosato, Prosecco, Pfirsich  
Hugo alkoholfrei 4,50

## **Getränke**

- Kühbacher Wasser 0,5l naturell/spritzig 3,50  
Teinacher 0,75l naturell/spritzig 7,00  
Coca -Cola<sup>1,12</sup> originell/light 0,33l 3,70  
Kühbacher Cola-Mix 0,5l 3,70  
Kühbacher Limo (Zitrone/Orange) 0,5l 3,50  
Saft Vaihinger (Apfel/Orange) 0,2l 2,70  
Nektar Vaihinger 0,2l 3,00  
(Johannisbeere /Maracuja)  
Saftschorle 0,5l 3,90  
Nektarschorle 0,5l 4,20

## **Biere**

- 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



## **Vorspeisen**

Antipasto italiano 15,00  
Gemischte Vorspeise des Tages mit hausgemachten Panini<sup>A</sup>

Bruschetta 7,50

Carpaccio di manzo 17,00  
Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan<sup>2,3,G,C</sup>, Champignons, Kapern, Cocktailtomaten,  
Zitronen-Olivenöl-Marinade, hausgemachte Panini<sup>A</sup>

Crema di pomodoro 6,00

Antipasto di pesce 21,50  
Meeresfrüchtensalat, Lachstartar, frittierte Garnele und Tintenfisch

## **Salate**

Beilagensalat 5,00

Insalata Capriccio 14,00  
Gemischter Salat – Thunfisch – Ei – Peperoni

Insalata Ortolana 14,00  
Gemischter Salat – Zucchini – Auberginen – Paprika - Oliven<sup>6</sup>

Insalata Tacchino 16,00  
Gemischter Salat – Putenfiletstückchen – rote Zwiebel – Champignons

## **Kids**

Spaghetti pomodoro 5,00

Kinder-Pizza 7,50

Pommes 4,00

Gegrillter Putenfilet-Stückchen 7,50  
mit Karotte und Kartoffeln in Tomatensauce



## **Pasta**

### Gnocchi amore mio 16,50

Frische Gnocchi<sup>A,G</sup> mit Käsefüllung<sup>2,3,G,C</sup> in Weißwein - Gorgonzola<sup>G</sup> – Sauce, im Mantel von San Daniele-Schinken und Rucola

### Spaghetti<sup>A</sup> Angelo 17,50

Garnelen<sup>B</sup> - Pachino-Tomaten – Weißwein – Rucola - SanDaniele-Schinken

### Tortellini Sicilia 12,00

Vorderschinken<sup>2,3,8</sup>, Champignons, Erbsen, Sahne, Mozzarella<sup>G</sup> – überbacken

### Spaghetti salmone 16,00

Frischer Lachs - Cocktailtomaten - Olivenöl - Rucola

### Lasagne bolognese 12,00

Lasagne (aus gemischtem Hackfleisch) - Mozzarella<sup>G</sup> – überbacken

### Macheroni Perla d'oro 18,50

Hausgemachte Pasta – Salsiccia (ital. Schweinewurst) – Spinat – Trüffelbutter – Steinpilzen

### Spaghetti Aglio olio 11,00

Knoblauch – Olivenöl – Cocktailtomaten – scharf

### Calamarata 17,50

Frische Ringnudeln – Garnelen – Tintenfisch  
– Venusmuscheln – Miesmuscheln – Weißwein – Tomaten

## **Vom Grill**

### Salmone griglia 24,00

Lachssteak<sup>D</sup> auf Rucola-Parmesan-Bett, mit gegrilltem Gemüse

### Duetto di Pesce 26,00

Tintenfisch<sup>3,N</sup> und 3 Riesengarnelen, dazu gegrilltes Gemüse

### Bistecca ai ferri 28,00

Arg. Roastbeef (220-250 g), dazu Rosmarinkartoffeln



## Pizza

Margherita	Mozzarella fior di latte, Oregano	9,00
Tecla	Vorderschinken <sup>2,3,8</sup> , Champignons, Peperoni	12,00
Regina	Vorderschinken <sup>2,3,8</sup> , Champignons	11,00
Capri	Vorderschinken <sup>2,3,8</sup> , Champignons, Artischocken, Oliven <sup>6</sup>	13,00
Capricciosa	Vorderschinken <sup>2,3,8</sup> , Champignons, gekochtes Ei, Erbsen	14,00
Diavolo	Oliven <sup>6</sup> , Paprika, Peperoni, scharfe Salamino <sup>1,2,3</sup>	14,00
Calabrese	scharfe ital. Salami <sup>1,2,3</sup> , Zwiebel, Oliven <sup>6</sup>	13,00
Mafioso	Salami <sup>1,2,3</sup> , Champignons, Peperoni	12,00
Corina	Salami <sup>1,2,3</sup> , Champignons, Paprika, Peperoni	13,00
Contadina	Thunfisch, rote Zwiebel	13,00
Siciliana	Oliven <sup>6</sup> , Kapern, Sardellen <sup>D</sup>	12,00
Ortolana	gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika, Peperoni	15,00
Vegetaria	Champignons, Zwiebel, Oliven <sup>6</sup> , Artischocken, Paprika, Peperoni	14,00
Parma	Rucola, SanDaniele-Rohschinken, Parmesan <sup>2,3,G,C</sup>	17,00
Gambaretti	Krabben <sup>B</sup> , Zucchini, Rucola, Tomaten, Fior di latte <sup>G</sup>	15,00
Mare	frische Meeresfrüchte <sup>3,B,N</sup> , Knoblauch, Petersilie	15,00
Calamari	Tintenfischringe <sup>3,N</sup> , Pachino-Tomaten, Knoblauch, Petersilie	14,00
Scampi	Garnelen <sup>B</sup> , Pachino-Tomaten, Petersilie, Knoblauch	15,00
Mix	Scampi <sup>B</sup> , Calamari <sup>3,N</sup> , Pachino-Tomaten, Knoblauch, Petersilie	15,00
Montagna	Auberginen, Spinat, Steinpilzen, Parmesan <sup>2,3,G,C</sup>	14,00
ConCarpaccio	Rucola, Rindercarpaccio, Grana Padano <sup>2,3,G,C</sup> , Mozzarella-Rand	22,00
Tartufata	Trüffelpesto, Vorderschinken <sup>2,3,8</sup> , Steinpilzen, Parmesan <sup>2,3,G,C</sup>	16,00
Angelo	Scampi <sup>B</sup> , Rucola, SanDaniele-Rohschinken, Kirschtomaten, Parmesan	19,00
Barbecue	Gegrillte Rinderstreifen, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Barbecue	23,00

**+ 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 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.

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



## **Kaffee**

Espresso 2,00  
Espresso Doppio 3,50  
Espresso Coretto 4,50  
Cappuccino 3,00  
Latte Macchiato 3,50  
Tee 4,50

## **Digestivi**

2cl

Amaretto 3,50  
Rammazzotti 3,50  
Williamsbirne 3,50  
Averna 3,50  
Grappa ab 5,00 bis 15,00  
Limoncello 3,50

## **Dessert**

Tiramisu: classic 7,00 / Pistazien 9,00  
Pannacotta 5,50  
Schoko-Soufflé 7,50  
Holzbrett (das Feinste von Feinsten) ab 17,00

***Beachten Sie Empfehlung des Tages auf unseren Tafeln!***

### ZUSATZSTOFFE:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstof. 3) mit Antioxidationsmitte 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) Weichtier



*Ristorante Perla Di Oro*  
*Passione e eccellenza*