



LA PERLA  
RESTAURANT

L'eleganza del Lago, un'esperienza Preziosa

## ANTIPASTI DI MARE

### Cocktail di Gamberi in Salsa Rosa <sup>2,6,8</sup>

Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce | Krabbencocktail mit Cocktailsauce

€ 13

### Tris di Tartare - Salmone, Tonno e Branzino, condite con Olio Evo, Sale e Pepe Nero <sup>8</sup>

Tartare Trio - Salmon, Tuna and Sea Bass, seasoned with Extra Virgin Olive Oil, Salt and Black Pepper  
Tatar-Trio – Lachs, Thunfisch und Wolfsbarsch, mit Nativem Olivenöl extra, Salz und schwarzem Pfeffer

€ 20

### Insalata di Mare\* <sup>2,6,8</sup>

Seafood\* Salad | Meeresfrüchtesalat\*

€ 16

### Polipo\* croccante con morbido di Patate al Basilico <sup>5,8,4</sup>

Crispy Octopus\* with soft Basil Potatoes | Knuspriger Oktopus\* mit weichen Basilikumkartoffeln

€ 18

### Sauté di Cozze\* in bianco o rosso con Crostone di Pane <sup>4,6,13</sup>

Sautéed Mussels\* in white or red sauce with Crusty Bread  
Gebratene Miesmuscheln\* in weißer oder roter Sauce serviert mit Röstbrot

€ 14,50

## ANTIPASTI DI TERRA

### **Tagliere di Salumi Misti con Formaggi, Accompagnato con Schiacciata al Rosmarino** 4,5

Mixed Cold Cuts and Cheese Platter Served with Rosemary Focaccia  
Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte mit Rosmarinfocaccia

1 pers. € 18 - 2 pers. € 25

### **Crudo di Parma e Melone**

Parma Ham and Melon | Parmaschinken und Melone

€ 14,50

### **Crudo di Parma e Burrata** 5

Parma Ham and Burrata | Rohschinken und Burrata

€ 14,50

### **Crudo di Parma e Mozzarella di Bufala** 5

Parma Ham and Buffalo Mozzarella | Parmaschinken und Büffelmozzarella

€ 13,50

### **Carpaccio di Manzo, Rucola e Scaglie di Grana** 5

Beef Carpaccio, Arugula and Grana Padano Shavings | Rindercarpaccio, Rucola und Grana Padano Flocken

€ 16

### **Bruschetta con Pomodoro, Aglio, Olio, Basilico** 4

Bruschetta with tomatoes, garlic, oil, basil | Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch, Öl, Basilikum

€ 10

### **Caprese con Pomodoro e Mozzarella di Bufala** 5

Caprese with Tomato and Buffalo Mozzarella | Caprese mit Tomate und Büffelmozzarella

€ 12

## PRIMI DI MARE

### **Tortellone ripieni di Capesante e Gamberi al Burro Versato** 2,3,4,5,14

Tortellone stuffed with Scallops and Prawns in Butter Sauce  
Tortellone gefüllt mit Jakobsmuscheln und Garnelen in Buttersauce

€ 19

### **Pennette Panna e Salmone** 4,5,8,14

Pennette with Cream and Salmon | Pennette mit Sahne und Lachs

€ 13

### **Spaghetti alle Vongole\* con Bottarga di Muggine** 4,6,8,13,14

*Pasta fresca all'uovo | Fresh egg pasta | Frische Eiernudeln*

Spaghetti with Clams\* and Mullet Bottarga  
Spaghetti mit Venusmuscheln\* und Meeräschen-Bottarga

€ 16

### **Spaghetti allo Scoglio\*** 2,4,6,8,13,14

*Pasta fresca all'uovo | Fresh egg pasta | Frische Eiernudeln*

Spaghetti with mixed Seafood\* | Spaghetti mit Meeresfrüchten\*

€ 19

### **Spaghetti all'Astice\*** 2,4,13,14

*Pasta fresca all'uovo | Fresh egg pasta | Frische Eiernudeln*

Spaghetti with Lobster\* | Spaghetti mit Hummer\*

€ 25

### **Bigoli alla Crema di Crostaceo\* con Burrata e Tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo** 2,4,5,14

*Pasta fresca all'uovo | Fresh egg pasta | Frische Eiernudeln*

Bigoli with Shellfish Cream\*, Burrata and Mazara del Vallo Red Shrimp Tartare  
Bigoli mit Schalentiercreme\*, Burrata und Mazara del Vallo Rotes Garnelentatar

€ 25



## PRIMI DI TERRA

### Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino <sup>4,7,14</sup>

*Pasta fresca all'uovo* | *Fresh egg pasta* | *Frische Eiernudeln*

Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper | Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischoten

€ 12

### Pasta all'Ortolana (formato a scelta) <sup>4,14</sup>

*Pasta fresca all'uovo* | *Fresh egg pasta* | *Frische Eiernudeln*

Vegetable pasta | Gemüse-Pasta

€ 13

### Lasagna alla Bolognese fatta in casa <sup>4,5,9,13,14</sup>

Homemade Bolognese lasagna | Hausgemachte Lasagne Bolognese

€ 15

### Spaghetti alla Bolognese <sup>4,13,14</sup>

*Pasta fresca all'uovo* | *Fresh egg pasta* | *Frische Eiernudeln*

Spaghetti Bolognese | Spaghetti Bolognese

€ 15

### Tortellini Panna e Prosciutto <sup>3,4,5,11,12,13,14</sup>

Tortellini with Cream and Ham | Tortellini mit Sahne und Schinken

€ 12

### Spaghetti alla Carbonara <sup>4,5,14</sup>

*Pasta fresca all'uovo* | *Fresh egg pasta* | *Frische Eiernudeln*

Classic Carbonara | Klassische Carbonara

€ 15

### Spaghetti all'Amatriciana <sup>4,5,13,14</sup>

*Pasta fresca all'uovo* | *Fresh egg pasta* | *Frische Eiernudeln*

Spaghetti Amatriciana | Spaghetti Amatriciana

€ 14

### Spaghetti al Pomodoro <sup>4,14</sup>

*Pasta fresca all'uovo* | *Fresh egg pasta* | *Frische Eiernudeln*

Spaghetti with tomato sauce | Spaghetti mit Tomatensauce

€ 12

### Tortelli ripieni di Stracotto di Manzo con Fonduta di Taleggio e Tartufo Nero <sup>4,5,14</sup>

Tortelli filled with Braised Beef with Taleggio Fondue and Black Truffle  
Tortelli gefüllt mit Geschmortem Rindfleisch mit Taleggio-Fondue und Schwarzem Trüffel

€ 17

## SECONDI DI MARE

### **Fritto Misto con Verdure Pastellate\*** 2,4,6,8

Mixed fried Seafood with Battered Vegetables | Gemischte Meeresfrüchte und Paniertes Gemüse

€ 25

### **Branzino alla griglia con Verdure Saltate** 8

Grilled Sea Bass with Sautéed Vegetables | Gegrillter Wolfsbarsch mit Sautiertem Gemüse

€ 18

### **Trancio di Salmone con Verdure Saltate** 8

Salmon steak with sautéed vegetables | Lachssteak mit sautiertem Gemüse

€ 17

### **Grigliata Mista di Pesce (Filetto di Branzino\*, Tentacolo di polipo\*, Salmone, Gamberoni 2 pezzi\*)** 2,6,8

Mixed Grilled Seafood (Sea Bass fillet, Octopus Tentacle, Salmon, 2 Prawns)  
Gemischte Meeresfrüchte vom Grill (Wolfsbarschfilet, Oktopusarm, Lachs, 2 Garnelen)

€ 30

### **Gamberoni\* alla Griglia con Verdure Saltate 8 pezzi\*** 2

8 Grilled Prawns with Sautéed Vegetables | 8 Gegrillte Garnelen mit Sautiertem Gemüse

€ 26

## SECONDI DI TERRA

### Costata di Manzo alla griglia con Patate al Forno

Grilled Beef Rib Steak with Baked Potatoes | Gegrilltes Rinderrippenstück mit Ofenkartoffeln

€ 26

### Tagliata di Manzo, Rucola e Grana a Scaglie <sup>5</sup>

Grilled Beef Tagliata, Arugula and Grana Padano Shavings | Rindfleischscheiben, Rucola und Grana Padano Flocken

€ 22

### Filetto di Manzo alla Griglia | Filetto di Manzo al Pepe Verde Filetto di Manzo ai Porcini e Tartufo Nero - con Patate al Forno <sup>4,5,11</sup>

Grilled Beef Tenderloin | Beef Tenderloin with Green Peppercorn  
Beef Tenderloin with Porcini Mushrooms and Black Truffle - with Baked Potatoes

Gegrilltes Rinderfilet | Rinderfilet mit Grünem Pfeffer  
Rinderfilet mit Steinpilzen und Schwarzem Trüffel - Dazu Ofenkartoffeln

Alla Griglia € 25 | Al Pepe Verde € 26 | Al Tartufo Nero e Porcini € 30

### Guancia di Suino Brasata al Vino Rosso con Morbido di Patate al Basilico <sup>5,13</sup>

Braised Pork Cheek in Red Wine with Soft Basil Mashed Potatoes  
Schweinsbacke in Rotwein Geschmort mit Weichem Basilikum-Kartoffelpüree

€ 17

### Tagliata di Pollo alla griglia con Patate al Forno

Grilled Chicken Slices with Baked Potatoes | Gegrillte Hähnchenscheiben mit Ofenkartoffeln

€ 17

### Hamburger Classic

(200g Manzo, Pomodoro, Cipolla, Insalata,  
Cheddar, Salsa della Casa + Patatine fritte) <sup>4,5,10,13,14</sup>

Classic Hamburger (200g Beef, Tomato, Onion, Lettuce, Cheddar, House Sauce + French Fries)  
Klassischer Hamburger (200 g Rindfleisch, Tomate, Zwiebel, Salat, Cheddar, Haussauce + Pommes frites)

€ 16

### Fiorentina di Scottona alla Griglia con Verdure Grigliate

Grilled Florentine Scottona Steak with Grilled Vegetables  
Gegrilltes Florentiner Scottona-Steak mit Gegrilltem Gemüse

da € 80 (Min. da 1,2 a 1,5kg)

## INSALATONE

### **Caesar Salad** 4,5,8,14

Misticanza, Pollo Grigliato, Scaglie di Grana, Crostini di Pane, Salsa Caesar

Mixed Greens, Grilled Chicken, Grana Padano Shavings, Croutons, Caesar dressing  
Mischsalat, Gegrilltes Hühnchen, Grana Padano Flocken, Croutons, Caesar-Dressing

€ 14

### **Nizzarda** 5,8,14

Misticanza, Pomodoro, Carote\*, Uovo Sodo, Olive Nere, Tonno, Mozzarella di Bufala

Mixed Greens, Tomato, Carrots\*, Hard-Boiled Egg, Black Olives, Tuna, Buffalo Mozzarella  
Mischsalat, Tomate, Karotten\*, Hartgekochtes Ei, schwarze Oliven, Thunfisch, Büffelmozzarella

€ 14

### **Sfiziosa** 5,3,8

Misticanza, Rucola, Radicchio, Mela Verde, Brie, Noci

Mixed Greens, Arugula, Radicchio, Green Apple, Brie, Walnuts  
Mischsalat, Rucola, Radicchio, Grüner Apfel, Brie, Walnüsse

€ 13

## CONTORNI

### Patate al Forno

Baked Potatoes | Ofenkartoffeln

€ 6

### Patatine Fritte

French Fries | Pommes Frites

€ 6

### Insalata Mista

Mixed Salad | Mischsalat

€ 6

### Verdure Saltate

Sautéed Vegetables | Gebratene Gemüse

€ 6,50

### Verdure alla Griglia

Grilled Vegetables | Gegrilltes Gemüse

€ 6,50

### Pomodoro e Cipolla

Tomato and Onion | Tomaten und Zwiebel

€ 5

## LE NOSTRE PIZZE

### **Schiacciata** <sup>4</sup>

Olio Extra Vergine, Pepe Nero, Sale Grosso

Extra Virgin Olive Oil, Black Pepper, Rock Salt | Olivenöl, Schwarzer Pfeffer, Grobes Salz

€ 6,50

### **Margherita** <sup>4,5</sup>

Pomodoro, Fiordilatte

Tomato, Mozzarella | Tomaten, Mozzarella

€ 8,50

### **Marinara** <sup>4</sup>

Pomodoro, Origano, Olio All'aglio

Tomato, Oregano, Garlic Oil | Tomaten, Oregano, Knoblauchöl

€ 7

### **4 Stagioni** <sup>4,5,13</sup>

Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Olive Nere

Tomato, Mozzarella, Cooked ham, Mushrooms, Artichokes, Black Olives  
Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven

€ 12,50

### **4 Formaggi** <sup>4,5</sup>

Fiordilatte, Gorgonzola, Formaggi Misti

Mozzarella, Gorgonzola, Mixed Cheeses | Mozzarella, Gorgonzola, Gemischte Käsesorten

€ 11,50

### **Calzone Classico** <sup>4,5,13</sup>

Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi

Mozzarella, Cooked Ham, Mushrooms | Mozzarella, Gekochter Schinken, Pilze

€ 12,50

### **Calzone 4 Formaggi** <sup>4,5</sup>

Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Formaggi Misti

Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Mixed Cheeses | Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Käsemischung

€ 13,50

**Il Nostro Impasto è composto da:  
acqua, sale, farina, olio e lievito.  
Anche senza Glutine +2€**

### **Zucchine & Gamberetti\*** 2,4,5

Pomodoro, Fiordilatte, Zucchine, Gamberetti, Philadelphia

Tomato, Mozzarella, Zucchini, Shrimps, Philadelphia | Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Garnelen, Philadelphia

€ 12,50

### **Napoli** 4,5,8,13

Pomodoro, Fiordilatte, Capperi, Acciughe

Tomato, Mozzarella, Capers, Anchovies | Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen

€ 11

### **Philaspeck** 4,5

Pomodoro, Fiordilatte, Philadelphia, Speck

Tomato, Mozzarella, Philadelphia, Speck | Tomate, Mozzarella, Philadelphia, Speck

€ 13,50

### **Speck & Rucola** 4,5

Pomodoro, Mozzarella, Speck, Rucola

Tomato, Mozzarella, Speck, Arugula | Tomate, Mozzarella, Speck, Rucola

€ 12,50

### **Prosciutto & Funghi** 4,5,13

Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms | Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Pilze

€ 11,50

### **Parmigiana** 4,5

Pomodoro, Fiordilatte, Melanzane, Grana Padano

Tomato, Mozzarella, Eggplant, Grana Padano | Tomate, Mozzarella, Aubergine, Grana Padano

€ 11

### **Salamino Piccante** 4,5

Pomodoro, Fiordilatte, Salame Piccante

Tomato, Mozzarella, Spicy Salami | Tomate, Mozzarella, Scharfe Salami

€ 10,50

### **Mortazza** 3,4,5

Pomodoro, Mozzarella, Mortadella, Burrata, Granella di Pistacchio, Olive Nere, Pomodorini

Tomato, Mozzarella, Mortadella, Burrata, Crushed Pistachios, Black Olives, Cherry Tomatoes  
Tomate, Mozzarella, Mortadella, Burrata, Gehackte Pistazien, Schwarze Oliven, Cherrytomaten

€ 15,50

### **Inferno** 4,5

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Cipolla, Salsiccia

Tomatoes, mozzarella, spicy salami, onions, sausage | Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Wurst

€ 12,50

### **Crudo** 4,5

Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Crudo

Tomato, Mozzarella, Cured Ham | Tomato, Mozzarella, Rohschinken

€ 12,50

### **Gustosa** 4,13

Pomodoro, Olive Nere, Capperi, Peperoni, Cipolla Rossa, Salamino Piccante e Olio all'Aglio

Tomato, Black Olives, Capers, Bell Peppers, Red Onion, Spicy Salami, and Garlic Oil  
Tomate, Schwarze Oliven, Kapern, Paprika, Rote Zwiebel, Pikante Salami und Knoblauchöl

€ 14

### **Primavera** 4,5

Pomodoro, Prosciutto Crudo, Scaglie di Grana, Rucola

Tomato, Cured Ham, Grana Padano Shavings, Arugula | Tomato, Rohschinken, Grana Padano Flocken, Rucola

€ 13,50

### **Porcellona** 4,5,13

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Würstel, Pancetta e Salsiccia

Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Würstel, Bacon, and Sausage  
Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Würstchen, Speck und Wurst

€ 14

### **Pipo** 4,5

Mozzarella, Würstel, Patatine Fritte

Mozzarella, Würstel, French Fries | Mozzarella, Würstchen, Pommes Frites

€ 13,50

### **Hawaiana** 4,5

Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Ananas

Mozzarella, Cooked Ham, Pineapple | Mozzarella, Gekochter Schinken, Ananas

€ 12

### **Gorgomele** 4,5

Mozzarella, Gorgonzola, Mela Verde

Mozzarella, Gorgonzola, Green Apple | Mozzarella, Gorgonzola, Grüner Apfel

€ 11,50

### **Gamberetti e Salmone\*** 2,4,5,8

Pomodoro, Fiordilatte, Gamberetti, Salmone Affumicato

Tomato, Mozzarella, Shrimps, Smoked Salmon | Tomato, Mozzarella, Garnelen, Geräucherter Lachs

€ 14,50

### **Salsiccia** 4,5,13

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Peperoni, Melanzane

Tomato, Mozzarella, Sausage, Bell Peppers, Eggplant | Tomate, Mozzarella, Wurst, Paprika, Aubergine

€ 12,50

### **Sorrento** 4,5

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Olive Nere, Basilico

Tomato, Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes, Black Olives, Basil  
Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Schwarze Oliven, Basilikum

€ 11,50

### **Sapore di Mare** 4,6,8

Pomodoro, Olio All'aglio, Misto di Pesce

Tomato, Garlic Oil, Mixed Fish | Tomaten, Knoblauchöl, Gemischter Fisch

€ 13,50

### **Tonno & Cipolla** 4,5,8,13

Pomodoro, Fiordilatte, Tonno, Cipolla Rossa

Tomato, Mozzarella, Tuna, Red Onion | Tomate, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel

€ 10,50

### **Salame Dolce** 4,5

Pomodoro, Mozzarella, Salame Dolce

Tomato, Mozzarella, Mild Salami | Tomate, Mozzarella, Milde Salami

€ 10,50

### **Rustica** 4,5,13

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Salsiccia

Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Sausage | Tomate, Mozzarella, Pilze, Wurst

€ 12,50

### **Vegetariana** 4,5

Pomodoro, Fiordilatte, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Pomodorini

Tomato, Mozzarella, Aubergines, Courgettes, Peppers, Cherry Tomatoes  
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten

€ 11,50

### **Vorrei Ma Non Posso** 4,5,13

Gorgonzola, Mozzarella di Bufala, Burrata, Salamino Piccante, Pomodorini, Olive Nere

Gorgonzola, Buffalo Mozzarella, Burrata, Spicy Salami, Cherry Tomatoes, Black Olives  
Gorgonzola, Büffelmozzarella, Burrata, Pikante Salami, Kirschtomaten, Schwarze Oliven

€ 15,50

### **Capricciosa** 4,5,13

Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Olive, Capperi  
Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Mushrooms, Artichokes, Olives, Capers  
Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Kapern

€ 12,50

### **Würstel** 4,5

Pomodoro, Fiordilatte, Würstel

Tomato, Mozzarella, Sausage | Tomate, Mozzarella, Wurst

€ 9,50

### **Lingua di Suocera** 4,5,13

Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Peperoncini Piccanti A Crudo Dopo Cottura, Olio Piccante

Tomato, Mozzarella, Peppers, Raw Hot Chili Peppers After Baking, Spicy Oil  
Tomate, Mozzarella, Paprika, Rohe Scharfe Chilischoten Nach Dem Backen, Würzöl

€ 10,50

### **Patate, Salsiccia e Funghi** 4,5,13

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Salsiccia, Gorgonzola, Patate Al Forno

Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Sausage, Gorgonzola, Baked Potatoes  
Tomate, Mozzarella, Pilze, Wurst, Gorgonzola, Ofenkartoffeln

€ 13,50

### **Tirolese** 4,5

Pomodoro, Mozzarella, Grana, Speck, Funghi

Tomato, Mozzarella, Grana Padano, Speck, Mushrooms  
Tomaten, Mozzarella, Grana Padano, Speck, Champignons

€ 12,50

### **Carbonara** 4,5,14

Pomodoro, Mozzarella, Uova, Pancetta, Grana, Pepe Nero

Tomato, Mozzarella, Eggs, Bacon, Grana Padano, Black Pepper  
Tomaten, Mozzarella, Eier, Speck, Grana Padano, Schwarzer Pfeffer

€ 15,50

### **Vampiro** 4,5

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Cipolle, Gorgonzola

Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Onions, Gorgonzola  
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Gorgonzola

€ 12,50

**Aggiunte: Speck, Crudo, Funghi, Patatine Fritte, Mozzarella di Bufala € 3**

**Burrata € 5 - Altre aggiunte € 2**

**Impasto senza glutine € 2 (può contenere comunque tracce di glutine)**

## DOLCI

### **Tiramisù della Casa** 4,5,14

Homemade Tiramisù | Hausgemachtes Tiramisu

€ 6

### **Crema Catalana** 5,12,14

Catalan Cream | Katalanische Creme

€ 6

### **Panna Cotta ai Frutti di Bosco, Cioccolato e Caramello** 5

Panna Cotta with Berries, Chocolate and Caramel  
Panna Cotta mit Beeren, Schokolade und Karamell

€ 6

### **Tartufo Nero e Bianco** 3,5,11,13,14

Black and White Truffle | Schwarzer und Weißer Trüffel

€ 6

### **Salame al Cioccolato** 3,4

Chocolate Salami | Schokoladensalami

€ 6

### **Torta della Nonna** 1,3,4,10,13

Grandma's Cake | Großmutter's Kuchen

€ 6

### **Gelato** 3,4,5,11,12,13,14

Ice Cream | Eis

€ 6

### **Meringa Farcita con Crema di Vaniglia** 3,4,5,12,14

Meringue Filled with Vanilla Cream | Baiser Gefüllt mit Vanillecreme

€ 6

### **Pizza al Cioccolato** 4,5,12

Chocolate Pizza | Schokoladenpizza

€ 6

### **Pizza al Cioccolato con Granella di Pistacchio e Mandorle** 3,4,5,12

Chocolate Pizza with Pistachio and Almond Crumbs  
Schokoladenpizza mit Pistazien- und Mandelgranulat

€ 8

## BIBITE

Soft Drinks | Getränke

### Acqua Minerale in bottiglia

Bottle of Mineral water | Flasche Mineralwasser

0.50 lt. € 2,50 | 0.75 lt. € 3,50

Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemon soda,  
Tonica, Succo di frutta, Quino, Aranciata amara,  
The alla pesca, The al Limone, Redbull | € 4,00

## CAFFETTERIA

Coffee bar | Kaffee Bar

Caffè | € 1,50

Caffè Decaffeinato | € 1,80

Ginseng | Orzo S € 1,50 | L € 2,00

Caffè Americano | € 2,20

Caffè corretto | € 2,20

Cappuccino | € 2,50

Thè caldo | Hot tea | € 3,50

## BIRRA

Beer | Bier

Birra piccola alla spina | Small draft beer | Kleines Fassbier | € 3,50

Birra media alla spina | Medium draft beer | Großes Fassbier | € 5,50

Birra in bottiglia | Bottled beer | Flaschenbier  
(Corona, Beck's, Heineken, Bud, Analcolica, Ichnusa) | € 5,00

## AMARI

Amaro Averna | € 5,00

Amaro Ramazzotti | € 5,00

Amaro Montenegro | € 5,00

Amaro del Capo | € 5,00

Jägermeister | € 5,00

Fernet Branca | € 5,00

Branca Menta | € 5,00

Disaronno | € 5,00

Mirto di Sardegna | € 5,00

Sheridan's | € 5,00

Sambuca | € 5,00

Baileys | € 5,00

Limoncello | € 5,00

Braulio | € 5,00

## GRAPPA

Poli Morbida Moscato | € 5,00

Poli Sarpa Oro Barrique | € 5,00

Marzadro le Giade Amarone | € 5,00

## COGNAC & BRANDY

Remy Martin | € 6,00

Stravecchio Branca | € 5,00

Vecchia Romagna E.Nera | € 5,00

## APERITIVI ALCOLICI

Alcoholic Aperitifs | Alkoholische Aperitifs

**Campari Soda, Spritz bianco** | € 5,00

**Spritz** Aperol, Campari, Misto, Hugo, Limoncino, Melone | € 6,00

**Spritz** Passion Fruit, Spritz Blu | € 6,50

**Americano** | € 6,00

**Negroni** | € 8,00

**Martini Cocktail** | € 7,50

**Garden Spritz di Möet Chandon** | bottiglia € 45,00 | bicchiere € 8,00

## APERITIVI ANALCOLICI

Non-Alcoholic Aperitifs | Alkoholfreie Aperitifs

**Gingerino** | € 5,00

**Crodino** | € 5,00

**Sanbitter** | € 5,00

**Virgin Mojito** | € 7,00

**Virgin Piña Colada** | € 7,00

**Analcolico alla frutta** | € 7,00

## COCKTAIL

- 4 Bianchi Alla Fragola** Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, Sour, Fragola | € 9,00
- 4 Bianchi Alla Maracuja** Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, Sour, Maracuja | € 9,00
- Angelo Azzurro** Gin, Triple Sec, Blue Curaçao | € 9,00
- Bellini** Nettare di Pesca, Spumante | € 9,00
- Black Russian** Vodka, Liquore al Caffè | € 9,00
- Caipirinha** Mezzo Lime, Zucchero di Canna, Cachaça | € 9,00
- Caipirissima** Mezzo Lime, Zucchero di Canna, Rum | € 9,00
- Caipiroska** Mezzo Lime, Zucchero di Canna, Vodka | € 9,00
- Caipiroska alla Fragola** Mezzo Lime, Zucchero di Canna, Vodka, Fragola | € 9,00
- Cuba Libre** Mezzo Lime, Rum Scuro, Coca-Cola | € 9,00
- Daiquiri** Rum Chiaro, Sour | € 9,00
- Daiquiri Frozen Melon** Rum Chiaro, Melone | € 9,00
- Daiquiri Frozen Strawberry** Rum Chiaro, Fragole | € 9,00
- Dry Martini** Gin, Dry Vermouth | € 9,00
- Fire Gingerer** Fireball, Gin, Sciroppo di Zenzero, Sour | € 11,00
- Gin Frizz** Gin, Sour | € 9,00
- Gin Lemon** Gin, Lemon Soda | € 9,00
- Gin Tonic** Gin, Tonic | € 9,00
- Japanese Ice Tea** Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, Midori, Sour | € 9,00
- Long Island** Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, Sour, Coca-Cola | € 9,00
- Manhattan** Vermouth Rosso, Whiskey, Angostura | € 9,00
- Maracujack** Jack Daniel's, Sciroppo di Passion Fruit, Sour | € 11,00
- Margarita** Tequila, Triple Sec, Succo di Limone | € 9,00
- Midori Lemon** Midori, Lemon Soda | € 9,00
- Mojito** Lime, Zucchero di Canna, Rum, Soda | € 9,00
- Moscow Mule** Mezzo Lime, Vodka, Ginger Beer | € 9,00
- Piña Colada** Rum, Batida De Cocco, Succo di Ananas | € 9,00
- Red Velvet** Gin, Sciroppo Alla Fragola, Sour, Redbull | € 10,00
- Rossini** Nettare di Fragola, Spumante | € 9,00
- Royal Mojito** Rum, Lime, Fragola, Prosecco | € 10,00
- Sex on The Beach** Vodka, Vodka Alla Pesca, Succo di Arancia, Granatina | € 9,00
- Tequila Sunrise** Tequila, Succo di Arancia, Granatina | € 9,00
- Vodka RedBull** Vodka, Red Bull | € 9,00
- Whiskey Sour** Whiskey, Sour | € 9,00
- White Lady** Gin, Triple Sec, Succo di Limone | € 9,00
- White Russian** Vodka, Liquore Al Caffè, Panna | € 9,00

## PREMIUM GIN

- Malfy | € 7,50
- Malfy Pompelmo | € 7,50
- Malfy Arancia | € 7,50
- Malfy Limone | € 7,50
- Gin Floraison | € 7,50
- Gin Gordon's | € 6,00
- Gin Tanqueray | € 7,50
- Gin Bulldog | € 7,50
- Gin Bombay | € 7,50
- Gin Nordes | € 7,50
- Gin Hendricks | € 7,50
- Gin Mare | € 7,50
- Gin Monkey | € 7,50
- Gin Brockman's | € 8,00
- Gin Amuerte
- Nero, Bianco, Blue, Verde, Rosso | € 10,50
- Gin Bathtub | € 9,50

## PREMIUM WHISKEY

- Johnnie Walker Red Label | € 7,00
- Johnnie Walker Black Label | € 8,00
- Johnnie Walker Gold Label | € 12,00
- Johnnie Walker Island Green | € 14,00
- Johnnie Walker Blue Label | € 16,00
- Jack Daniel's | € 6,00
- Jack Daniel's Honey | € 6,00
- Jack Daniel's Apple | € 6,00
- Jack Daniel's Fire | € 6,00
- American Honey | € 6,00
- Jameson 12 Years | € 7,00
- Oban | € 7,00
- Lagavulin | € 10,00
- Laphroaig 10 Year | € 7,00
- Ballantines | € 6,00
- Chivas Regal | € 6,00
- Fire Bull | € 6,00

## SHOTS

- Pompino Baileys, Cococream, Panna | € 5,00
- 666 Vodka, Tequila, Gin, Rum Scuro | € 5,00
- B 52 Liquore di Caffè, Baileys, Triple Sec | € 5,00

## RUM

- Don Papa | € 8,00
- Diplomatico | € 8,00
- Zacapa 23 | € 9,00
- Havana 3 | € 6,00
- Havana 7 | € 6,00
- Brugal | € 5,00
- Brugal 1888 | € 8,00

## VINI BIANCHI

White wines | Weissweine



<b>Pinot Grigio Volpe Pasini</b>	€ 6,00   € 32,00
<b>Volpe Pasini Chardonnay</b>	€ 6,00   € 28,00
<b>Lugana Cà dei Frati DOC</b>	€ 6,00   € 32,00
<b>Lugana Le Morette</b>	€ 5,00   € 28,00
<b>Lugana Cà Maiol</b>	€ 5,00   € 28,00
<b>Lugana Pilandro</b>	€ 5,00   € 28,00
<b>Gewürztraminer Astoria</b>	€ 6,00   € 28,00
<b>Sauvignon Volpe Pasini</b>	€ 6,00   € 32,00

## VINI ROSSI

Red wines | Rotweine



<b>Amarone Bertani</b>	€ 7,00   € 45,00
<b>Valpolicella Classico Bertani</b>	€ 5,00   € 30,00
<b>Valpolicella Ripasso Bertani</b>	€ 5,00   € 35,00

## BOLLICINE

Sparkling wines | Schaumweine



<b>Champagne Tradition</b>	€ 10,00   € 80,00
<b>Bellussi Valdobbiadene</b>	€ 5,00   € 30,00
<b>Prosecco Albaluna</b>	€ 5,00   € 25,00
<b>Bella Vista Alma Brut</b>	€ 8,00   € 65,00
<b>Cà del Bosco Prestige Cuvee</b>	€ 8,00   € 65,00
<b>Costaripa Rosé Mattia Vezzola</b>	€ 8,00   € 50,00
<b>Moscato Spumante Arione</b>	€ 45,00

## CHAMPAGNE

- Armand De Brignac Brut | € 400
- Armand De Brignac Rosé Brut | € 550
- Louis Roederer Cristal 2013 | € 360
- Louis Roederer Cristal Rosé | € 550
- Dom Pérignon Vintage 2012 Brut | € 350
- Dom Pérignon Luminous Rosé Vintage Brut | € 550
- Dom Perignon Lady Gaga | € 400
- La Grande Dame | € 250
- Veuve Clicquot Rich Rosé | € 150
- Veuve Clicquot Rich | € 120
- Veuve Clicquot Cuvee Saint-Petersbourg Brut | € 80
- Bollinger Special Cuvée Brut | € 100
- Moët & Chandon Ice Imperial Rosé | € 130
- Moët & Chandon Ice Imperial | € 120
- Moët & Chandon Imperial Brut | € 90
- Moët & Chandon Nir | € 180
- Perrier Jouet Grand Brut | € 100
- Perrier Jouet Blason Rosé | € 120
- Ruinart Brut | € 100
- Perrier Jouët Belle Epoque Brut | € 270
- Garden Spritz Moët & Chandon | € 45
- Mumm | € 65
- Ruinart Champagne Rosé Brut | € 150
- Ruinart Blanc de Blancs | € 150
- Krug Grand Cuvée 168ème Edition Brut | € 360
- Krug Rosé | € 500

## ALLERGENI

- 1. ARACHIDI E DERIVATI** | Peanuts and Derivatives | Erdnüsse und Derivate  
**Snack confezionati, Creme e Condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.**  
Packaged snacks, Creams, and Condiments that may contain even small amounts.  
Verpackte Snacks, Cremes und Gewürze, die auch in kleinen Mengen enthalten sein können.
- 2. CROSTACEI** | Crustaceans | Krebstiere  
**Marini e d'Acqua Dolce: Gamberi, Scampi, Aragoste, Granchi e simili.**  
Marine and Freshwater: Shrimp, Prawns, Lobsters, Crabs, and similar.  
Meer- und Süßwasser: Garnelen, Krabben, Hummer, Krebse und ähnliche.
- 3. FRUTTA A GUSCIO** | Tree nuts | Schalenfrüchte  
**Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di Acagiù, Noci pecan, Anacardi e Pistacchi.**  
Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashews, Pecans, Pistachios, and similar.  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pekannüsse, Pistazien und ähnliche.
- 4. GLUTINE** | Gluten | Gluten  
**Cereali, Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut, inclusi ibridati derivati.**  
Cereals: Wheat, Rye, Barley, Oats, Spelt, Kamut, including hybrid derivatives.  
Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, einschließlich hybrider Derivate.
- 5. LATTE E DERIVATI** | Milk and dairy Products | Milch und Milchprodukte  
**Ogni prodotto in cui viene usato il Latte: Yogurt, Biscotti, Torte, Gelato e Creme varie.**  
Any product containing Milk: Yogurt, Cookies, Cakes, Ice Cream, and Creams.  
Alle Produkte, die Milch enthalten: Joghurt, Kekse, Kuchen, Eis und Cremes.
- 6. MOLLUSCHI** | Mollusks | Weichtiere  
**Canestrello, Cannolicchio, Capasanta, Cozza, Ostrica, Patella, Vongola, Tellina, ecc.**  
Scallops, Razor Clams, Mussels, Oysters, Limpets, Clams, Cockles, etc.  
Jakobsmuscheln, Schwertmuscheln, Miesmuscheln, Austern, Napfschnecken, Venusmuscheln usw.
- 7. PEPERONCINO**
- 8. PESCE** | Fish | Fisch  
**Prodotti alimentari in cui è presente il Pesce, anche se in piccole percentuali.**  
Food products containing Fish, even in small amounts.  
Lebensmittel, die Fisch enthalten, auch in geringen Mengen.
- 9. SEDANO** | Celery | Sellerie  
**Sia in pezzi che all'interno di preparati per Zuppe, Salse e Concentrati Vegetali.**  
Found in pieces or within preparations for Soups, Sauces, and Vegetable Concentrates.  
In Stücken oder in Suppen, Soßen und Gemüsekonzentraten enthalten.
- 10. SENAPE** | Mustard | Senf  
**Si può trovare nelle Salse e nei Condimenti, specie nella Mostarda.**  
Found in Sauces and Condiments, especially in Mustard.  
In Soßen und Gewürzen, insbesondere in Senf, enthalten.
- 11. SESAMO** | Sesame | Sesam  
**Semi interi usati per il Pane, Farine anche se lo contengono in minima percentuale.**  
Whole seeds used in Bread or Flours containing even small percentages.  
Ganze Samen, die in Brot oder Mehlen verwendet werden, auch in geringen Mengen.
- 12. SOIA** | Soy | Soja  
**Prodotti derivati come: Latte di Soia, Tofu, Spaghetti di Soia e simili.**  
Derived products such as Soy Milk, Tofu, Soy Spaghetti, and similar.  
Produkte wie Sojamilch, Tofu, Sojanudeln und ähnliche.
- 13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** | Sulfur dioxide and Sul tes | Schwefeldioxid und Sulfite  
**Cibi sott'Aceto, sott'Olio e in Salamoia, Marmellate, Funghi Secchi, Conserve, ecc.**  
Foods in Vinegar, Oil, or Brine, Jams, Dried Mushrooms, Preserves, etc.  
Lebensmittel in Essig, Öl oder Salzlake, Marmeladen, Getrocknete Pilze, Konserven usw.
- 14. UOVA E DERIVATI** | Eggs and derivatives | Eier und Derivate  
**Uova e prodotti che le contengono come: Maionese, Emulsionanti, Pasta all'Uovo.**  
Eggs and products containing them: Mayonnaise, Emulsifiers, Egg Pasta.  
Eier und Produkte, die sie enthalten: Mayonnaise, Emulgatoren, Eiernudeln.
- 15. LUPINI** | Lupins | Lupinen  
**Lupini e prodotti a base di Lupini**  
Lupins and products thereof  
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

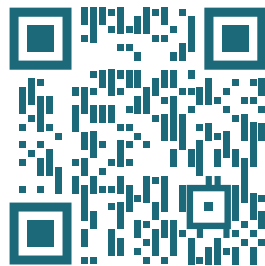
**COPERTO - PANE - SERVIZIO € 3,50**

**\* Il prodotto, dove non disponibile fresco, potrebbe essere congelato o abbattuto.**

*Dove l'orizzonte si ferma,  
il gusto comincia.*



LA PERLA  
RESTAURANT



**Tel.** 030 912 8096  
Lungolago Cesare Battisti, 91  
25015 Desenzano del Garda (BS)