



## Benvenuto - Herzlich Willkommen

Lieber Gast,

bereits seit 1999 verwöhnt das »La Perla« Sie mit original italienischen Köstlichkeiten.

Man muss nicht den weiten Weg nach Bella Italia auf sich nehmen, um sich die weltweit geschätzten Leckereien schmecken zu lassen. Denn inspiriert von der Küche meiner Heimat können Sie hier in Brake die Vielfalt der mediterranen Kochkunst mit allen Sinnen genießen. Selbstverständlich können Sie alle Gerichte auch zum Mitnehmen bestellen.

Abschließend möchte ich Sie auf unseren individuellen Partyservice hinweisen. Gerne berate ich Sie diesbezüglich und unterbreite Ihnen meine Vorschläge für Ihre Feier – egal in welcher Größenordnung.

Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und freue mich auf ein Wiedersehen!

Buon Appetito

*Cosimo Fiorentino*



## Antipasti - Vorspeisen

1	MOZZARELLA CAPRESE <sup>G</sup> Italienischer Frischkäse mit Tomaten und Basilikum	12.00
2	BRUSCHETTA <sup>A</sup> Pizzabrot mit gewürfelten Tomaten, Knoblauch und italienischen Kräutern	8.00
3	ANTIPASTI LA PERLA <sup>G</sup> Gemischte italienische Vorspeise, hausgemacht	18.50
4	CARPACCIO <sup>G</sup> Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Marinade auf einem Salatbett	16.50
6	MELANZANE E MOZZARELLA <sup>G1</sup> Auberginen mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken	13.50
7	SCAMPI <sup>B</sup> Scampis in Knoblauchöl mit Oliven <sup>23</sup> und Paprika	14.50
8	VITELLO TONNATO <sup>DG</sup> Dünn geschnittenes Kalbsfilet in Thunfischsauce und Kapern	16.50
9	FUNGHI ALL'AGLIO Gebratene Austernpilze in Knoblauchöl	12.00



## Zuppe – Suppe

21	CREMA DI POMODORO <sup>GHI</sup> Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	8.00
24	ZUPPA DELLO CHEF <sup>BG</sup> Krabbensuppe mit Sahne	8.50
25	ZUPPA DI PATATE <sup>G1</sup> Kartoffelcremesuppe mit Schinkenstreifen <sup>23</sup>	8.00



## Insalate - Salate

30	INSALATA MISTA Gemischter Salat	7.00
31	TONNO E POMODORO <sup>D</sup> Tomatensalat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven <sup>23</sup>	8.00
32	INSALATA DI POMODORO Tomatensalat	7.00
34	INSALATA DI PARMA <sup>CDG</sup> Gemischter Salat mit Parmaschinken, Thunfisch, Schafskäse und Eiern	15.50
35	INSALATA DI MARE <sup>BD</sup> Gemischter Salat mit Lachsstreifen, Shrimps und Thunfisch	16.00
36	INSALATA CONTADINA Gemischter Salat mit gebratenen Champignons und Hähnchenbruststreifen in Vinaigrette	15.50
37	INSALATA TOLVESE <sup>G</sup> Gemischter Salat mit gebratenen Austernpilzen und gehobeltem Parmesan	15.50
38	DOLCE E PICCANTE <sup>G</sup> Gemischter Salat mit gebratenen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und karamellisiertem Schafskäse	16.00
300	INSALATA RUSTICA <sup>CG</sup> Gemischter Salat mit Gouda, gekochtem Schinken und Ei	15.50
301	INSALATA DI RUCOLA <sup>BG</sup> Rucolasalat mit gebratenen Scampis und gehobeltem Parmesan	15.00

Dressing:

Sie können wählen zwischen French <sup>GJ</sup>-, Joghurt <sup>G</sup>- oder Essig-Öl-Dressing.



## Pasta – Nudelgerichte

39	TAGLIATELLE TARTUFATA <sup>ACG</sup> Grüne Bandnudeln mit gehackten Trüffeln in Olivenöl, Pilze der Saison und gehobeltem Parmesan	17.00
40	SPAGHETTI BELL'ITALIA <sup>AG</sup> Spaghetti mit gebratenen Rinderfilet- und Paprikastreifen in Worchester-Sahnesauce, mit Balsamicocreme überzogen	17.00
41	SPAGHETTI CARBONARA <sup>ACG</sup> Spaghetti in Sahnesauce mit Schinken <sup>23</sup> und Ei	12.50
42	TORTELLINI ALLA PANNA <sup>ACG</sup> Nudeln mit Fleischfüllung in Sahnesauce mit Schinken <sup>23</sup>	13.50
44	PENNE ALLA ANDI <sup>AGI</sup> Hohnudeln in Hackfleisch-Sahnesauce mit Schweinemedailon-Streifen und frischen Champignons	16.00
45	TAGLIATELLE AI SCAMPI <sup>ABCG</sup> Grüne Bandnudeln in Sahnesauce und Scampi	17.00
46	RIGATONI QUATTRO FORMAGGIO <sup>AG</sup> Hohnudeln mit einer Vierkäsesauce <sup>1</sup>	14.00
49	TORTELLINI CON GORGONZOLA <sup>ACG</sup> Nudeln mit Fleischfüllung in Gorgonzolasauce und Blattspinat	14.50
50	PENNE ALLA CHEF <sup>ABFG</sup> Hohnudeln in Tomaten-Sahnesauce mit Krabben, Räucherlachs- und Zucchiniestreifen	17.00
51	PENNE ALL'ARRABIATA <sup>A1</sup> Hohnudeln in scharfer Tomatensauce mit Basilikum	13.00
52	TAGLIATELLE VERDI AL BURRO E SALVIA <sup>ACG</sup> Grüne Bandnudeln in Salbeibutter mit frischen Tomaten und gehobeltem Parmesan	14.50



## Pasta al Forno – Überbackene Nudelgerichte

60	LASAGNE <sup>AGI</sup> Überbackene <sup>1</sup> Schichtnudeln nach italienischer Art <sup>2,3</sup>	14.00
61	PENNE CON BROCCOLI <sup>AG</sup> Hohlnudeln in Tomatensauce mit Broccoli und Käse überbacken	14.00
62	CANNELLONI <sup>ACGI</sup> Dicke Hohlnudeln, gefüllt mit Hackfleisch, Tomaten-Sahnesauce und Käse <sup>1</sup>	14.00
63	TORTELLINI AL FORNO <sup>ACGI</sup> Tortellini in Hackfleisch-Sahnesauce mit Blattspinat und Schafskäse	15.50
64	PENNE AL SALMONE <sup>ABDG</sup> Hohlnudeln in Sahnesauce mit Lachs, Krabben und Käse <sup>1</sup>	16.00
65	CANNELLONI VERDI <sup>ACGI</sup> Dicke Hohlnudeln gefüllt mit Spinat in Tomaten-Sahnesauce und Käse <sup>1</sup>	14.00



## Pizza

70	PIZZABROT <sup>A</sup> mit Tomatensauce	6.00
71	PIZZA MARGHERITA <sup>AG</sup> Tomatensauce und Käse <sup>1</sup>	9.50
72	PIZZA ROMANA <sup>AG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Schinken <sup>23</sup> und Champignons	11.50
73	PIZZA TONNO <sup>ADG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Thunfisch und Zwiebeln	12.50
74	PIZZA MISTA <sup>ADG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Schinken <sup>23</sup> , Salami <sup>123</sup> , Thunfisch, Paprika und Champignons	13.50
75	PIZZA MARINARA <sup>ABDGN</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Meeresfrüchte und Knoblauch	14.00
76	PIZZA QUATTRO STAGIONI <sup>ADG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Champignons, Paprika, Sardellen und Artischocken	12.50
77	PIZZA CASARECCIA <sup>ADG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Zucchini, Lachs und Creme fraiche	14.00
78	PIZZA CALZONE <sup>AG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Salami <sup>123</sup> , Schinken <sup>23</sup> und Parmesankäse, zusammengeklappt	13.00
79	PIZZA SPINACI <sup>AG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Spinat und Knoblauch	12.00
80	PIZZA TROPICANA <sup>AG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Ananas <sup>10</sup> , Schinken <sup>23</sup> und Pilze	12.50
81	PIZZA SALAME <sup>AG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> und Salami <sup>23</sup>	11.00



85	PIZZA BOLOGNESE E PECORINO <sup>AG1</sup> Bolognesesauce, Käse <sup>1</sup> , Schafskäse und Oliven <sup>23</sup>	13.00
86	PIZZA PAPRIKA <sup>AG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Paprika und Zwiebeln	12.00
87	PIZZA PARMA <sup>AG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Parmaschinken und Rucola	14.00
88	PIZZA BRESAOLA <sup>AG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Bresaola (edler, luftgetrockneter Rinderschinken), gehobelter Parmesan und Rucola	15.50
89	PIZZA QUATTRO FORMAGGIO <sup>AG</sup> Tomatensauce, Gorgonzolakäse, Schafskäse, Gouda <sup>1</sup> und Mozzarella	12.50
302	PIZZA FUNGHI <sup>AG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Austernpilze und Knoblauch	13.00
304	PIZZA VEGETALE <sup>AG</sup> Tomatensauce, Käse <sup>1</sup> , Broccoli, Zucchini, Champignons und Paprika	13.50
	Auf Wunsch servieren wir Ihnen jede Pizza auch klein	- 1.50
	Für jede weitere Zutat	1.00
	Außerdem können wir Ihre Pizza auch mit Mozzarella <sup>G</sup> statt mit Käse <sup>1G</sup> belegen.	1.00



## Specialità di Carne - Fleischspezialitäten

310	INVOLTINI DI MAIALE <sup>AGI</sup> Schweinerouladen mit Schafskäse und Schinken <sup>23</sup> gefüllt, in Tomaten-Sahnesauce, Gemüse und Kroketten	24.50
90	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <sup>AGI</sup> Schweinemedallions in Weißweinsauce mit Parmaschinken, Salbei, Gemüse und Kroketten	24.00
91	FILETTO DELLA NONNA <sup>AG</sup> Schweinefilet an Thymianjus mit karamellisierten Balsamicozwiebeln und Kroketten	24.00
93	SCALOPPINA ALLA PANNA <sup>AG</sup> Schweinemedallions in Sahnesauce mit frischen Champignons, Kräutern, Gemüse und Kroketten	24.00
94	BISTECCA COSIMO <sup>G</sup> Rumpsteak gegrillt, mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites	27.50
95	BISTECCA AI FUNGHI <sup>G</sup> Rumpsteak, gegrillt mit Austernpilzen, Zwiebeln, Gemüse und Pommes Frites	28.50
97	FILETTO ALL' PINO <sup>AGH</sup> Rinderfilet (200 g) in Rotweinsauce mit Pinienkernen, Gemüse und Kroketten	32.50
98	SURF AND TURF ANNO 99 <sup>BG</sup> Rinderfiletmedallions mit Scampis, Kräuterbutter-Sauce und Gemüse	35.50
99	FILETTO DON DIETER <sup>AG</sup> Rinderfilet (200 g) in Pfeffer-Sahnesauce mit Austernpilzen, Gemüse und Kroketten	32.50



100	FILETTO D'AGNELLO <sup>AG</sup> Lammfilet, gegrillt mit Rosmarin, Knoblauchöl, Gemüse und Kroketten	25.50
103	FILETTI BELLA GABI <sup>AG</sup> Lammfilet in Grappasauce mit rosa Beeren, Gemüse und Kroketten	26.00
105	POLLO AL BAROLO <sup>AG</sup> Hähnchenbrustfilet in Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Gemüse und Kroketten	20.50
106	POLLO LA PERLA <sup>AG</sup> Hähnchenbrustfilet in einer Zitronen- Kräutersauce mit Kroketten und Salat	20.50



## Specialità di Pesce - Fischspezialitäten

109	GAMBERONI ALLA GRIGLIA <sup>B</sup> Gegrillte Scampis in Knoblauchöl mit Gemüse und Salat	25.50
111	SALMONE BRILLO <sup>ADG</sup> Lachsfilet an Prosecco-Sabayon, gewürztem Blattspinat und Salat	25.50
112	SALMONE CLASSICO <sup>ACDG</sup> Lachsfilet in Champignonrahmsauce mit grünen Bandnudeln und Salat	26.00
113	SALMONE ALL' ITALIANA <sup>ADG</sup> Lachsfilet in Zitronen-Kräutersauce mit Gemüse und Salat	25.50
114	ZANDER ALLA CASARECCIO <sup>AD</sup> Zanderfilet in Tomatensauce mit Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln, Spaghetti und Salat	25.50
118	COZZE <sup>N</sup> Miesmuscheln auf italienische Art (saisonbedingt)	17.50
119	BRANZINO ALLA LUCANA <sup>ADG</sup> Wolfsbarschfilet mit Salbeibutter, frischen Tomaten, Gemüse und Salat	25.00



## Dolci – Nachspeisen

148	CRÈME BRÛLÉE <sup>CFGH</sup> hausgemacht	8.50
150	TIRAMISU <sup>ACEFG</sup> hausgemacht	8.50
151	ZABAIONE <sup>CG</sup> hausgemacht	9.00
152	PANNA COTTA <sup>ACFGH</sup> hausgemacht, mit heißen Himbeeren	9.50
153	TARTUFO <sup>FGH</sup>	8.50
154	MOUSSE AU CHOCOLAT <sup>CFGHL</sup> hausgemacht	8.50
155	VANILLE-EIS <sup>ACG</sup> mit heißen Kirschen und Sahne	8.50
156	VANILLE-EIS <sup>ACG</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne	8.50
157	GEMISCHTES EIS <sup>ACG</sup>	7.00
159	PORTION SAHNE <sup>G</sup>	1.00



## Bevande Calde - Heiße Getränke

250	ESPRESSO	3.00
251	KAFFEE	3.00
253	CAPPUCCINO <sup>G</sup>	3.50
254	MILCHKAFFEE <sup>G</sup>	4.80
256	TEE	3.00



## Aperitivi - Aperitivo

162	CAMPARI ORANGE	0.2	7.50
167	PROSECCO	0.1	4.80
168	HUGO	0.1	4.80
169	APEROL SPRITZ	0.2	7.50

## Birra - Bier

170	HERFORDER PILS <sup>A</sup>	0.3	3.40
1701		0.4	4.40
171	ALSTER <sup>2 10 A</sup>	0.3	3.40
1711		0.4	4.40
172	ALT <sup>A</sup>	0.33	3.50
173	ALT-SCHUSS <sup>2 8 10 A</sup>	0.3	3.40
1731		0.4	4.40
175	ALKOHOLFREIES BIER <sup>A</sup>	0.33	3.40
176	WEIZENBIER   HEFE <sup>A</sup>	0.5	5.50
177	WEIZENBIER   HEFE, DUNKEL <sup>A</sup>	0.5	5.50
178	WEIZENBIER   ALKOHOLFREI <sup>A</sup>	0.5	5.50



## *Analcolici - Alkoholfreie Getränke*

180	COCA-COLA <sup>2 8 10</sup>	0.2	2.10
1801		0.4	4.20
181	COCA-COLA LIGHT <sup>1 2 8 9</sup>	0.2	2.10
1811		0.4	4.20
182	FANTA <sup>2 3</sup>	0.2	2.10
1821		0.4	4.20
183	SPRITE <sup>2 10</sup>	0.2	2.10
1831		0.4	4.20
184	SPEZI <sup>2 3 8 10</sup>	0.2	2.10
1841		0.4	4.20
185	BITTER LEMON <sup>3 10</sup>	0.2	3.00
190	SAN PELLEGRINO	0.75	7.50
188	MINERALWASSER	0.25	2.70
189		0.75	6.60
193	APFELSCHORLE	0.2	2.10
1931		0.4	4.20
194	TRAUBENSAFT, ROT	0.2	3.00
195	KIRSCHSAFT	0.2	3.00
196	BANANENSAFT <sup>3 10</sup>	0.2	3.00



## *Alcolici – Alkoholische Getränke*

259	HAUSGRAPPA	2 cl	4.80
260	GRAPPASPEZIALITÄTEN*	2 cl	ab 6.50
261	RAMAZZOTTI	2 cl	4.50
262	AVERNA	2 cl	4.50
265	MALTESER-AQUAVIT	2 cl	4.50
268	SAMBUCA	2 cl	5.00
269	VECCHIA ROMAGNA	2 cl	6.50
270	AMARETTO	2 cl	4.50
272	WHISKEY	2 cl	6.50
274	LIMONCELLO	2 cl	4.50
275	BAILEYS	2 cl	5.00
276	MARSALA	5 cl	5.00

\*auf Anfrage



## Vino - Offene Weine

### WEISSWEIN

200	FRIZZANTINO lieblich	0.25	7.00
201	LUGANA trocken	0.25	10.50
202	PINOT GRIGIO trocken	0.25	7.00
203	CHARDONNAY fruchtig	0.25	7.00

### ROTWEIN

205	CHIANTI trocken	0.25	7.50
207	LAMBRUSCO lieblich	0.25	7.50
210	PRIMITIVO trocken	0.25	8.00
211	MONTEPULCIANO trocken	0.25	7.50
212	ROSÉ trocken	0.25	7.50
213	WEINSCHORLE rot   weiß	0.25	6.50



## Vino - Flaschenweine

### WEISSWEIN

216	LUGANA trocken	0.75	31.50
217	PINOT GRIGIO trocken	0.75	25.50
218	GAVI trocken	0.75	31.50
219	CHARDONNAY fruchtig	0.75	25.50

### ROTWEIN

220	CHIANTI trocken	0.75	27.00
221	VALPOLICELLA trocken	0.75	27.00
222	MONTEPULCIANO trocken	0.75	27.00
223	BAROLO trocken	0.75	51.00
224	AMARONE trocken	0.75	55.50
225	PRIMITIVO trocken	0.75	29.50



## ROSÉWEIN

230	ROSÉ DELLA CASA	0.75	25.50
-----	-----------------	------	-------

Weitere Weinangebote stehen Ihnen zur Verfügung.  
Bitte sprechen Sie uns an!

## SEKT

240	PROSECCO	0.75	28.00
-----	----------	------	-------



## 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(n)
- 10 mit einer Zuckerart | Zuckerarten und Süßmittel(n)
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch | Milchzucker (Laktose)
- H Schalenfrüchte (Nüsse)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Sulfit | Schwefeldioxid
- M Lupine
- N Weichtiere

Bitte sprechen Sie unsere Servicekräfte zum Thema Allergene gerne an.

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.