



LA PERLA
RESTAURANT

L'eleganza del Lago, un'esperienza Preziosa

ANTIPASTI DI MARE

Cocktail di Gamberi in Salsa Rosa 2,6,8

Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce | Krabbencocktail mit Cocktailsauce

€ 13

Tris di Tartare - Salmone, Tonno e Branzino, condite con Olio Evo, Sale e Pepe Nero 8

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* 2,6,8

Seafood* Salad | Meeresfrüchtesalat*

€ 16

Insalata di Polipo* con Patate e salsa di Basilico 5,8,4

Octopus Salad* with Potatoes and Basil Sauce | Oktopussalat* mit Kartoffeln und Basilikumsauce

€ 18

Sauté di Cozze* in bianco o rosso con Crostone di Pane 4,6,13

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

€ 14,50

Luccio del Lago Gardesano con polenta 8,13

Pike from Lake Garda with polenta | Hecht aus dem Gardasee mit Polenta

€ 15

Carpaccio di Salmone Affumicato con Misticanza 8

Smoked Salmon Carpaccio with Misticanza | Räucherlachs-Carpaccio an Misticanza

€ 18

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

€ 15,00

Crudo di Parma e Mozzarella di Bufala 5

Parma Ham and Buffalo Mozzarella | Parmaschinken und Büffelmozzarella

€ 14,00

Carpaccio di Manzo, Rucola e Scaglie di Grana 5

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

€ 16

Caprese con Pomodoro e Mozzarella di Bufala 5

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

€ 12

PRIMI DI TERRA

Pasta all'Ortolana (formato a scelta) 4,5,9,13,14

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

Vegetable pasta | Gemüse-Pasta

€ 14

Lasagna alla Bolognese fatta in casa 4,5

Homemade Bolognese lasagna | Hausgemachte Lasagne Bolognese

€ 15

Spaghetti alla Bolognese 4,13,14

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

Spaghetti Bolognese | Spaghetti Bolognese

€ 15

Spaghetti alla Carbonara 4,5,14

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

Classic Carbonara | Klassische Carbonara

€ 15

PRIMI DI MARE

Pennette Panna e Salmone 4,5,8,14

Pennette with Cream and Salmon | Pennette mit Sahne und Lachs

€ 15

Spaghetti di semola di grano duro alle Vongole* 4,6,8

Spaghetti with Clams* and Mullet Bottarga

Spaghetti mit Venusmuscheln* und Meeräschen-Bottarga

€ 18

Linguine di semola di grano duro allo Scoglio* 2,4,6,8,13

Spaghetti with mixed Seafood* | Spaghetti mit Meeresfrüchten*

€ 19

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

Spaghetti with Lobster* | Spaghetti mit Hummer*

€ 25

Spaghetti alla Bottarga di Muggine con Filetto di Acciuga e riccioli di Burro Crudo 2,4,6,8

Spaghetti with Grey Mullet Bottarga, Anchovy Fillet and Curls of Raw Butter

Spaghetti mit Meeräschen-Bottarga, Sardellenfilet und Butterflöckchen

€ 16

SECONDI DI MARE

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

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

€ 26

Branzino alla griglia con Verdure Saltate 8

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

€ 22

Trancio di Salmone con Verdure Saltate 8

Salmon steak with sautéed vegetables | Lachssteak mit sautiertem Gemüse

€ 18

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 ⁵

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

€ 22

Filetto di Manzo alla Griglia con Patate al Forno

Grilled Beef Tenderloin with Baked Potatoes | Gegrilltes Rinderfilet dazu Ofenkartoffeln

€ 25

Filetto di Manzo al Pepe Verde con Patate al Forno ⁵

Green Pepper Beef Fillet with Baked Potatoes | Rinderfilet mit grüner Paprika und Ofenkartoffeln

€ 26

Tagliata di Pollo alla griglia con Patate al Forno

Grilled Chicken Slices with Baked Potatoes | Gegrillte Hähnchenscheiben mit Ofenkartoffeln

€ 17

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

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

Greca 4,5

Formaggi, Feta, Cetrioli, Olive Nere, Crostini

Cheese, Feta, Cucumbers, Black Olives, Croutons
Käse, Feta, Gurken, schwarze Oliven, Croutons

€ 14

Estiva 3

Fagioli Rossi, Melone, Mela Verde, Pomodorini, Mandorle tostate

Red Beans, Melon, Green Apple, Cherry Tomatoes, Toasted Almonds
Rote Bohnen, Melone, grüner Apfel, Kirschtomaten, geröstete Mandeln

€ 14

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 ⁴

Olio Extra Vergine, Pepe Nero, Sale Grosso

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

€ 6,50

Margherita ^{4,5}

Pomodoro, Fiordilatte

Tomato, Mozzarella | Tomaten, Mozzarella

€ 8,50

Marinara ⁴

Pomodoro, Origano, Olio All'aglio

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

€ 7

4 Stagioni ^{4,5,13}

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 ^{4,5}

Fiordilatte, Gorgonzola, Formaggi Misti

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

€ 11,50

Calzone Classico ^{4,5,13}

Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi

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

€ 12,50

Calzone 4 Formaggi ^{4,5}

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

Cheesecake con Cioccolato bianco e Cocco 4,5

Cheesecake with White Chocolate and Coconut | Cheesecake mit weißer Schokolade und Kokos

€ 8

Semifreddo al Pistacchio 3,5

Pistachio Semifreddo | Pistazien-Semifreddo

€ 8

Tortino al cioccolato 4,5

Chocolate cake | Schokoladenkuchen

€ 8

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

Meringue Filled with Vanilla Cream | Baiser Gefüllt mit Vanillecreme

€ 8

Pizza al Cioccolato 4,5,12

Chocolate Pizza | Schokoladenpizza

€ 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 | € 2,00

Caffè Decaffeinato | € 2,20

Ginseng | Orzo | 2,50

Caffè Americano | € 2,50

Caffè corretto | € 2,80

Cappuccino | € 2,50

Latte Macchiato | € 3,00

Thè caldo | Hot tea | € 4,00

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



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

VINI ROSSI

Red wines | Rotweine



Amarone Bertani	€ 7,00 € 45,00
Valpolicella Classico Bertani	€ 5,00 € 30,00
Valpolicella Ripasso Bertani	€ 5,00 € 35,00

BOLLICINE

Sparkling wines | Schaumweine



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

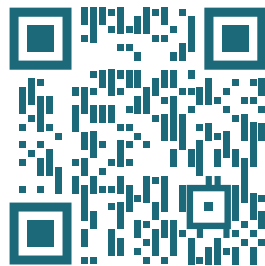
COPERTO - PANE - SERVIZIO € 3,50

*** 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)