



Per intolleranze/allergie
Il nostro staff può fornirti informazioni dettagliate sugli ingredienti dei singoli piatti e sui loro metodi di preparazione.

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA e servizio.

Liebe Gäste

Bei all unseren Gerichten versteht es sich von selbst, dass wir nur frische und saisonale Zutaten verwenden.

Wir beziehen unsere Produkte so lokal wie möglich.

Unsere Mitarbeiter können Ihnen detaillierte Auskunft geben über Herkunft und Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte und deren Zubereitung.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Pomeriggio

RISTORANTE LA PERLA

Torta del giorno <i>Tagestorte</i> <i>Today's cake</i>	9.50
Torta di Noci <i>Puschlaver Nusstorte</i> <i>Walnut cake</i>	10.50
Affogato caffè	13.50
Gelati – Glacés – Ice cream: Fior di latte, cioccolato, vaniglia, limone (a pallina) <i>Fior di latte, Schokolade, Vanille, Zitrone (pro Kugel)</i> <i>Fior di latte, chocolate, vanilla, lemon (per scoop)</i>	4.00
Supplemento panna <i>Aufschlag Sahne</i> <i>Cream Supplement</i>	1.50

Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i> <i>Soup of the day</i>	12.50
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>	13.50
Burrata Caprese pomodoro e basilico <i>Burrata Caprese Tomaten und Basilikum</i> <i>Burrata Caprese tomatoes and mozzarella</i>	24.50
Pinsa "Margherita", pomodoro, mozzarella <i>Pinsa "Margherita", Tomaten und Mozzarella</i> <i>Pinsa "Margherita", tomatoes and mozzarella</i>	22.50
Pinsa pomodoro, mozzarella, pancetta e cipolle <i>Pinsa mit Tomaten, Mozzarella, Speck und Zwiebeln</i> <i>Pinsa with tomato, mozzarella, bacon and onion</i>	24.50
Tagliere di affettati della Valle <i>Gemischter Fleischteller mit Puschlaver Produkte garniert</i> <i>Assorted meat platter garnished with local products</i>	24.50
Pizzoccheri alla valtellinese <i>Traditionelle Pizzoccheri</i> <i>Traditional Pizzoccheri (typical vegetarian buckwheat dish)</i>	23.50