



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.

VEGANA

RISTORANTE **LA PERLA**



Cracker di ceci in millefoglie con lenticchie e barbabietola al cartoccio, maionese vegana al lievito caramellato, Quinoa croccante, emulsione di arachidi e lampone, coriandolo fresco

21.00

Kichererbsen-Millefeuille mit Linsen, Randen, veganer Mayonnaise und knusprigem Quinoa

Risotto al Levistico, Shiitake, demi glas vegetale sfumature vegetali di: Cavolo nero, barbabietola, cipolla, pomodoro e funghi

24.00

Liebstockel-Risotto mit Shiitake-Pilzen, vegetarische Demi Glace und hausgemachten Gemüsepulvern

Cavolfiore arrosto speziato con note marocchine Ras el Hanout, Tahini, yogurt vegetale al Sumak, Chermoula ed elementi di melograno

24.50

Gebatener Blumenkohl an marokkanischem Ras-el-hanout, Sesampaste, Sumak-Joghurt, Sauce Chermoula und Granatapfel-Reduktion

Frolla di mais, cuore ai lamponi, ganache al fondente, mousse al cioccolato bianco e glassa al limone

13.00

Mais-Mürbeteigmedaillon, geliertes Himbeerherz, weisse und schwarze Schokolade-Variationen mit Zitronenglasur