Perle Sarde

VINOTECA & RISTORANTE
SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

Willkommen in der Perle

Wir freuen uns, Ihnen ein paar Köstlichkeiten von der wunderbaren Insel "Sardinien" präsentieren zu dürfen. Zusätzlich zu unserer regelmäßig wechselnden Speisekarte, bereiten wir auch **"Wochenperle"** mit einem neuen, kreativen Gericht zu.

Jede unserer Perlen wird frisch und mit viel Liebe zubereitet. Bitte haben Sie Geduld, wenn es einen Moment länger dauern sollte.

Neben unseren Wine Tastings, richten wir auch gerne Events wie Geburtstage, Hochzeiten oder andere Feierlichkeiten für Sie aus.
Kommen Sie dafür gerne auf uns zu. :-)

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit!

Ihre Perlianer

Perle Sarde

VINOTECA & RISTORANTE
SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

APERITIV

APEROL SPRITZ	8.50
LIMONCELLO SPRITZ	8.50
LILLET WILD BERRY	8.50
ITALIENISCHER BITTER ALKOHOLFREI	3.90
ITALIENISCHER GINGER ALKOHOLFREI	3.90

Perle Sarde

VINOTECA & RISTORANTE
SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

KLEINE PERLEN

Supa'é Tramata
Tomatensuppe nach Art des Hauses — 8.50

TIPP
Su Tadjeri
Gemischtes Brett bestehend aus Aufschnitt- und Käsesorten, Oliven, Antipasti und Gemüse, dazu leckere italienische Brötchen — 22.50

Casu sa Domu
Gemischtes Brett mit verschiedenen sardischen Käsesorten, dazu italienische Brötchen — 17.50

Su Itellu Tonnau
Feinstes Kalbsfleisch mit hausgemachter Thunfischsoße — 16.50

TIPP
Carpaccio vom Rind
Hausgemachtes Carpaccio vom Rind mit sardischem Olivenöl, Knoblauch und gehobeltem Pecorino — 16.50

Bresaola con Burrata
Frisch geschnittener Rinderschinken mit Burrata — 19.50

EXTRAS

Pistoccu* Guttiau
dünne "Knusperscheiben" mit Olivenöl und Meersalz verfeinert — 3.50

Pistoccu* Carasau
"Reine" Rezeptur, rustikaler und dicker als das Guttiau. Wird mit Wasser leicht aufgeweicht — 3.50

*Pistoccu ist ein traditionelles sardisches Brot, das aus Hartweizenmehl, Wasser, Hefe und Salz hergestellt wird. Es hat eine flache Form und eine harte, knusprige Textur.

Perle Sarde

VINOTECA & RISTORANTE
SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

GROSSE PERLEN

Culurgiones Tradizionali — 19.50
TIPP

Sardische Teigtaschen gefüllt mit frischem und reifen Pecorino (Käse), Kartoffelpüree & einem Hauch von Knoblauch und Minze in einer traditionellen Tomatensauce

Ravioli Ricotta e Spinaci — 18.50

Handgemachte, frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in einer Butter-Salbei-Sauce

Tagliatelle al Ragout di Vitello — 25.50

Handgemachte Tagliatelle in Kalbsragout

Tagliatelle Perla Nera — 25.50
TIPP

Schwarze Tagliatelle mit Scampi und Bottarga (sardischer Kaviar)

Spigola alla Vernaccia — 34.50
TIPP

Filetierter Wolfsbarsch in einer Weißwein-Oliven-Sauce, dazu frische Beilagen

INSALADASA E BERDURASA

Insalada Mista — 7.50

Insalada cun Camperas o Boe — 21.50

Salat mit Garnelen oder Rind

Fantasia di Verdura — 14.50

Frisches Antipasti-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Wir bieten regelmäßig wechselnde **Wochenperlen an** (kreative Gerichte, die nicht in der Karte stehen). Gerne können Sie beim Service die **aktuelle Perle** erfragen oder sich bei unserem Newsletter anmelden.

Perle Sarde
VINOTECA & RISTORANTE
SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

SÜSSE PERLEN

Sebadas
TIPP

Traditionelles sardisches Dessert (frittierte Teigtaschen gefüllt mit frischem sardischen Schafskäse), verfeinert mit Honig und Zitronen-/Orangenschalen — 10.50

Affogato al Caffé

Doppelter Espresso aus unserer Siebträgermaschine mit Vanilleeis — 6.50

Tortino al Cioccolato

Warmes Schokoladentörtchen mit Schokokern — 7.50

Limoncello-Traum
TIPP

Halbgefrorenes Zitroneneis mit einem Kern aus Limoncello, übergossen mit sardischem Limoncello — 9.50

Gelau

Eine Kugel Eis (Schokolade/Vanille/Haselnuss) — 2.00
mit Schoko-, Karamellsauce oder Sahne — +50ct

Perle Sarde
VINOTECA & RISTORANTE
SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SURGIVA WASSER 0,25L NATURELL / FRIZZANTE	3.50
SURGIVA WASSER 0,75L NATURELL / FRIZZANTE	7.50
FRITZ: KOLA / KOLA ZUCKERFREI / ZITRONE / APFELSCHORLE	3.50
FASSBRAUSE VELTINS (MANGO MARACUJA)	4.50

BIER

ICHNUSA* CLASSICA	3.90
ICHNUSA NATURTRÜB	3.90
ICHNUSA LIMONE (RADLER)	3.90
MAISEL'S WEISSE 0,5L	4.50
MAISEL'S WEISSE A-FREI 0,5L	4.50
VELTINS PILSENER A-FREI 0,33L	3.50
VELTINS PILSENER 0,33L	3.50

***ICHNUSA:** Sardisches Bier der Brauerei Birra Ichnusa. Wurde nach dem antiken Namen Sardiniens, "Hyknusa", benannt. Das Bier wird aufgrund des erfrischenden Geschmacks und der guten Qualität sehr geschätzt

Perle Sarde

VINOTECA & RISTORANTE
SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

SPIRITUOSEN

	2cl
MIRTO*	4.00
SARDISCHER LIMONCELLO	4.00
FILLU E FERRU GRAPPA*	4.00
FILLU E FERRU GRAPPA MIT MIRTO	4.50
AMARO DEI SARDI (SARDISCHER KRÄUTERLIKÖR)	4.00
GRAPPA ARNEIS	4.50

SCHAUMWEINE

OHLIG TROCKEN 0,1L	4.00
OHLIG HALBTROCKEN 0,1L	4.00
OHLIG TROCKEN 0,2L	7.50
OHLIG HALBTROCKEN 0,2L	7.50
OHLIG TROCKEN 0,75L	29.50
OHLIG HALBTROCKEN 0,75L	29.50
CHAMPAGNER ROYALE RESERVE, BRUT PHILIPPONAT	78.00

***MIRTO:** Mirto ist ein traditioneller sardischer Likör, der auf Sardinien hergestellt und aus den Beeren des Myrtenstrauchs gewonnen wird. Er hat eine intensive, fruchtige Note und wird oft als Digestif nach dem Essen serviert.

***FILU E FERRU:** Ein traditioneller sardischer Grappa. Der Name bedeutet "Faden und Eisen" und bezieht sich auf den Prozess der Destillation, bei dem ein Faden (Filu) und ein Eisenstück (Ferru) verwendet werden, um die Qualität des Alkohols zu testen.

Perle Sarde

VINOTECA & RISTORANTE
SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

ROTWEIN

	0,2l	0,75l

CANTINA OLIENA

Nepente di Oliena - Cannonau di Sardegna Fruchtig mit Noten von Vanille und feiner aromatischer Gewürznote. Trocken, vollmundig und fruchtig. Weiche Tannine und ein Hauch von Säure verschleiern den starken Alkoholgehalt. Im Abgang Vanille und aromatische Gewürznoten.	11.00	36.50
Corrasi Nepente di Oliena Riserva Reichhaltig und komplex. Noten von roten Früchten und Vanille. Entscheidender Geschmack, der mit der subtilen Säureader Raum für angenehm samtige und vollmundige Empfindungen lässt. Starke Geschmackswirkung, sehr anhaltend.	-	65.00

PUSOLE

Saccarè - Ogliastra IGT Rosso 2020 Cannonau (80%), Muristellu (10%) und Monica (10%), Der Wein stammt aus einem über 70 Jahre alten Weinberg mit Schieferböden. 3 Jahre gereift, 1 Jahr in Stahl, 1 Jahr in Barriques und 1 Jahr in der Flasche. Ein Wein, der die önologische Tradition Baunei's repräsentiert mit Noten von roten Früchten, mediterraner Macchia und tertiären Anschlägen. Hergestellt wird er auf die "alte Art" und verkörpert daher in hohem Maß die Identität Sardiniens..	-	62.50
Pusole - Cannonau di Sardegna 2022 RReiner Cannonau, der die wahre Essenz des Cannonau di Baunei zum Ausdruck bringt. Der Wein weist Noten von roten Früchten, mediterraner Macchia und Meeresaromen auf.	10.50	33.50

Perle Sarde

VINOTECA & RISTORANTE
SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

PAULI'S	0,2l	0,75l
Larentu von Paulis, Cannonau di Sardegna Ätherische, reife rote Früchte, Gewürze. Trocken, fruchtig, mäßiger Körper.	7.50	25.50

ARGIOLAS

Is Solinas Tiefrot in der Farbe, eigenständiges, fein würziges Bouquet, Anklänge an roten Früchten und balsamische Note. Erstaunliche Extraktfülle, dicht, weich, harmonisch, komplex und lang anhaltend.	-	58.00
Iselis Rosso - Monica di Sardegna Superiore Kraftvoller Wein mit Aromen von roten Früchten, Kirschen und Pflaumen, begleitet von Vanille und Zimt. Trocken, harmonisch und vollmundig. Dezentes Maß an samtigen Tanninen.	11.50	38.00
Unser Hauswein (Poggio Domino) Köstlich und dunkel. Pflaume, Brombeere und ein leichter Hauch von Kirsche sorgen für eine schöne runde Note. Weich, mild und passend zu allem.	7.00	24.00

Da wir den Großteil unserer Weine aus Sardinien beziehen, kann es in Ausnahmefällen aufgrund von Lieferschwierigkeiten zu einem reduzierten Angebot kommen. Sollte ein Wein ausverkauft sein, empfehlen wir gerne eine Alternative.

Ab und an haben wir Weine vorrätig, die nicht auf der Karte vermerkt sind. Lassen Sie sich gerne von uns beraten.

Viele der hier aufgeführten Weine bekommen Sie auch in unserem Perle Sarde Handel.

Perle Sarde
VINOTECA & RISTORANTE
SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

WEISSWEIN

CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

	0,2l	0,75l
Vermentino di Sardegna Dragu DOC Angenehmer Weißwein, strohgelbe Farbe, grünliche Reflexe. Das Aroma erinnert an fruchtige gelbe Pfirsiche, Ananas und Passionsfrucht. Im Geschmack ist er saftig und voll mit einem langen Abgang.	8.00	26.50

PUSOLE

Vermentino di Sardegna DOC 2023 Gewonnen aus Vermentino-Trauben, die auf Granitböden nur 1km vom Meer entfernt angebaut werden, wodurch der Wein eine ausgeprägte Mineralität aufweist. Eine authentische Interpretation des Vermentino von der sardischen Küste, mit Noten von aromatischen Kräutern und Zitrusfrüchten.	9.50	29.50

PAULI'S

Vermentino 99 Kraftvoller Wein mit Aromen von roten Früchten, Marascakirschenn und Pflaumen begleitet von Vanille und Zimt. Trocken, harmonisch und vollmundig. Dezentes Maß an samtigen Tanninen.	7.50	25.50

ARGIOLAS

Iselis Bianco Voller Kraft und Geschmack. Harmonisch und vollmundig. Mineralisch mit einem großen "Schmelz" und im Abgang eine wunderbare Bittermandelnote. Dezentes Maß an samtigen Tanninen.	11.50	38.00

TENUTA SANT'ANTONIO

Hida Bianco Tenuta Sant'Antonio Frische Noten von weißen Blumen, Kirschen und Jasmin. Frisch und angenehm im Geschmack mit Noten von Zitrusfrüchten.	7.50	25.50

Perle Sarde

VINOTECA & RISTORANTE
SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

WEISSWEIN

	0,2l	0,75l

CANTINA DEL VERMENTINO MONTI

Funtanaliras Elegantes Bukett mit Noten von Quitte und Akazieblüten. Trocken, weich und ausgewogen mit zarten Bittermandelnoten im Nachhall.	11.50	38.00
Unser Hauswein (Poggio Domino) Frisch und angenehm weich mit einem Hauch von goldenem Apfel, Pfirsich und blumigen Akaziennoten. Harmonische Struktur, knackig und erfrischend, mit Aromen von Zitrusfrüchten und Limette, abgerundet mit einem Mandelgeschmack.	7.00	24.00

ROSÉWEIN

	0,2l	0,75l

GÉRARD BERTRAND

Côte des Roses Rosé Duftig aromatisches Bouquet von frischen Sommerbeeren, Anklängen von Zitrusfrüchten und einem Hauch Rosen.	7.50	25.50

ARGIOLAS

Serra Lori Trockener Roséwein mit fruchtigen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren.	8.00	26.50

CANTINA DEL GIOGANTINU

Nulvara IGT Frisches und fruchtiges Aroma. Der Geschmack ist intensiv, leicht und sehr angenehm.	7.50	25.50

Perle Sarde

VINOTECA & RISTORANTE
SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

HEISSGETRÄNKE

CAPPUCCINO	3.50
MILCHKAFFEE	4.00
LATTE MACCHIATO	4.00
ESPRESSO	2.50
ESPRESSO DOPPIO	5.00
ESPRESSO MACCHIATO	3.00
CAFFÉ CREMA	3.50
VERSCHIEDENE TEESORTEN	3.00

EXTRAS: 0.50
FLAVOUR (HASELNUSS, KARAMELL, ZIMT, LEBKUCHEN)