

Velkommen til Spaghetteria La Perla

Hos os får du en autentisk italiensk madoplevelse med unik stemning midt i København.

Vi har eksisteret siden 1993, og siden da har vi bestræbt os på at servere italienske specialiteter lavet af friske råvarer til gavn for den gode smag.

Vi serverer flere forskellige traditionelle pastaretter, pizzaer samt forretter og desserter. Det er også muligt at nyde et glas god italiensk vin af høj kvalitet.

Alt på menukortet kan fås som take away.

Til selskaber eller grupper, kan man bestille vores italienske buffet. Buffeten kan både spises i huset eller ud af huset.

Åbningstider: Mandag til lørdag 11.30-22.00.

Vi håber, at I får en rar og smagfuld oplevelse!
Buon Appetito!



Frokosttilbud

fra 11.30-15.00 - 98 kr.

Paste

20. SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti med bacon, æg og fløde

24. PASTA ALLA NORCINA

Pasta med salsiccia, fløde, hvidvin, hvidløg og rucola

26. SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti med kødsauce

27. GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI

Kartoffelgnocchi i en cremet sauce med fire oste og rucola

31. PENNE ALL' ARRABBIATA

Pastarør i tomatsauce med hvidløg, bacon og chili

33. SPAGHETTI VERDURE

Spaghetti med grøntsager og frisk mozzarella

Pizze

67. MAMA MARGHERITA

Tomatsauce, mozzarella, parmesanost, basilikum og olivenolie

72. CAPRICCIOSA

Tomatsauce, mozzarella, skinke og svampe

76. VEGETARIANA

Tomatsauce, mozzarella og forskellige grøntsager

78. RUCOLA E PARMIGIANO

Tomatsauce, mozzarella, rucola, cherry-tomater, parmesan og pesto

79. SALAME ITALIANO

Tomatsauce, mozzarella, italiensk salami og peberfrugt

Risotto

45. RISOTTO AI FUNGHI

Risotto med blandet svampe og trøffel

Aperitivi

APEROL SPRITZ | 90

Aperol og Prosecco

PROSECCO | 78

Tør, mousserende hvidvin

KIR ROYAL | 85

Creme de Cassis og Prosecco

MARTINI ROYALE ROSATO | 88

Rosé Martini og Prosecco

MARTINI COCKTAIL | 88

Dry Martini og Gin

ASTI SPUMANTE | 80

Sød italiensk champagne

Antipasti

1. GAMBERONI AL FORNO | 125

Rejer med hvidløg, cherrytomater, courgette og chili
tilberedt i gratin

2. VITELLO TONNATO | 120

Kold kalvefilet med tunsauce og kapers

3. MOZZARELLA IN CARROZZA | 120

Frisk mozzarella svøbt i parmaskinke

4. SALMONE MARINATO PESTO | 120

Citronmarineret laks med pestosauce

5. CARPACCIO E RUCOLA | 133

Marineret oksemørbrad med parmesan og rucola

6. CAPRESE | 125

Frisk mozzarella med tomater,
cherrytomater og rucola

8. ANTIPASTO MISTO ITALIANO | 165

Udvalg af vores italienske forretter

10. BRUSCHETTA PESTO AGLIO | 70

Gratineret brød med tomater, ost, hvidløg
og pesto

13. ZUPPA DI POMODORO | 88

Hjemmelavet tomatsuppe



Paste

20. SPAGHETTI CARBONARA | 145

Spaghetti med bacon, æg og fløde

21. RIGATONI ALLA RUCOLA | 150

Pastarør med bacon, trøffel, rucola og fløde

22. SPAGHETTI MARINARA | 170

Spaghetti med havets frugter

24. PASTA ALLA NORCINA | 148

Pasta med salsiccia, fløde, hvidvin, hvidløg og rucola

26. SPAGHETTI BOLOGNESE | 145

Spaghetti med kødsauce

27. GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI | 145

Kartoffelgnocchi i en cremet sauce med fire oste og rucola

28. TARTUFO E PORCINI | 163

Bredbåndspasta med blandet svampe i trøffel sauce

29. TRIO PASTA SURPRISE | 180

Tre forskellige pastaretter

30. CONCHIGLIE AL FILETTO | 170

Konkyliepasta med oksemørbrad i pebersauce

31. PENNE ALL' ARRABIATA | 153

Pastarør i tomatsauce med hvidløg, chili og bacon

32. PESTO E POLLO | 155

Bredbåndspasta med kylling i pesto sauce

33. SPAGHETTI VERDURE | 138

Spaghetti med forskellige grøntsager og frisk mozzarella

34. SPAGHETTI ALLA DIAVOLA | 175

Spaghetti med chili, hvidløg, rejer og tigerrejer

39. SCALOPPINE AL GORGONZOLA | 260

Kalvefilet med pasta, broccoli i gorgonzola sauce

41. TAGLIATELLE AL SALMONE | 165

Bredbåndspasta med laks og spinat i flødesauce

42. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 280

Kalvefilet med prosciutto, hvidvin, salvie og grønt med gnocchi

43. PASTA ALFREDO CON POLLO | 155

Bredbåndspasta med kylling, svampe, parmesan i flødesauce

45. RISOTTO AI FUNGHI | 150

Risotto med blandet svampe og trøffel

Paste al Forno

23. LASAGNE AL FORNO | 145

Klassisk lasagne med oksekød

25. TORTELLINI AL FORNO | 145

Kødfyldte pasta med bacon, champignon og ærter i kødsauce med fløde

40. RAVIOLI RICOTTA E SPINACI | 165

Gratineret ravioli med fyld af ricotta og spinat i svampe- og trøffelsauce

44. LASAGNE GORGONZOLA | 155

Lasagne med oksekød og gratineret gorgonzola

Pizze

Serveret med frisk mozzarella

67. MAMA MARGHERITA | 110

Tomatsauce, mozzarella, parmesanost, basilikum, olivenolie

68. PIZZA IN BIANCO | 148

Mozzarella, salsiccia, mascarponesauce, kartofler og rosmarin

72. CAPRICCIOSA | 115

Tomatsauce, mozzarella, skinke og champignon (fås også som calzone)

74. PANCETTA E TARTUFO | 150

Tomatsauce, mozzarella, sort trøffel og pancetta (italiensk bacon)

75. PIZZAIOLA | 120

Tomatsauce, mozzarella, ansjoser, kapers, peberfrugt, chili og hvidløg

76. VEGETARIANA | 140

Tomatsauce, mozzarella og forskellige grøntsager

77. GORGONZOLA E PARMA | 149

Tomatsauce, mozzarella, gorgonzola, artiskok og parmaskinke

78. RUCOLA E PARMIGGIANO | 115

Tomatsauce, mozzarella, rucola, cherrytomater, parmesan og pesto

79. SALAME ITALIANO | 122

Tomatsauce, mozzarella, italiensk salami og peberfrugt

80. BRESAOLA | 150

Tomatsauce, mozzarella, bresaola, sort trøffel, rucola, parmesan og cherrytomater



Insalate

35. INSALATA DI PARMA | 89

Blandet salat med oliven, valnødder, pinjekerner og parmesan

36. RUCOLA E PARMIGIANO | 80

Rucola salat med parmesan og cherrytomater

37. INSALATA MISTA | 88

Blandet salat med oliven, rucola og artiskok

38. INSALATA DI TONNO | 89

Blandet salat med tun og ærter

Dolci

Desserter & Ost

85. GELATO MISTO | 85

Blandet is med flødeskum og chokoladesauce

86. GELATO AFFOGATO | 85

Vaniljeis med espressokaffe

87. SORBETTO SAMANTHA | 85

Citronsorbet med Limoncello likør

88. TIRAMISÙ | 90

Hjemmelavet italiensk kage med espresso og mascarponecreme

90. TARTUFO | 85

Istrøffel med kakao

91. DESSERT LA PERLA | 130

En blanding af forskellige desserter

Bambino

Børnemeny (op til 12 år)

15. BAMBINI MARGHERITA | 82

Pizza med tomat og ost

16. PIZZA TURTLES | 85

Pizza med tomat, ost og skinke

17. SPAGHETTI BOLOGNESE | 85

Spaghetti med kødsauce

19. SPAGHETTI CARBONARA | 85

Spaghetti med æg, bacon og fløde



Caffé

ESPRESSO | 35

DOBBELT ESPRESSO | 45

CAPPUCCINO | 45

CAFFE LATTE | 45

AMERICANO | 40

IRISH COFFEE | 75

Espresso med whiskey
og flødeskum

THE | 38

VARM KAKAO | 49

Birre e Bibite

Øl og vand

CARLSBERG

LILLE | 50

STOR | 72

KANDE (1,5 L) | 205

TUBORG CLASSIC

LILLE | 50

STOR | 75

KANDE (1,5 L) | 205

ANGELO PORETTI

LILLE | 50

STOR | 75

KANDE (1,5 L) | 205

ALKOHOLFRI ØL | 48

SODAVAND

25 CL | 39

50 CL | 49

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic, Ramlösa (Ramlösa fås kun i 50 cl)

HYLDEBLOMST

25 CL | 40

ÆBLE- ELLER APPELSINJUICE

25 CL | 40

FILTRERET VAND

NATURLIG ELLER MED BRUS | 40

Vino Rosso



HUSET'S VIN: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

GLAS | 77
75 CL | 270

Herlig afrundet vin med rigtig god fylde. Mørk og moden i sit udtryk.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE, ALASIA 75 CL | 399

En kraftig, harmonisk vin med god struktur. Indeholder noter af moden mørk frugt.

CHIANTI CLASSICO, BIBBIANO 75 CL | 435

En velduftende vin med dybde i smagen, som indeholder noter af kirsebær og mørke bær.

NERO D'AVOLA, MORGANTE 75 CL | 439

Intens, fyldig og frugtig vin med lang eftersmag, som indeholder noter af mørke bær og peber.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, CORTE GIARA

75 CL | 629

Vinen har en karakteristisk intens duft af kirsebær med noter af solbær, peber og urter.

BAROLO, LE RADICI

75 CL | 679

Kraftfuld og intens Nebbiolo-vin. Den indeholder mange fine duftnoter som mynte, violer og rosenblade.

BRUNELLO DI MONTALCINO, MOCALI

75 CL | 689

Klassisk elegant og finessefuld Brunello med floral karakter og smag af rosenblade, kirsebær og skovbund.



Cocktails

ESPRESSO MARTINI | 90
Vodka, espresso, kaffelikør og sirup

LIMONCELLO SPRITZ | 90
Limoncello, tør Asti Spumante

GIN OG TONIC | 90
Tonic og citron

Vino Bianco



TREBBIANO D'ABRUZZO ANGELI

GLAS | 77

75 CL | 270

En vin med aromatisk profil med tiltrækkende frugtighed og blomster-noter. Behagelig, tør, frisk.

VERMENTINO, TOSCANA

75 CL | 449

Undertoner af citrusfrugt noter som citron og grapefrugt samt hyldeblomst.

HUGEL CLASSIC RIESLING

75 CL | 425

Balanceret vin med noter af frugtig æble, stikkelsbær, citrus, grapefrugt og lime.

CHARDONNAY, ALBINO ROCCA

75 CL | 445

En frisk vin med rene og transparente Chardonnay-aromaer

PINOT GRIGIO, HOFSTÄFFER

75 CL | 445

Frisk og tør vin med masser af syre. Smagen er også let med eksotiske undertoner.

Vino Rosato / Rosé



CERASUOLO D'ABRUZZO

GLAS | 77

75 CL | 270

En rosévin med livlig rosé farve. Den har en delikat, frisk og frugtig smag.

Vino Spumante

ASTI SPUMANTE (SWEET), LE MONFERRIE

GLAS | 79

75 CL | 355

Sød og har en smag af honning, blomster og grape. En klassisk aperitif eller dessertvin.

VERDICCHIO CHAMAT (DRY), GAROFOLI

GLAS | 79

75 CL | 425

Frisk og sprød vin fra Midtitalien. Fremstillet på 100 % Verdicchio