



R I S T O R A N T E P I Z Z E R I A

L A P E R L A



Nous sommes une famille dont la passion a toujours été la restauration. Forts de notre expérience de plus de vingt ans dans le domaine, nous sommes désireux de partager nos plats, nos perles italiennes et les mets de notre lieu d'origine et d'Italie. C'est ainsi que tous ensemble, en famille, nous avons décidé d'ouvrir notre propre restaurant et pizzeria ici à Genève.

Un restaurant de famiglia. Passione. Sapori.

Nous vous souhaitons la bienvenue et un excellent repas.

Tous nos prix comprennent la TVA de 8,1%.

INFORMATION SUR LES ALLERGENES

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances.

Provenance des viandes et poissons.

Boeuf : Suisse, Autriche.

Poulet : Slovénie, Brésil.*

Veau : Suisse.

Dorade : Grèce, surgelé.

Saumon : Norvège, surgelé.

Fruits de mer : Vietnam, Thaïlande, surgelé.

Vongoles : Italie, Vietnam, surgelé.

Gambas : Bangladesh, surgelé.

Poulpe : Maroc, Espagne, surgelé.

Pain fait maison.

*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux.

Peut avoir été produit avec stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques

BEVANDE

ANALCOLICHE

Acqua naturale. 5.-
Eau plate, 50 cl.

Acqua frizzante 5.-
Eau pétillante, 50 cl.

Coca-Cola & Coca-Cola Zero 5.-
33 cl.

Sirop 2.50
Sirop, 33 cl.

Diabolo. 4.-
Sirop et lemonade, 33 cl.

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

Acqua naturale (50 cl) 5.-

Sirop (33 cl) 2.50

Diabolo (Sirop et limonade, 33 cl) 4.-

Latte freddo o caldo (33cl) 2.-

Té freddo 5.-
Thé froid, à la pêche ou au citron, 33 cl.

Fanta 5.-
33 cl.

Sprite 5.-
33 cl.

Succo di mela 5.-
Jus de pomme, 33 cl.

Schweppes 5.-
Lemon, Tonic, 20 cl.

Granini 5.-
20 cl.

Succo di pomodoro 5.-
Jus de tomate, 20 cl.

Perrier 5.-
33 cl.

Limonata. 3.-
Lemonade, 33 cl.

CAFFÈ & TÈ

Ristretto, espresso, caffè 3.50

Cappuccino 4.50

Renversé 4.50

Té & Tisana 4.-

Doppio espresso 5.50

Caffè corretto 6.-

Latte freddo o caldo 2.-

Cioccolato freddo o caldo 4.50

BIRRE

	30 cl	50 cl
Bionda	5.-	7.-
Bière pression, 5.2%.		

Bianca	5.-	-
Blanche, bouteille, 5.2%.		

Rossa	5.-	-
Ambrée, bouteille, 5.5%.		

Senz'alcol	5.-	-
------------	-----	---

Panaché	5.-	7.-
Bière pression, limonade.		

Monaco	5.-	7.-
Bière pression, limonade, sirop grenadine.		

Service de carafe d'eau - 2.50

APERITIVI & COCKTAIL

Crodino & Sanbitter 10 cl.	5.-
Martini Bianco & Rosso 4 cl, volume 14.4%.	8.-
Aperol Spritz Aperol (9%), Prosecco (11%), soda. 10 cl.	14.-
Hugo Spritz Fleur de sureau, Prosecco (11%), soda. 10 cl.	14.-
Ricard & Pastis 51 2 cl ou 4 cl, volume 45%.	4.- / 8.-
Prosecco 10 cl, volume 11%.	9.-
Coupe de champagne 10 cl, volume 11%.	15.-
Kir Crème de cassis (15%), vin blanc.	7.-
Kir prosecco Crème de cassis (15%), prosecco.	10.-
Kir Royal Crème de cassis (15%), champagne.	16.-
Vin di Porto 1 dl, volume 20%.	8.-
Campari 4 cl, volume 23%.	8.-
Suze 4 cl, volume 20%.	8.-
Americano Campari (23%), Vermout rouge, soda. 10 cl.	14.-



LIQUORI & AMARI

Limoncello 4 cl, volume 25%.	8.-
Manzanita 4 cl, volume 18%.	8.-
Sambuca 4 cl, volume 40%.	9.-
Amaretto Disaronno 4 cl, volume 28%.	9.-
Baileys 4 cl, volume 17%.	9.-
Vecchio amaro del Capo 4 cl, volume 35%.	9.-
Fernet Branca 4 cl, volume 39%.	9.-
Averna 4 cl, volume 29%.	9.-
Jägermeister 4 cl, volume 35%.	9.-
Amaro Lucano 4 cl, volume 28%.	9.-
Ramazotti 4 cl, volume 38%.	9.-
Williamine & Abricotine 4 cl, volume 43%.	9.-
Moitié-moitié 2 cl de Williamine (43%) et 2 cl de liqueur William (35%).	12.-
Rémy Martin 4 cl, volume 40%.	15.-
Grappa 4 cl, volume 40%.	10.-
Grappa Barricata 4 cl, volume 40%.	15.-
Grappa Sibona 4 cl, volume 40%.	18.-
Jack Daniel's 2 cl ou 4 cl, volume 40%.	9.- / 15.-
J & B 4 cl, volume 40%.	7.50 / 14.-
Gordon's 4 cl, volume 37.5%. Bombay: +2.-	11.-
Bacardi 4 cl, volume 37.5%.	11.-
Vodka 4 cl, volume 40%.	11.-

— ANTIPASTI E INSALATE —

	Entrée	Plat
Insalata verde Salade verte.	6.50	-
Insalata mista Salade verte, carottes, maïs, tomates.	7.50	-
Insalata vegana Salade verte, carottes, maïs, tomates cerises, poivrons grillés, courgettes grillées, aubergines grillées.	-	21.-
Involtini di melanzane Rouleaux d'aubergines et bufala avec jambon de Parme.	17.-	22.-
Insalata paesana Salade verte, carottes, maïs, tomates cerises, œuf dur, lardons, croûtons.	-	21.-
Insalata caprese Tomates, mozzarella de buffle, basilic.	14.-	22.-
Crudo e mozzarella di bufala Roquette, mozzarella de buffle, jambon de Parme.	-	22.-
Insalata César Salade verte, tomates cerises, poulet, croûtons, copeaux de Grana.	-	23.-



LA PASTA

Al pomodoro Penne ou spaghetti au choix, sauce tomate, basilic.	19.-
Pesto maison Penne ou spaghetti au choix, pesto avec crème, basilic, huile d'olive.	23.-
Arrabbiata Penne, sauce tomate, oignons, huile piquante.	23.-
Bolognese Penne ou spaghetti au choix, sauce bolognaise.	24.-
Carbonara Penne ou spaghetti au choix, lardons, œuf, copeaux de Grana.	24.-
Linguine alle vongole Linguine, tomates cerises, palourdes", persil, ail.	29.-
Frutti di mare Spaghetti, fruits de mer", tomates cerises, persil, ail.	29.-
Tagliatelle al salmone affumicato Tagliatelle, sauce tomate, crème, saumon fumé.	29.-
Gnocchi al gorgonzola (maison) Gnocchi, crème, gorgonzola.	26.-

SPECIALITÀ DEL FORNO

Penne alla siciliana Sauce tomate, aubergines, mozzarella, Grana Padano, basilic.	25.-
Lasagne (maison) Béchamel, sauce bolognaise, mozzarella, Grana Padano, muscade, lauriers.	25.-
Cannelloni con ricotta e spinaci (maison) Sauce tomate, mozzarella, crème, ricotta, épinards, Grana Padano, muscade, poivre.	25.-
Parmigiana di melanzane Sauce tomate, mozzarella, aubergines, Grana Padano, basilic.	25.-
Gnocchi alla sorrentina (maison) Gnocchi, sauce tomate, mozzarella, basilic, Grana Padano.	25.-



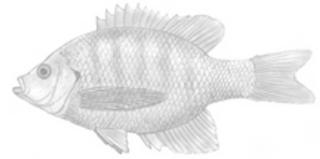
PATES SANS GLUTEN SUR DEMANDE - supplément 3.-

IL PESCE

Filetto d'orata*

Filet de daurade.

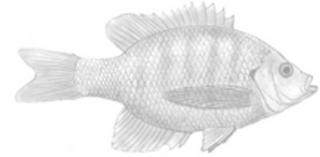
35.-



Filetto di branzino*

Filet de bar.

35.-



Notre poisson est servi avec frites et légumes.

*Produit surgelé

LA CARNE

POLLO

Filetto di pollo impanato

Steak de poulet pané, servi avec frites et légumes.

32.-



MANZO

Entrecôte grigliata

Entrecôte de bœuf grillée, servie avec frites et légumes.

39.-

Tagliata di manzo

Viande de bœuf, servie avec roquette, tomates cerises, copeaux de Grana.

37.-

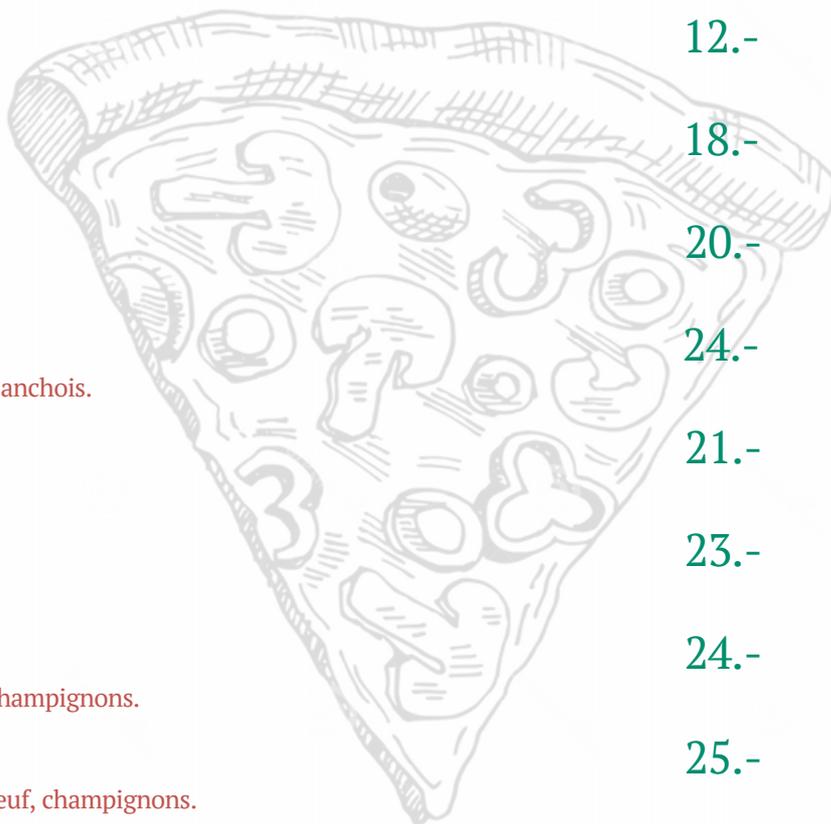


SAUCES

Poivre vert	5.-
Café de Paris	5.-
Bolets	7.-
Morilles	9.-

PIZZE

Focaccia nature Huile d'olive, origan.	12.-
Margherita Sauce tomate, mozzarella.	18.-
Focaccia bruschetta Huile d'olive, origan, tomates cerises.	20.-
Napoletana Sauce tomate, mozzarella, câpres, olives, anchois.	24.-
Funghi Sauce tomate, mozzarella, champignons.	21.-
Prosciutto Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit.	23.-
Prosciutto e funghi Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons.	24.-
Capricciosa Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, œuf, champignons.	25.-
Calzone classico Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons.	21.-
Vegetariana Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons.	27.-
Tonno e cipolle Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons.	24.-
Norma Sauce tomate, mozzarella, aubergines, ricotta.	27.-
Quattro stagioni Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives.	27.-
Calabrese Sauce tomate, mozzarella, salami piquant.	25.-
Romana Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme.	27.-
Siciliana Sauce tomate, mozzarella, thon, champignons, olives.	25.-
Hawaii Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas.	24.-
Frutti di mare Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer*, ail.	28.-



*Notre sauce tomate est assaisonnée avec huile d'olive, sel et basilic.
Pour les suppléments d'ingrédient, n'hésitez pas à demander à notre équipe.*

Primavera	26.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, salami piquant, champignons.	
Spinaci	24.-
Mozzarella, épinards, copeaux de Grana, ail.	
Quattro formaggi	27.-
Sauce tomate, mozzarella, Galbanone, Provolone, scamorza fumée, gorgonzola.	

PIZZE SPECIALI

Forestiera	29.-
Sauce tomate, mozzarella, champignons, lardons, oignons.	
Miss Italia	29.-
Sauce tomate, mozzarella, roquette, mozzarella de buffle, jambon de Parme, tomates cerises.	
Bresaola	29.-
Sauce tomate, mozzarella, bresaola, copeaux de Grana, tomates cerises, roquette.	
Caprese	29.-
Sauce tomate, mozzarella, roquette, mozzarella de buffle, copeaux de Grana, tomates cerises.	
Salmone	29.-
Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons rouges, câpres.	
La Perla	29.-
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, saucisson piquant, 'nduja.	
Focaccia a modo mio	30.-
Burrata, bresaola, tomates cerises, roquette, huile d'olive avec arôme de truffe blanche.	
Sapori di mare	33.-
Sauce tomate, mozzarella, gambas, moules, anneaux de calamars, persil, ail.	

PIZZA SANS GLUTEN SUR DEMANDE - supplément 3.-

IL DOLCE

Panna cotta	10.-
Tiramisù	10.-
Cheesecake	10.-
Café gourmand	14.-

*Notre sauce tomate est assaisonnée avec huile d'olive, sel et basilic.
Pour les suppléments d'ingrédient, n'hésitez pas à demander à notre équipe.*

LES GLACES

Boule de glace

4.-/boule

Parfums: café, caramel, chocolat, straciatella, vanille, citron, fraise, framboise, noisette, pistache.

Coupe Danemark

13.-

Coupe Danemark avec deux boules de glace à la vanille, chantilly et topping au chocolat.

Coupe au café

13.-

Café glacé avec une boule de glace au café, une de vanille, un ristretto, chantilly et topping au café.

Coupe au chocolat liegeois

13.-

Coupe avec une boule de glace à la vanille, une au chocolat, chantilly et topping au chocolat.

Coupe aux fruits rouges

13.-

Coupe avec une boule de glace à la fraise, une à la framboise, chantilly et topping aux fruits rouges.

Coupe à la straciatella

13.-

Coupe avec une boule de glace straciatella, une boule au café, chantilly et topping au chocolat.

Coupe Alice

13.-

Coupe avec une boule de glace à la noisette, une à la vanille, chantilly et topping au caramel.

COUPES ARROSEES

Coupe Italienne

15.-

Coupe avec deux boules de sorbet au citron et limoncello.

Coupe Colonel

15.-

Coupe avec deux boules de sorbet au citron et vodka.

Coupe Baileys

15.-

Coupe avec deux boules de noisette et Baileys.

Coupe Ecossaie

15.-

Coupe avec deux boules de glace à la vanille et whisky.

