

ALLERGENI ALLERGENS



(1) ARACHIDI
PEANUTS
ERDNÜSSE



(2) PESCE
FISH
FISCH



(3) CROSTACEI
CRUSTACEANS
KRUSTENTIEREN



(4) SEDANO
CELERY
SELLERIE



(5) FRUTTA A GUSCIO
NUTS
NÜSSE



(6) SENAPE
MUSTARD
SENF



(7) GLUTINE
GLUTEN
GLUTEN



(8) SESAMO
SESAME
SESAM



(9) LATTICINI
DAIRY PRODUCTS
MILCHPRODUKTE



(10) SOIA
SOY
SOJA



(11) LUPINI
LUPINS
LUPINEN



(12) SOLFITI
SULPHITES
SULFITEN



(13) MOLLUSCHI
SHELLFISH
VENUSMUSCHELN



(14) UOVA
EGGS
EIER

Avete notato che su ogni documento che leggete abbiamo ridotto l'uso dei colori? Abbiamo scelto di partire da piccole azioni per essere più sostenibili.
Have you noticed that we've reduced the use of colors on every document you read? We've chosen to start with small actions to be more sustainable.
Haben Sie bemerkt, dass wir die Farbgebung auf all unseren gedruckten Materialien reduziert haben? Mit kleinen Schritten wollen wir einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten.

La Perla

CORVARA | DOLOMITES

Les Stües

RESTAURANT | HOTEL LA PERLA



LA CHERTA VEGETALA
CARTA VEGANA
VEGANES MENÜ | VEGAN MENU



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

ANTIPASTI

INSALATINA DI PUNTARELLE, CITRONETTE DI LIMONI BIO E TOFU • 22 EURO ¹⁰

Puntarelle chicory salad with organic lemon citronette and tofu
Puntarelle-Salat mit Bio-Zitronen-Citronette und Tofu

CARPACCIO DI RAPA ROSSA, YOGURT VEGANO ED ERBA CIPOLLINA • 22 EURO

Beetroot carpaccio with vegan yogurt and chives
Rote-Bete-Carpaccio con veganem Joghurt und Schnittlauch

PRIMI

GNOCCHETTO VEGANO AL PESTO DI BASILICO ED ERBETTE • 28 EURO ^{1,5,7}

Vegan gnocchetti with basil pesto and wild herbs
Vegane Gnocchetti mit Basilikumpesto und Kräutern

MINISTRONE DI VERDURE • 26 EURO ⁴

Vegetable minestrone
Gemüse-Minestrone

SECONDI

“BISTECCA” DI CAVOLFIORE, FONDO VEGETALE ED ERBETTE • 36 EURO ⁴

Cauliflower "steak" with vegetable jus and herbs
Blumenkohl-„Steak“ mit Gemüse-Jus und Kräutern

MILLEFOGLIE DI PATATE E ZUCCHINE CON CREMA DI FORMAGGIO VEGANO • 32 EURO ^{4, 12}

Potato and zucchini mille-feuille with vegan cream cheese
Kartoffel-Zucchini-Mille-feuille mit veganer Frischkäsecreme

DESSERT

CREMOSO ALL'AMATIKA, OLIO EVO E SALE MALDON • 16 EURO ^{1,5,7}

Amatika chocolate cream with extra virgin olive oil and Maldon salt
Amatika-Schokoladencreme mit nativem Olivenöl extra und Maldon-Salz

