



Ristorante La Pergola

Antipasti

<i>Parmigiana</i> Auberginen im Ofen gratiniert mit Büffelmozzarella und Parmesan	24.50
<i>Carne cruda all' Albese</i> Rindscarpaccio mit gebratenen Pilze und gehobelten Parmesan	26.50
<i>Carpaccio di porchetta con marmelatta di peperoncino</i> Spanferkel Carpaccio begleitet mit Marmelade aus Peperoncino	24.50
<i>Tagliere del Montanaro</i> Gemischtes Schneidebrett aus Südtirol	31.50
<i>Bruschettoni la Pergola</i> Bruschettoni mit Pilzen und weissem Speck	24.00

Minestre - Suppe

<i>Pappa di pomodoro alla toscana</i> Grobbe toskanische BrotSuppe	12.50
<i>Fagottini ripieni di carne in brodo</i> Fagottini mit Fleischfüllung in Bouillion	10.50



Ristorante La Pergola

*Insalata**

<i>Insalata Verde</i> <i>Grüner Salat</i>	9.50
<i>Insalata Mista di stagione</i> <i>Gemischter Salat, Saisonalangepast</i>	12.50
<i>Insalata di Finnocchi con arance e olive nere</i> <i>Fenchelsalat mit Orangen und Oliven</i>	16.50
<i>Caprese con Mozzarella di Bufala</i> <i>Caprese mit Büffelmozzarella</i>	20.50

**Italienische Sauce zum selber anmachen (Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer)*



Ristorante La Pergola

Primi di pasta

<i>Chicche alla lucana</i> Kleine gnocchi mit Pilzen und getrockneten Peperoni und Speck	28.50
<i>Spaghetti Carbonara</i> Spaghetti mit Guanciale Speck, Ei und Pecorino	24.50
<i>Tortiglioni alla norcina</i> Totiglion an einer Trüffelcreme mit gerösteter Wurst	29.50
<i>Paccheri alla diavola (piccante)</i> Paccheri an einer Pikanten Tomatensauce	21.50
<i>Tagliatelle con gamberoni e zafferano</i> Tagliatelle mit Riesencrevetten und Zaffransauce	27.50
<i>Bucatini all'amatriciana</i> Bucatini an Tomatensauce, Guanciale Speck und Pecorino	23.50

Risotti (20min. di preparazione / Zubereitungszeit)

<i>Risotto con prosecco e gamberi</i> Risotto mit Prosecco und Crevetten	26.50
<i>Risotto mele e provolone</i> Risotto mit Äpfeln und Provolone Käse	24.50



Ristorante La Pergola

Paste fresche

<i>Ravioloni ripieni di ricotta di Bufala e spinaci con noci e datterini</i>	27.50
<i>Ravioli gefüllt mit Büffel Ricotta und Spinat Walnüssen und Datteltomaten</i>	
<i>Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci con panna e prosciutto</i>	26.50
<i>Tortelloni mit Ricotta Spinatfüllung an einer Schinken Rahmsauce</i>	
<i>Canelloni alla Rossini</i>	28.50
<i>Cannelloni gefüllt mit Kalbsfleisch Ricotta und Pilze</i>	
<i>Gnocchi al Gorgonzola</i>	26.50
<i>Gnocchi an einer Cremiger Gorgonzola Sauce</i>	
<i>Ravioli con ripieno di gorgonzola e fichi con miele e sminuzzato di porchetta</i>	28.50
<i>Ravioli gefüllt mit Gorgonzola und Feigen an einer Honig Spanferkel Sauce</i>	
<i>Pici toscani con filetto di coniglio e funghi misti</i>	
29.50	
<i>Toskanische Spaghetti mit Kaninchenfilet an einer Mischpilz Sauce</i>	



Ristorante La Pergola

Secondi di pesce

Sogliola alla Munnaia 49.00

Thunfisch-Steak süss sauer

Gamberoni alla griglia (taglia 6-8) 46.00

Riesencrevetten vom Grill (Grösse 6-8)

Filetti di Pesce Spada
in umido 47.00

Schwertfischfiles mit Kapern Oliven an einer Tomaten Sauce

Solo fine settimana / Nur am Wochenende

Cozze alla marinara 28.50

Miesmuscheln an einer weisswein Sauce

Contorni / Beilagen

Risotto al Parmigiano

Parmesan Risotto

Patate al Forno

Ofenkartoffeln

Verdure di stagione

Saison Gemüse

Crocchette

Kroketten

Patatine fritte

Pommes Frites

Jede weitere Beilage 8.00



Ristorante La Pergola

Secondi di carne

<i>Filetto di manzo Black Angus alla scozzese</i> <i>Rindsfilet Black Angus an einer Malt Whisky Sauce</i>	53.00
<i>Cotoletta di vitello alla milanese</i> <i>Kalbskotolett paniert Mailender Art</i>	49.50
<i>Entrecote Black Angus alla griglia</i> <i>Black Angus Entrecote vom Grill</i>	48.00
<i>Scaloppina di vitello ai funghi trifolati</i> <i>Kalbsplätzchen an einer gebratenen Pilzsauce</i>	45.00

Nelle pietanze e compreso un contorno

Gerichte inklusive einer Beilage nach Wahl

Contorni / Beilagen

Risotto al Parmigiano
Parmesan Risotto

Patate al Forno
Ofenkartoffeln

Verdure di stagione
Saison Gemüse

Crocchette
Kroketten

Patatine fritte
Pommes Frites

Jede weitere Beilage 8.00



Ristorante La Pergola

*Pizze**

<i>Margherita</i>	16.50
<i>Napoli</i> <i>Sardellen-Kappern-Oliven</i>	17.50
<i>Prosciutto</i> <i>Hinterschinken</i>	18.50
<i>Prosciutto e Funghi</i> <i>Hinterschinken und Champignons</i>	19.50
<i>Carpaccio</i> <i>Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	25.50
<i>Quattro Stagioni</i> <i>Pepperoni, Hinterschinken, Oliven, Champignon</i>	21.50
<i>Diavola</i> <i>Scharfe Salami</i>	18.50
<i>Porcini Grana e aglio (Saison)</i> <i>Steinpilze, Parmesan und Knoblauch</i>	24.50
<i>Salsiccia e broccoli</i> <i>Schweinswurst und Broccoli</i>	19.50
<i>Calzone</i> <i>Hinterschinken, Champignons und rote Zwiebeln</i>	20.50
<i>Speck e Cipolla</i> <i>Speck und rote Zwiebeln</i>	19.50
<i>Tonno</i> <i>Frischer Thunfisch und rote Zwiebeln</i>	24.50
<i>Scoglio</i> <i>Frische Meeresfrüchte</i>	26.50
<i>Verdure grigliate</i> <i>Grill Gemüse</i>	21.50

**Alle Pizzen mit Tomatensauce, Fior di latte und Oregano.*



Ristorante La Pergola

Dessert

<i>Crêpe all'Arancia e gelato alla Vaniglia</i> <i>Crêpe mit Grand Marnier und Vanilleglace</i>	12.50
<i>Misto di Formaggio con noci e miele</i> <i>Gemischte Käseplatte mit Walnüssen und Honig</i>	16.50
<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i> <i>Panna Cotta mit warmen Beeren</i>	10.50
<i>Tiramisù fatto in Casa</i> <i>Tiramisu hausgemacht</i>	10.50
<i>Profiterole</i> <i>Windbeutel mit Creme gefüllt und mit Schokolade</i>	10.50
<i>Zabaione al Marsala</i> <i>Eier Weinschaumcreme</i>	14.50
<i>Dessert del fine settimana</i> <i>Wochenenddessert</i>	12.50