



## Ristorante La Pergola

### *Antipasti*

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

### *Minestre - Suppe*

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



## 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