



## 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 con pecorino toscano</i>	31.50
<i>Gemischtes Schneidebrett mit Hartkäse aus ,der Toskana</i>	
<i>Bruschettone la Pergola</i>	24.00
<i>Bruschettone 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>	
<i>Minestra ,del fine settimana</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

\*



## Ristorante La Pergola

### *Primi di pasta*

<i>Chicche alla lucana</i> <i>Kleine gnocchi mit Pilzen und getrockneten Peperoni und Speck</i>	28.50
<i>Spaghetti Carbonara</i> <i>Spaghetti mit Guanciale Speck, Ei und Pecorino</i>	26.50
<i>Mezzi ziti con melanzane e provola, del monaco</i> <i>Neapolitanische Pasta an Tomten Sauce Aubergine Provolone</i>	25.50
<i>Paccheri alla diavola (piccante)</i> <i>Paccheri an einer Pikanten Tomatensauce</i>	21.50
<i>Tagliatelle con gamberoni e zafferano</i> <i>Tagliatelle mit Riesengarnelen und Zafferansauce</i>	27.50
<i>Bucatini all'amatriciana</i> <i>Bucatini an Tomatensauce, Guanciale Speck und Pecorino</i>	23.50

### *Risotti (20min. di preparazione / Zubereitungszeit)*

<i>Risotto con prosecco e gamberi</i> <i>Risotto mit Prosecco und Garnelen</i>	26.50
<i>Risotto mele e provolone</i> <i>Risotto mit Äpfeln und Provolone Käse</i>	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>Maccheroni alla zozzona</i>	29.50
<i>Pasta mit salsiccia guanciaie pecorino und Eigelb</i>	



## Ristorante La Pergola

### *Secondi di pesce*

<i>Sogliola alla Munnaia</i> <i>Seezunge nach Müllerin-Art (Butter, Zitronen und Petersilie)</i>	49.00
<i>Gamberoni alla griglia (taglia 6-8)</i> <i>Riesencrevetten vom Grill (Grösse 6-8)</i>	46.00
<i>Filetti di Pesce Spada</i> <i>in umido</i> <i>Schwertfischfiles mit Kapern Oliven an einer Tomaten Sauce</i>	47.00

### *Solo fine settimana / Nur am Wochenende*

<i>Cozze alla marinara</i> <i>Miesmuscheln an einer weisswein Sauce</i>	28.50
--	-------

### *Contorni / Beilagen*

<i>Risotto al Parmigiano</i> <i>Parmesan Risotto</i>	<i>Patate al Forno</i> <i>Ofenkartoffeln</i>
<i>Verdure di stagione</i> <i>Saison Gemüse</i>	<i>Crocchette</i> <i>Kroketten</i>
<i>Patatine fritte</i> <i>Pommes Frites</i>	

*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 San Marzano-Sauce Fior di latte*



## Ristorante La Pergola

### Dessert

<i>Crema catalana</i> <i>Crème Brûlée</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 Crème 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