



Ristorante La Pergola

Antipasti

<i>Parmigiana</i>	26.50
<i>Auberginen im Ofen gratiniert mit Büffelmozzarella und Parmesan</i>	
<i>Carne cruda all' Albese</i>	29.50
<i>Rindscarpaccio mit gebratenen Pilze und gehobelten Parmesan</i>	
<i>Crocche napoletane con friarielli</i>	
<i>Neapolitanische Kartoffelkroketten mit Friarielli</i>	20.50
<i>Arrosticini abruzzesi</i>	27.50
<i>Lammspiessli vom Grill mit Hartkäse aus der Toskana</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, Saisonallangepast</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 Tomaten 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>	30.50
<i>Tortiglioni alla zozzona</i> <i>Pasta mit Salsiccia-Guanciale-Pecorino und Eigelb</i>	25.50

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>	29.50
<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 ripieni con friarielli e salsiccia</i>	28.50
<i>Ravioli gefüllt mit Salsiccia und Stängelkohl an einer Tomatensauce mit gehobeltem Provolone-Käse</i>	



Ristorante La Pergola

Secondi di pesce

Sogliola alla Munnaia 49.00

Seezunge nach Müllerin-Art (Butter, Zitronen und Petersilie)

Gamberoni alla griglia (taglia 6-8) 46.00

Riesengarnelen 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>	46.00

Nelle pietanze e compreso un contorno

Gerichte inklusive einer Beilage nach Wahl

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