



Ristorante La Pergola

Antipasti

<i>Parmigiana</i> Auberginen im Ofen gratiniert mit Büffelmozzarella und Parmesan	26.50
<i>Carne cruda all' Albese</i> Rindscarpaccio mit gebratenen Pilze und gehobelten Parmesan	29.50
<i>Culatello di Zibello con Parmigioneo Reggiano</i> Rohschinken die Zibello mit Parmigiano Reggiano	30.50
<i>Focaccia con porchetta e cipolla rossa caramellata</i> Focaccia mit Spanferkel und karamellisierten Zwiebeln	24.50

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

Insalata

<i>Insalata Verde</i> Grüner Salat	9.50
<i>Insalata Mista</i> Gemischter Salat	12.50
<i>Insalata di Finnocchi con arance e olive nere</i> Fenchelsalat mit Orangen und Oliven	16.50
<i>Mozzarella di Bufala affumicata</i> con funghi trifolati Geräucherter Büffelmozzarella mit gebratenen Pilzen	20.50



Ristorante La Pergola

Primi di pasta

<i>Fusilli con radicchio e salsiccia</i>	28.00
<i>Fusilli mit italienischer Wurst und rotem Chicorée</i>	
<i>Tortiglioni Carbonara</i>	27.50
<i>Tortiglioni mit Guanciale Speck, Ei und Pecorino</i>	
<i>Mezzi ziti con melanzane e provola, del monaco</i>	25.50
<i>Neapolitanische Pasta an Tomten Sauce Aubergine Provolone</i>	
<i>Paccheri alla diavola (piccante)</i>	21.50
<i>Paccheri an einer Pikanten Tomatensauce</i>	
<i>Tagliatelle con gamberoni e zafferano</i>	30.50
<i>Tagliatelle mit Riesencrevetten und Zaffransauce</i>	
<i>Maccheroncini alla zozzona</i>	28.50
<i>Pasta mit Salsiccia-Guanciale-Pecorino und Eigelb</i>	

Risotti (20min. di preparazione / Zubereitungszeit)

<i>Risotto con prosecco e gamberi</i>	28.50
<i>Risotto mit Prosecco und Crevetten</i>	
<i>Risotto vino rosso e fonduta di Taleggio</i>	26.50
<i>Risotto an Rotwein mit cremiger Taleggio Sauce</i>	



Ristorante La Pergola

Paste fresche

<i>Ravioloni ripieni di ricotta di Bufala e spinaci con noci e datterini</i> <i>Ravioli gefüllt mit Büffel Ricotta und Spinat Walnüssen und Datteltomaten</i>	27.50
<i>Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci con panna e prosciutto</i> <i>Tortelloni mit Ricotta Spinatfüllung an einer Schinken Rahmsauce</i>	26.50
<i>Gnocchi al Gorgonzola</i> <i>Gnocchi an einer Cremiger Gorgonzola Sauce</i>	26.50
<i>Ravioli ripieni con friarielli e salsiccia</i> <i>Ravioli gefüllt mit Salsiccia und Stängelkohl an einer Tomatensauce mit gehobeltem Provolone-Käse</i>	28.50
<i>Ravioli ripieni di baccalà e patate alla lucana</i> <i>Ravioli gefüllt mit Stockfisch und Kartoffeln an einer groben Peperonisauce</i>	30.50



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

Schwertfischfilets 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>	54.00
<i>Cotoletta di vitello alla milanese</i> <i>Kalbskotolett paniert Mailender Art</i>	52.00
<i>Entrecote Black Angus alla griglia</i> <i>Black Angus Entrecote vom Grill</i>	49.50
<i>Scaloppina di vitello ai funghi trifolati</i> <i>Kalbsplätzchen an einer gebratenen Pilzsauce</i>	48.50

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



Ristorante La Pergola

*Pizze**

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

**Alle Pizzen mit San Marzano Sauce Fior di latte*



Ristorante La Pergola

Dessert

<i>Crema catalana</i> <i>Creme Brûlée</i>	10.50
<i>Misto di Formaggio con noci e miele</i> <i>Gemischte Käseplatte mit Walnüssen und Honig</i>	19.50
<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i> <i>Panna Cotta mit warmen Beeren</i>	10.50
<i>Tiramisù fatto in Casa</i> <i>Tiramisù hausgemacht</i>	12.50
<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