



**LA PERGOLA**

*Menu*



LA PERGOLA

*Benvenuti*  
Welcome

*Ogni piatto che troverete in queste pagine non è solo una portata, ma il punto di arrivo di una ricerca. Crediamo che ogni percorso porti a una nuova scoperta: un sapore dimenticato, un abbinamento inedito, una consistenza sorprendente.*

*La nostra cucina dedica tempo alla selezione di materie prime autentiche, rispettando i cicli della natura. La lavorazione è il nostro modo di onorare questi ingredienti: utilizziamo tecniche che ne esaltano l'anima, senza mai forzarla, per trasformare la semplicità in un'esperienza memorabile.*

*Every dish you will find in these pages is not just a course, but the destination of a quest. We believe that every path leads to a new discovery: a forgotten flavor, an original pairing, a surprising texture.*

*Our cuisine devotes time to selecting authentic raw materials, respecting the cycles of nature. Craftmanship is our way of honoring these ingredients: we use techniques that enhance their essence, without ever forcing it, to transform simplicity into a memorable experience.*

# Cocktails

AMERICANO

€ 10

---

APEROL SPRITZ

€ 8

---

GIN TONIC

€ 8

---

VODKA TONIC

€ 8

---

CAIPIROSKA

€ 8

---

RUM

€ 8

---

CUBA LIBRE

€ 8

NEGRONI

€ 10

---

CRODINO

€ 6

---

CAMPARI SODA

€ 6

---

MOJITO

€ 8

---

SPRIZONCELLO

€ 8

---

CAPIRIGNA

€ 8

---

## CRUDITÈ DI PESCE

### FISH CRUDITÈ

*Ostriche, gambero rosso, scampi, fasolari, pescato del giorno*

*Oysters, red prawns, scampi, clams fasolari, catch of the day*



€ 35

## FANTASIA DI MARE

### SEAFOOD FANTASY

*Composta da tocchetti di polpo e seppia, conchiglia gratinata ripiena di crostacei e zucchine, salmone affumicato, gambero in crosta, alici marinate, pesce in umido, baccalà pastellato e fritto*

*Composed of diced octopus and cuttlefish, gratinated shellfish stuffed with shellfish and zucchinis, smoked salmon, crusted shrimp, marinated anchovies, stewed fish, and battered and fried cod*



€ 25

## TARTARE DI GAMBERO ROSSO

### RED PRAWN TARTARE

*Tartare di gambero rosso con taralli saporiti, stracciata di bufala e polvere di lamponi*

*Red prawn tartare with savoury taralli, buffalo mozzarella and raspberry powder*



€ 25



PEPATA DI COZZE  
PEPPERED MUSSELS



€ 18

CARPACCIO DI SALMONE  
SALMON CARPACCIO

*Carpaccio di salmone affumicato con mozzarella di bufala e rucola*

*Smoked salmon carpaccio with buffalo mozzarella and arugula*



€ 15

Antipasti  
ESSENZE DI MARE

APPETIZERS

## TARTARE DI CARNE

*Tartare di carne al sentore di 'Nduja di Spilinga con tuorlo di uovo fritto, polvere di capperi e cipolla in agrodolce*

*Meat tartare flavored Spilinga 'Nduja with fried egg yolk, caper powder, and sweet and sour onion*



€ 20

---

## ANTIPASTO CALABRESE

*Formaggi misti, affettati misti, parmigiana di melanzana, 'nduja, verdure sott'olio, frittatina di cipolle di tropea, polpetta di carne, crocchette*

*Mix of cheeses, mixed cold cuts, eggplant parmigiana, 'nduja, vegetables in oil, tropea onion fritters, meatball, croquettes*



€ 18

---

## FORMAGGI MISTI



€ 15

---

## BRESAOLA, RUCOLA E GRANA

€ 15

---

## CRUDO E MELONE

€ 12

---

## CAPRESE

*Pomodoro, mozzarella, basilico e origano*

*Tomato, mozzarella, basil and oregano*



€ 10

---

*Antipasti*  
ESSENZE DI TERRA

APPETIZERS

LINGUINE ALL'ASTICE  
LINGUINE WITH LOBSTER



€ 35

---

TAGLIOLINI AI RICCI DI MARE  
TAGLIOLINI WITH SEA URCHINS



€ 30

---

TAGLIOLINI AL GAMBERO ROSSO  
CON BOTTARGA E LIME

RED SHRIMP TAGLIOLINI  
WITH BOTTARGA AND LIME



€ 30

---



LINGUINE COZZE E VONGOLE  
LINGUINE WITH MUSSELS AND CLAMS



€ 25

---

CHICCHE MEDITERANEE  
MEDITERRANEAN DUMPLING

*Chicche di patate al pesto di pistacchi, con gambero rosso a crudo  
e stracciattella di fiori di latte*

*Potato dumplings with pistachio pesto, raw red shrimp  
and milk flower stracciattella*



€ 25

PACCHERI CON PESCE SPADA,  
MELANZANA E MENTUCCIA

PACCHERI WITH SWORDFISH,  
EGGPLANT AND MINT



€ 20

Primi  
ESSENZE DI MARE

FIRST COURSES

## PANCIOTTI RIPIENI

*Panciotti con ripieno di melanzane e scamorza, conditi con salsa al pomodoro, fonduta di parmigiano e pesto al basilico*

*Panciotti stuffed with eggplant and scamorza cheese, topped with tomato sauce, Parmesan fondue, and basil pesto*



€ 20

---

## FILEJA CON 'NDUJA, MELANZANE E GRATTUGGIATA DI RICOTTA AFFUMICATA



€ 20

---

## CONCHIGLIE ALLA PICCHIO PACCHIO

*Pasta con salsa di pomodoro, peperoncino e formaggio*

*Pasta with tomato sauce, chili pepper and cheese*



€ 20

---

## SPAGHETTI ALLA TROPEANA

*Spaghetti con cipolla di Tropea, formaggio e pomodorini*

*Spaghetti with Tropea onion, cheese and cherry tomatoes*



€ 20

---

## PENNE ALLA BOLOGNESE



€ 18

---

## PENNE AL POMODORO



€ 15

---

*Primi*  
ESSENZE DI TERRA

FIRST COURSES

## GRIGLIATA IMPERIALE IMPERIAL GRILL

*1/2 astice, scampo, gamberi rossi, tonno, spada alla griglia*

*1/2 lobster, scampi, red prawns, tuna, grilled swordfish*



€ 45

---

## GAMBERONI ROSSI GRIGLIATI GRILLED RED PRAWNS



€ 35

---

## GRIGLIATA DI PESCE GRILLED FISH

*Tonno rosso, spada, gamberoni e scampi (Può variare in base al pescato del giorno)*

*Red tuna, swordfish, prawns and scampi (May vary depending on the catch of the day)*



€ 30

---



## TONNO ROSSO IN CROSTA DI PANKO RED TUNA IN PANKO CRUST

*Servito con cipolla rossa in agrodolce, rucola e glassa di aceto balsamico*

*Served with sweet and sour red onion, arugula and balsamic glaze*



€ 25

---

## FRITTURA MISTA DI CALAMARI E GAMBERETTI MIXED FRIED SQUID AND SHRIMPS



€ 25

---

## FRITTURA DI CALAMARI FRIED SQUID



€ 25

---

## SCAMPI GRIGLIATI GRILLED LANGOUSTINES



€ 25

---

Secondi  
ESSENZE DI MARE

SECOND COURSES



TAGLIATA DI ANGUS  
SLICED ANGUS BEEF

*Servita con rucola, pomodorini e grana*

*Served with rocket, cherry tomatoes and parmesan cheese*

€ 25

---

COSTATA DI MANZO GRIGLIATA 400/500 GR  
GRILLED RIB-EYE STEACK 400/500 GR

€ 25

---

COTOLETTA DI POLLO  
CHICKEN CUTLET

€ 15

---

## VALTELLINA

*Bresaola, rucola, pomodorini, champignon, olive taggiasche, scaglie di mandorla e grana*  
*Bresaola, arugula, cherry tomatoes, mushrooms, Taggiasca olives, almond flakes and grana cheese*



€ 15

## INSALATA CAPRICCIOSA

### CAPRICCIOSA SALAD

*Patate bollite, prosciutto cotto, olive taggiasche, gherigli di noci, pomodorini, mozzarella, insalata verde*  
*Boiled potatoes, ham, taggiasche olives, walnut kernels, cherry tomatoes, mozzarella, green salad*



€ 12

## NIZZARDA

*Fagiolini, pomodorini, olive nere, uovo sodo, tonno e mozzarella*  
*Green beans, cherry tomatoes, black olives, hard-boiled egg, tuna, and mozzarella*



€ 9

## VERDURE GRIGLIATE

### GRILLED VEGETABLES

*Zucchine, peperoni e melanzane*  
*Zucchini, peppers and aubergines*

€ 6

Conformi

SIDE DISHES

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

€ 6

---

POMODORI E CIPOLLA DI TROPEA

TOMATOES AND TROPEA ONION

€ 6

---

CROCCHETTE DI PATATE

POTATO CROQUETTES

€ 6

---

PATATINE FRITTE

FRIES

€ 6

---

Pizze



## MARINARA

*Pomodoro, origano e aglio*  
*Tomato, oregano and garlic*



€ 7

## MARGHERITA

*Pomodoro e fior di latte*  
*Tomato and fior di latte mozzarella*



€ 9

## VIENNESE

*Wurstel e patatine fritte*  
*Frankfurters and french fries*



€ 10

## DIAVOLA

*Nduja e salame*  
*Nduja and salami*



€ 10

## VEGETARIANA

*Base marherita coon verdure grigliate*  
*(Melanzane, zucchini e peperoni)*  
*Margherita base with grilled vegetables*  
*(eggplant, zucchini, and peppers)*



€ 10

## CAPRICCIOSA

*Cotto, olive champignon, calciofi e salame*  
*Ham, olives, champignon mushrooms, arti-*  
*chokes and salami*



€ 12

## 4 STAGIONI

*Cotto, olive champignon e calciofi*  
*Ham, olives, champignon mushrooms*  
*and artichokes*



€ 12

## TROPEANA

*Tonno e cipolla di Tropea*  
*Tuna and Tropea Onion*



€ 12

## NORMA

*Melanzane, pomodorini  
e grattugiata di ricotta affumicata  
Aubergines, tomatoes  
and smoked ricotta grated*



€ 12

## PARMIGIANA

*Melanzane fritte, bocconcino di burrata  
e fonduta di parmigiano  
Fried aubergines, burrata mouthfuls  
and parmesan fondue*



€ 13

## NAPOLI

*Base marinara, alici del Cantabico,  
olive taggiasche, capperi e origano  
Marinara base, Cantabrico's anchovies,  
taggiasche olives, capers and oregano*



€ 15

## BUFALOTTA

*Base margherita, con bocconcini di bufala  
Margherita base with mozzarella buffalo bites*



€ 15

## PARMA

*Crudo, rucola, grana e pomodorini  
Raw ham, rocket, grana cheese  
and cherry tomatoes*



€ 15

## FRUTTI DI MARE

*Base marinara e frutti di mare  
Marinara base and seafood*



€ 20

ROSSE | RED

Pizza

## CAPRESE

*Base bianca con mozzarella, pomodoro e basilico*  
*White base, mozzarella, tomato and basil*



€ 12

## 4 FORMAGGI

*Gorgonzola, fior di latte, grana, fonduta di parmigiano e gherigli di noci*  
*Gorgonzola, fior di latte, grana cheese, parmesan fondue and walnut kernels*



€ 12

## SILANA

*Porcini, patate al forno, crudo Silano e fonduta di caciocavallo*  
*Porcini mushrooms, baked potatoes, crudo silano and caciocavallo fondue*



€ 15

## ZUCCOTTA

*Base con crema di zucca rossa, fior di latte, speck croccante, cubbotti di zucca, bocconcino di burrata e fonduta di parmigiano*  
*Red pumpkin cream, fior di latte, crispy speck, pumpkin cubes, burrata mouthful and parmesan fondue*



€ 15

## SALSICCIA E FRIARELLI

*Base bianca, salsiccia, friarelli e spolverata di parmigiano*  
*White base, sausage, friarelli and sprinkling of parmesan*



€ 15

## VALTELLINA

*Fior di latte, rucola, pomodorini, bresaola, grana, bocconcino di burrata, granella di nocciola e glassa al balsamico*  
*Fior di latte cheese, rocket salad, cherry tomatoes, bresaola, grana cheese, burrata cheese, hazelnut granules and balsamic glaze*



€ 18

## BRONTE

*Base bianca, mortadella, pesto di pistacchio e bocconcino di burrata*  
*White base, mortadella, pistacchio pesto and burrata morsel*



€ 18

## NERANO RIVISITATA

*Base con crema di zucchine, fior di latte, pancetta, zucchine fritte, bocconcino di burrata e fonduta di parmigiano*  
*Base with cream of courgette, fior di latte, bacon fried, fried courgette, burrata mouthful and parmesan fondue*



€ 19

## TARTUFATA

*Speck croccante, porcini, bocconcino di burrata, tartufo e fonduta di parmigiano*  
*Crispy speck, porcini mushrooms, burrata morsel, truffle and parmesan fondue*



€ 19

---

## MEDITERRANEA

*Rucola, pomodorini, bocconcino di bufala, gambero rosso a crudo e polvere di limone*  
*Rocket, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, raw red prawns and lemon powder*



€ 20

---

## OCTOPUS

*Tocchetti di polpo, patate bollite, pomodorini, bocconcino di burrata e fonduta di pesto al basilico*  
*Octopus morsel, boiled potatoes, cherry tomatoes, burrata mouthful and basil pesto fondue*



€ 20

---

BIANCHE | WHITE

Pizza





COMPOSTA DI FRUTTA DI STAGIONE  
SEASONAL FRUIT COMPOTE

€ 12

---





## LA PERGOLA

*Dedichiamo la massima attenzione alla sicurezza e al benessere dei nostri ospiti. In questa sezione troverete l'elenco degli allergeni presenti in ciascuna delle nostre proposte gastronomiche.*

*Poiché la vostra serenità a tavola è per noi prioritaria, vi invitiamo a consultare il nostro personale di sala per qualsiasi dubbio, approfondimento o esigenza specifica. Saremo lieti di assistervi nella scelta del piatto più indicato.*

*We take the utmost care in ensuring the safety and well-being of our guests. This section outlines the allergenic ingredients present in each of our dishes.*

*As your dining experience is our priority, we encourage you to speak with our staff for any questions, further clarification, or specific dietary requirements. We are at your full disposal to help you select the dish that best suits your needs.*



*Cereali contenenti glutine*  
*Cereals containing gluten*



*Crostacei e derivati*  
*Crustaceans and derivatives*



*Uova e derivati*  
*Eggs and derivatives*



*Pesce e derivati*  
*Fish and derivatives*



*Arachidi e derivati*  
*Peanuts and derivatives*



*Soia e derivati*  
*Soy and derivatives*



*Latte e derivati (incluso lattosio)*  
*Milk and derivatives (including lactose)*



*Frutta a guscio*  
*Nuts*



*Sedano e derivati*  
*Celery and derivatives*



*Senape e derivati*  
*Mustard and derivatives*



*Anidride solforosa e solfiti*  
*Sulfur dioxide and sulphites*



*Lupini e derivati*  
*Lupins and derivatives*



*Molluschi e derivati*  
*Molluscs and derivatives*



*Prodotti surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco*  
*Products frozen at source or subjected to rapid temperature reduction on site*

*Allergeni*  
ALLERGENS



**LA PERGOLA**