



Antipasti di Mare

*Gran antipasto della Pergola ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ € 21,00 cad
 Selezione di pesce alla nostra maniera - min x 2

*La nostra Polenta "gialla" con gamberetti all'aglio ²⁻¹² € 9,50
 saltati con peperoncino e sfumata di vino



Le Capesante al gratin ¹⁻¹⁴ € 3,50 cad

Le Ostriche Fin de claire n° 3 ¹⁴ € 2,50 cad

Il Salmone Norvegese marinato con verdure ⁴⁻⁹⁻¹² € 10,00
 all'aceto balsamico di Modena IGP con pepe rosa

Burrata con gamberetti ⁴⁻⁷ € 11,50
 spolverata con bottarga di Muggine



La Zuppetta di Cozze ¹⁴ € 10,00
 in salsa di Pomodoro leggermente piccante

*Insalata di Piovra e Patate innaffiata con salsa ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ € 13,50
 citronette e servita in cialda di pane con scaglie di
 Grana Padano DOP su letto di Rucola selvatica

*I moscardini in Guazzetto di pomodoro ⁴⁻⁹⁻¹² € 8,50
 con Polenta bramata

*Arrosticini di Calamaro cotti al forno ¹⁻²⁻⁴⁻⁹ € 6,00

Carpaccio di Tonno affumicato ⁴⁻⁹ € 9,00
 con pomodorini ciliegino, sedano e olive leccino



Misto Gratinato ¹⁻²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴ € 14,00
 di Capesante, Ostriche, Cozze e Arrosticini



* I prodotti sono subordinati agli arrivi. Alcuni prodotti a secondo della stagione potrebbero essere congelati all'origine.

Antipasti di Terra

La Polenta Uncia ⁷	€ 8,00
La Mozzarella di Bufala Campana DOP ⁷ con pomodorini ciliegino e olio al basilico	€ 8,50
La nostra selezione di Salumi ⁹ Salame Brianzolo, Bresaola nostrana Lombarda, Crudo di Parma DOP stagionato minimo 16 mesi, Pancetta dolce accompagnata dalla nostra giardiniera	€ 10,00
Tartare di Fassona piemontese 160 gr. servita con i suoi condimenti	€ 15,00
Prosciutto Crudo di Parma DOP al Taglio stagionato minimo 16 mesi	€ 10,00
Prosciutto Crudo di Parma DOP stagionato minimo 16 mesi accompagnato con Mozzarella di Bufala Campana DOP ⁷	€ 12,00
Verdure alla griglia	€ 6,50
Focaccia al rosmarino ¹⁻⁶	€ 3,50





Primi piatti

Spaghetti alle Vongole Veraci in bianco ^{1 - 12 - 14} € 12,50

Spaghetti alle Vongole Veraci ^{1 - 12 - 14 - 4} € 13,50
con spolverata di Bottarga di Muggine

Spaghetti ai Frutti di Mare in salsa rossa ^{1 - 2 - 4 - 14} € 12,50

Spaghetti alla Carbonara di mare ^{1 - 3 - 4 - 7} € 11,00
con Tonno affumicato e profumo di acciughe

La pasta di Nostra produzione ^{1 - 3 - 6 - 11}

Fusilli della casa ^{2 - 3 - 7 - 9 - 12} € 11,00
saltati in padella con Gamberetti, Speck del Tirolo,
Zafferano e Rucola selvatica il tutto legato con un filo
di panna fresca

Gnocchetti di Patate € 11,00
alla luganega e crema di Bufala Campana DOP ^{3 - 7 - 12}

Tagliatelle Cacio e Pepe ⁷ € 11,00

Tagliatelle al Ragù Casereccio ^{9 - 12} € 10,00

E per i più piccoli

Pasta al Ragù o Pomodoro ^{9 - 12} € 5,50

Cotoletta alla Milanese con Patatine fritte ^{1 - 3 - 7} € 10,00



Secondi piatti di Pesce

*Gran Grigliata di pesce alla Romagnola ¹⁻²⁻⁴⁻⁹ € 21,50
Filetto di Branzino, trancio di Salmone, Gamberone,
arrosticino di Calamaro, Scamponi, Sogliola, Calamaro e
trancio di pesce Spada



Tagliata di Orata ⁴ cotta su piatto di ghisa con Capperi, € 16,50
Olive leccino e Pomodorini ciliegino



Pesce spada ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹⁻¹² € 16,50
aromatizzato al pepe verde e crema di latte accompagnata con
la Polenta bramata

Branzino al forno con Patate ¹⁻⁴⁻¹² € 17,50

Branzino alla griglia ⁴ € 17,50

Branzino dello Chef ¹⁻⁴ € 18,50
sfilettato e condito con una soffice gratinatura di pangrattato e aglio



* Scamponi e Gamberoni al gratin ¹⁻² € 18,50

Orata sfilettata in crosta di patate ¹⁻⁴ € 18,50
servita con misticanza di verdure



La Pergola
Ristorante

* I prodotti sono subordinati agli arrivi. Alcuni prodotti a secondo della stagione potrebbero essere congelati all'origine.



Secondi piatti di Carne

Tagliata di Controfiletto di Manzo al Rosmarino € 14,50

Tagliata di Controfiletto di Manzo³⁻⁷ € 15,00
con Rucola Selvatica e scaglie di Grana Padano DOP



Tagliata di Controfiletto di Manzo⁷ € 15,00
con Pomodorini ciliegino e grattugiata di Ricotta stagionata

La classica Cotoletta alla milanese¹⁻³⁻⁷ € 14,00
cotta nel burro chiarificato e servita con Patatine fritte

La Cotoletta alla milanese vestita¹⁻³⁻⁷ € 16,00
con Pomodorini ciliegino e Rucola selvatica servita con Patatine fritte

Filetto di Manzo alla griglia € 17,50



Filetto di Manzo¹⁻⁶⁻⁷⁻¹² € 18,50
aromatizzato al pepe verde e crema di latte adagiato su
crostone di pane e Polenta bramata

Contorni

Patate al forno⁷ € 4,50

Patatine Fritte € 4,50

Spinaci all'agro € 4,00

Spinaci al Burro⁷ € 4,50

Insalata mista € 4,00

Tutti i nostri piatti, dove non è indicato il contorno, sono accompagnati da patate al forno o in alternativa insalata mista.





La Denominazione di Origine Protetta si riferisce al Regolamento CEE n° 2081/92. La normativa riconosce e definisce un prodotto originario di una certa regione e paese, le cui caratteristiche sono essenzialmente o esclusivamente dipendenti dalla sua origine geografica e ambientale.

Le Pizze^{1 - 6} *Non si fanno pizze a pranzo*

Focaccia al rosmarino e olio evo	€ 3,50
Focaccia Estiva mozzarella di Bufala Campana DOP e pomodorini ciliegino ⁷	€ 9,00
Focaccia Mia mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini ciliegino, prosciutto crudo di Parma DOP stagionato minimo 16 mesi ⁷	€ 11,00
Focaccia con crescenza	€ 7,50
Marinara pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo	€ 6,00
Margherita pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, basilico, olio evo ⁷	€ 6,50
Bufala pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, basilico ⁷	€ 9,00
Bufala con alici del Cantabrico mozzarella, mozzarella di Bufala Campana DOP, acciughe del Cantabrico, pomodorini ciliegino ^{4 - 7}	€ 10,00
Acciughe del Cantabrico pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, acciughe del Cantabrico ^{4 - 7}	€ 9,00
Pugliese pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, cipolla rossa, origano, olio evo ⁷	€ 7,00
Tonno pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, tonno in olio evo ^{4 - 7}	€ 8,00
Wurstel pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, wurstel artigianali della Val di Fiemme ⁷	€ 7,50
Calzone pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto ⁷	€ 7,00
Bismark pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, pecorino romano DOP ^{3 - 7}	€ 8,50
Romana pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, acciughe del Cantabrico, capperi, olive della riviera, origano ^{4 - 7}	€ 10,00
Monzese pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, luganega ⁷	€ 7,50
Calabrese pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salame piccante ⁷	€ 7,50
Friarielli mozzarella, friarielli, salsiccia ⁷	€ 8,50
Prosciutto & Funghi pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati in olio evo ⁷	€ 8,00
Primavera pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, grana Padano DOP, pomodorini ciliegino, basilico ^{3 - 7}	€ 8,00
Parmigiana pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, melanzane grigliate, grana Padano DOP, basilico ⁷	€ 8,00





La Denominazione di Origine Protetta si riferisce al Regolamento CEE n° 2081/92. La normativa riconosce e definisce un prodotto originario di una certa regione e paese, le cui caratteristiche sono essenzialmente o esclusivamente dipendenti dalla sua origine geografica e ambientale.

Le Pizze ¹⁻⁶

Non si fanno pizze a pranzo

Alle verdure pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, verdure grigliate ⁷	€ 8,50
Crudo pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP stagionato minimo 16 mesi ⁷	€ 8,50
Ai Formaggi mozzarella, taleggio DOP, gorgonzola DOP, grana Padano DOP ³⁻⁷	€ 8,50
4 Stagioni pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi a spicchi, olive della riviera, funghi trifolati in olio evo ⁷	€ 9,00
Calzone Farcito pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi a spicchi, funghi trifolati in olio evo ⁷	€ 8,00
Pergola pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, cipolla rossa, gorgonzola DOP, peperoni ⁷	€ 8,00
Imperiale pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, gamberetti, rucola selvatica ²⁻⁷	€ 9,00
Capricciosa pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, carciofi a spicchi, funghi trifolati in olio evo, wurstel artigianali della Val di Fiemme, olive della riviera ⁷	€ 10,00
Americana pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, patatine fritte, olio evo ⁷	€ 8,00
Della Piazza pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, grana Padano DOP, prosciutto crudo di Parma DOP stagionato min. 16 mesi, rucola selvatica ⁷	€ 10,00
Del Pizzaiolo pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salsiccia, scamorza, peperoni ⁷	€ 9,00
Gamberi & Zola pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, gamberi, gorgonzola DOP ²⁻⁷	€ 9,00
Tirolese pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, scamorza, speck ⁷	€ 8,50
Saporita pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, grana Padano DOP, rucola selvatica ⁷	€ 7,50
Valtellina pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, porcini in olio evo, bresaola nostrana lombarda ⁷	€ 10,00
Spadari pomodoro San Mazano DOP, mozzarella, scamorza, radicchio, speck, grana Padano DOP ³⁻⁷	€ 9,50
Della Casa mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorini ciliegino, grana Padano DOP ³⁻⁷	€ 10,00
Allo Scoglio pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, frutti di mare ²⁻⁴⁻⁷	€ 11,00
Bottarga mozzarella, crescenza, bottarga di Muggine, acciughe del Cantabrico, pomodorini ciliegino ²⁻⁷	€ 12,00
Crescenza & Crudo mozzarella, crescenza, prosciutto crudo di Parma DOP stagionato min. 16 mesi, rucola selvatica, pomodorini ciliegino ²⁻⁷	€ 11,50
Old Station pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, taleggio DOP, porcini in olio evo, prosciutto crudo di Parma DOP stagionato minimo 16 mesi ⁷	€ 10,00
Burrata pomodoro San Marzano DOP, burrata, pomodorini ciliegino, rucola selvatica ⁷	€ 12,50

Supplemento da € 0,50 a € 2,00
per ogni ingrediente aggiunto

Coperto e Servizio € 2,00



Allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine , come grano (farro e grano shorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
- 8 Frutta con guscio, come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori 10 mg/kg o 10 mg/l
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

La presenza di allergeni è indicata, con gli appositi numeri, vicino ad ogni pietanza

