

## *Suppen*

1. **Tomaten-Bufalo** (G,L,O) 7,80 €  
Tomatencremesuppe mit Büffelmozzarella
2. **Zuppa di Aglio** (A,C,F,G,L,N,O,2,3,4,8) 6,80 €  
Knoblauchsuppe mit Tomatengeschmack
3. **Zuppa di Pesce** (A,B,C,D,F,G,L,M,N,1,13) 13,90 €  
Fischsuppe

## *Salate*

6. **Insalata Mista** (H,L,M,O,3,6,7,8) 9,00 €  
Gemischter Salat  
mit hausgemachtem Dressing
7. **Insalata Pecorino** (G,H,L,M,O,3,6,7,8) 10,50 €  
Gemischter Salat mit Fetakäse  
und hausgemachtem Dressing
8. **Insalata Tonno** (D,H,L,M,O,3,4,6,7,8,12) 12,50 €  
Gemischter Salat mit Thunfisch  
und hausgemachtem Dressing
9. **Insalata Pollo** (H,L,M,O,3,6,7,8,9,12) 15,50 €  
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen  
und Champignons
10. **Insalata La Pergola** (D,H,L,M,O,3,4,6,7,8,12) 16,50 €  
Gemischter Salat mit Bohnen, Artischocken,  
Thunfisch und hausgemachtem Dressing



## *Vorspeisen*

13. **Bruschetta** (A,3,5,6) 6,50 €  
Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln,  
Rucola, Parmesan und Gewürzen
14. **Mozzarella Caprese** (G,2) 10,50 €  
Mozzarella mit frischen Tomaten  
und Basilikum
15. **Mozzarella Bufalo** (G,2) 13,50 €  
Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten  
und Basilikum
16. **Funghi Ripiene** (A,G,H,2,8) 12,50 €  
Gefüllte Champignons mit Spinat  
und Gorgonzola-Sauce
17. **Carpaccio di Manzo** (M,G,H,6,7) 15,50 €  
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischen  
Champignons, Rucola und Parmesan

## *Antipasti*

20. **Antipasti Vegetarisch** (A,G,H,O,P,N,M,2,3,5,6,7,8,9,12) 13,50 €  
Gemischer  
vegetarischer Vorspeisenteller
21. **Antipasti Mista** (A,G,H,O,P,N,M,2,3,5,6,7,8,9,12) 15,50 €  
Gemischer Vorspeisenteller



## *Focaccia*

24. *Focaccia Classica* (A,3,5,6) 7,50 €
25. *Focaccia Gorgonzola* 8,50 €
26. *Focaccia Bruschetta* 8,50 €

## *Pizza*

29. *Pizza Margherita* (A,G,2,3,8) 9,50 €
30. *Pizza Salami* (A,G,2,3,4,5,8,9) 10,50 €  
mit Salami
31. *Pizza Prosciutto* (A,G,2,3,4,5,8,9) 10,50 €  
mit Schinken
32. *Pizza Funghi* (A,G,2,3,8) 10,50 €  
mit Champignons
33. *Pizza Hawaii* (A,G,2,3,4,5,8,9) 11,00 €  
mit Schinken und Ananas
34. *Pizza Tonno e Cipolle* (A,D,G,2,3,8) 12,00 €  
mit Thunfisch und Zwiebeln
35. *Pizza Capricciosa* (A,G,2,3,4,5,8,9) 12,50 €  
mit Salami, Schinken, Champignons und Peperoni
36. *Pizza Verdure* (A,D,G,R,2,3,8) 13,50 €  
mit frischem Gemüse
37. *Pizza Mare* (A,D,G,R,2,3,8) 15,00 €  
mit Meeresfrüchten
38. *Pizza La Pergola* (A,D,G,R,2,3,4,5,8,9) 16,50 €  
mit Bresola, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan
39. *Pizza Scampi* (A,B,G,,2,3,8) 17,50 €  
mit Scampis





## *Penne Nudeln*

42. *Penne Arrabiata* (A,C,H,8) 13,00 €  
mit pikanter Tomatensauce (scharf), Basilikum und Parmesan

43. *Penne Siciliana* (A,C,H,8,9) 13,50 €  
mit Filetspitzen, Champignons in pikanter  
Tomatensauce (scharf) und Parmesan

44. *Penne Salmone* (A,C,D,G,H,2,3,8) 14,50 €  
mit Lachs in Hummer-Sahnesauce

45. *Penne Pollo* (A,C,G,H,2,3,4,8,9,12) 12,50 €  
mit Champignons, Hähnchenbruststreifen  
in Sahnesauce und Parmesan

46. *Penne Gorgonzola* (A,C,H,G,2,3,8) 12,50 €  
mit Gorgonzolasauce und Parmesan

## *Spaghetti*

49. *Spaghetti Pomodoro* (A,C,H,8) 10,50 €  
mit Tomaten, Basilikum und Parmesan

50. *Spaghetti Aglio e Olio* (A,C,H) 10,50 €  
mit Knoblauch, Chilli und Parmesan

51. *Spaghetti Carbonara* (A,C,H,G,2,3,5,8,9) 11,00 €  
mit Ei, Schinken und Parmesan

52. *Spaghetti Bolognese* (A,C,H,8,9) 12,50 €  
mit Hackfleischsauce und Parmesan

53. *Spaghetti Mare* (A,B,C,D,H,R,8) 15,50 €  
mit Meeresfrüchten





## *Hausgemachte Nudeln*

56. *Con Bresola* (A,G) 25,50 €
57. *Safran Scampi* (A,G) 24,50 €
58. *Hausgemachte Nudeln mit Lachs* (A,G) 26,50 €  
in Hummersauce

## *Gnocchi*

61. *Prandura Bufalo* (A,G) 14,50 €  
mit Büffelmozzarella
62. *Gorgonzola* (A,C,G,H,2,3,8) 14,50 €  
mit Gorgonzola-Sauce und Parmesan
63. *Butter Salbei* (A,G) 12,50 €

## *Al Forno*

66. *Lasagne* (A,G) 12,50 €
67. *Penne Bufalo* (A,G) 14,50 €  
mit Büffelmozzarella überbacken



## *Fleischgerichte*

Alle unsere Fleischgerichte  
werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

70. *Bistecca alla Griglia* (G,H) 24,50 €  
Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter

\* mit Pilz-Sauce (G,H,2,3,4,8,9,12) 3,00 €

\* mit Pfeffer-Sauce (G,H,2,3,4,8,9,12) 3,00 €

\* mit Gorgonzola-Sauce (G,H,2,3,8) 3,00 €

74. *Filetto alla Griglia* (G,H) 31,50 €  
Gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter

\* mit Pilz-Sauce (G,H,2,3,4,8,9,12) 3,00 €

\* mit Pfeffer-Sauce (G,H,2,3,4,8,9,12) 3,00 €

\* mit Gorgonzola-Sauce (G,H,2,3,8) 3,00 €

78. *Fegato di Vitello ala Griglia* 17,50 €  
Gegrillte Kalbsleber

\* mit gebratenen Zwiebeln (H) 3,00 €

\* mit Butter und Salbei (G,H) 3,00 €

81. *Kalbs Entrecote* 38,50 €

82. *Pollo ala Griglia* 17,50 €  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

\* mit Pilz-Sauce (G,H,2,3,4,8,9,12) 3,00 €

\* mit Pfeffer-Sauce (G,H,2,3,4,8,9,12) 3,00 €

\* mit Gorgonzola-Sauce (G,H,2,3,8) 3,00 €



## *Fischgerichte*

Alle unsere Fischgerichte  
werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

88. *Lucioperca alla Griglia* (D,G,H) 23,50 €  
Zanderfilet gegrillt

\* mit Zitronen-Sauce (G,H,2,3,4) 3,00 €

\* mit Weißwein-Sauce (B,D,G,H,2,3,4,8) 3,00 €

\* mit Knoblauch-Sauce (G,H,2,3,4) 3,00 €

92. *Salmone alla Griglia* (D,G,H) 21,50 €  
Lachsfilet gegrillt

\* mit Zitronen-Sauce (G,H,2,3,4) 3,00 €

\* mit Weißwein-Sauce (B,D,G,H,2,3,4,8) 3,00 €

\* mit Knoblauch-Sauce (G,H,2,3,4) 3,00 €

98. *Scampi alla Griglia* (D,G,H,R,2,4,8) 24,50 €  
Garnelen gegrillt

## *Für Kinder*

101. *Pizza Bambini* (A,G,2,3,4,5,8,9) 6,50 €  
mit Tomatensauce, Salami und Käse

102. *Penne Bambini* (A,C,H,8) 6,50 €  
Makkaroni mit Tomatensauce

103. *Pommes* (2,3,4,5,8,9) 5,50 €

104. *Schnitzel mit Pommes* (A,C,H,8) 9,50 €



## *Dessert*

107.	<i>Tiramisu</i> (A,C,E,G,H,O,P,2,3,5,8,9)	7,00 €
108.	<i>Pana Cotta</i> (A,C,E,G,H,O,P,2,3,5,8,9)	7,00 €
109.	<i>Cream Brulee</i> (A,C,E,G,H,O,P,2,3,5,8,9)	7,00 €
110.	<i>Tartufo Eis</i> (A,C,E,G,H,O,P,2,3,5,8,9)	6,50 €
111.	<i>Schoko Soufflé</i> (A,C,E,G,H,O,P,2,3,5,8,9)	7,50 €

## *Warme Getränke*

114.	<i>Espresso</i> (10)	3,10 €
115.	<i>Doppelter Espresso</i> (10)	4,70 €
116.	<i>Kaffee</i> (10)	3,90 €
117.	<i>Cappuccino</i> (10)	4,30 €
118.	<i>Latte Macchiato</i> (10)	4,70 €
119.	<i>Kakao</i>	4,40 €
120.	<i>Tee</i>	3,20 €

## *Aperitif*

123.	<i>Prosecco</i> (13)	0,1 l	6,00 €
124.	<i>Aperol Spritz</i> (13)	0,2 l	7,50 €
125.	<i>Rosato Mio</i> (13)	0,2 l	7,50 €
126.	<i>Campari Orange (Soda)</i> (13)	0,25 l	7,50 €
127.	<i>Martini Bianco</i> (13)	0,05 l	7,50 €
128.	<i>Martini Rosso</i> (13)	0,05 l	7,50 €
129.	<i>Martini Extra Dry</i> (13)	0,05 l	7,50 €
130.	<i>Hugo</i> (13)	0,25 l	7,50 €
131.	<i>Lillet Wild Berry</i> (13)	0,25 l	8,00 €
132.	<i>Lillet Vive</i> (13)	0,25 l	8,00 €



## *Alkoholfreie Getränke*

		0,2 l	0,4 l
135.	<i>Coca Cola</i> (1,2,8,10)	2,90 €	136. 4,90 €
137.	<i>Fanta</i> (1,2,8)	2,90 €	138. 4,90 €
139.	<i>Sprite</i> (1,2,8)	2,90 €	140. 4,90 €
141.	<i>Apfelschorle</i> (2,4,8)	2,80 €	142. 4,80 €
143.	<i>Bitter Lemon</i> (8,11)	2,70 €	144. 4,70 €
145.	<i>Ginger Ale</i> (1,8)	2,80 €	146. 4,80 €
147.	<i>Tonic Water</i> (3,8,11)	2,80 €	148. 4,80 €
149.	<i>Fassbrause rot</i> (1,8)	2,80 €	150. 4,80 €
151.	<i>San Benedetto Frizzante</i>	0,25 l	3,20 €
152.	<i>San Benedetto Still</i>	0,25 l	3,20 €
153.	<i>San Benedetto Frizzante</i>	0,75 l	6,50 €
154.	<i>San Benedetto Still</i>	0,75 l	6,50 €
		0,2 l	0,4 l
155.	<i>Orangensaft</i> (2,4,8)	3,10 €	156. 4,90 €
157.	<i>Apfelsaft</i> (2,4,8)	3,10 €	158. 4,90 €
159.	<i>Kirschnektar</i> (1,2,4,8)	3,10 €	160. 4,90 €
161.	<i>Maracujanektar</i> (2,4,8)	3,10 €	162. 4,90 €
163.	<i>Multivitaminsaft</i> (2,4,8)	3,10 €	164. 4,90 €
165.	<i>Bananennektar</i> (2,4,8)	3,10 €	166. 4,90 €



## *Biere*

### *Lausitzer Original Biere*

170.	Premium Pils <sup>(13)</sup>	0,3 l	3,80 €
171.	Premium Pils <sup>(13)</sup>	0,4 l	4,80 €
172.	Radler Naturtrüb <sup>(13)</sup>	0,3 l	3,80 €
173.	Radler Naturtrüb <sup>(13)</sup>	0,4 l	4,80 €
174.	Schwarzbier <sup>(13)</sup>	0,5 l	4,90 €
175.	Weißbier <sup>(13)</sup>	0,5 l	4,90 €

### *Alkoholfreie Biere*

176.	Ur-Krostitzer <sup>(13)</sup>	0,33 l	3,90 €
177.	Jacobinus Hefeweizen <sup>(13)</sup>	0,5 l	4,90 €

## *Offene Weine*

### *Weißwein*

180.	Pinot Grigio	0,2 l	6,70 €
181.	Chardonnay	0,2 l	6,70 €
182.	Frizzantino (Perlwein)	0,2 l	6,70 €
183.	Weißweinschorle	0,2 l	6,20 €

### *Rotwein*

185.	Montepulciano d'Abruzzo	0,2 l	6,70 €
186.	Nero d'Avola	0,2 l	6,70 €
187.	Lambrusco	0,2 l	6,70 €

### *Rosé*

189.	Rosato	0,2 l	6,70 €
------	--------	-------	--------



### *Liköre* <sup>13</sup>

191.	<i>Amaretto</i>	2 cl	3,90 €
192.	<i>Sambuca</i>	2 cl	3,90 €
193.	<i>Amaretto Averna</i>	2 cl	4,20 €
194.	<i>Ramazzotti</i>	2 cl	4,20 €
195.	<i>Limoncello</i>	2 cl	4,20 €
196.	<i>Baileys</i>	2 cl	4,50 €
197.	<i>Jägermeister</i>	2 cl	4,50 €

### *Schnaps* <sup>13</sup>

200.	<i>Grappa</i>	2 cl	4,60 €
201.	<i>Fernet Branca</i>	2 cl	4,60 €
202.	<i>Vodka</i>	2 cl	4,60 €
203.	<i>Malteser Aquavit</i>	2 cl	4,60 €
204.	<i>Veccia Romagna</i>	2 cl	5,80 €
205.	<i>Johnny Walker</i>	2 cl	5,80 €
206.	<i>Jack Daniels</i>	2 cl	6,20 €
207.	<i>Remy Martin</i>	2 cl	6,40 €

### *Long Drinks* <sup>13</sup>

210.	<i>Bacardi Cola</i> <small>(1,3,8,10)</small>	0,2 l	8,90 €
211.	<i>Gin Tonic</i> <small>(3,8,11)</small>	0,2 l	8,90 €



## *Rotwein*



### ***Notte Rossa Primitivo Syrah Puglia IGP***

Komplexe Aromen reifer Früchte mit Anklängen von schwarzem Pfeffer. Noten von Kakao und Vanille. Ein körperreicher Wein mit samtigen Tanninen und langanhaltendem Finale.

Trocken 75 cl **24,50 €**

### ***Montepulciano 4 Ogniquattro***

Nach 2003 war in den Abruzzen nur jeder vierte Jahrgang außergewöhnlich, so entstand der Name OGNIQUATTRO (ogni=alle, quattro=vier) Das Bouquet ist komplex mit Noten von Gewürzen und Vanille. Am Gaumen vollmundig und angenehm fruchtig.

Trocken 75 cl **26,50 €**



### ***Nero d'Avola Novantanove Botticelle 99***

Nero d'Avola war schon immer die wohl bekannteste Rebsorte aus Sizilien. Im Bouquet intensive fruchtige und würzige Aromen mit einem Hauch von Vanille. Am Gaumen vollmundig, reich und rund.

Trocken 75 cl **26,50 €**

### ***Primitivo di Manduria Pacato***

Ein Bukett aus reifen Früchten und feinen Gewürzen. Im Geschmack ist er besonders komplex, beständig und angenehm im Abgang.

Trocken 75 cl **26,50 €**



### ***Baccarossa Lazio IGT***

Ein überschwängliches Bukett von dunklen Früchten, Kirschen, Pflaumen und Waldkräutern. Charmant umgarnt von Zimt, Veilchen, Mokka und getoastetem Eichenholz. Facettenreich, cremig mit ewigem Finale.

Trocken 75 cl **45,50 €**

### ***Rosso Puglia IGT "Cuvee 99 Old World"***

Der Wein präsentiert sich vollmundig, tiefgründig und balanciert.

In der Nase dunkle gereifte rote Früchte. Am Gaumen ein weicher Körper mit angenehmer Holznote. Ein langer Genuss.

Trocken 75 cl **58,50 €**





## *Weißwein*



### *Pinot Grigio DOC Villa Sandi*

Im Glas zeigt der Villa Sandi Pinot Grigio eine zartgelbe Farbe. In der Nase Zitrus mit einer leicht nussigen Note. Die Säure des Pinot Grigio ist gut integriert und der Körper ist mittelkräftig. Ein schöner, leichter Pinot Grigio mit einem weichen, harmonischen Abgang.

Trocken 75 cl 24,50 €

### *Notte Rossa Vermentino Salento IGP*

Bezauberndes Bouquet aus weißen Blumen, Zitrusnoten und Anklängen von mediterraner Macchia. Ein Wein aus 100% Vermentino-Trauben, der nur in Stahltanks gereift ist und durch seine unglaubliche Knusprigkeit und Schmackhaftigkeit überrascht.

Trocken 75 cl 24,50 €



### *"Sorino" Gavi di Gavi Cascina Radice*

Sein Bukett ist besonders elegant und weich mit einer lebendigen Fruchtnote. Der Geschmack ist dabei edel und reichhaltig mit einem harmonischen und langanhaltenden Abgang.

Trocken 75 cl 28,50 €

### *Lugana DOC Fraccaroli*

Ein Weißwein, ausschließlich aus Turbiana-Trauben gewonnen. Frisch, angenehm und harmonisch vereint er ein Aroma aus Zitrusfrüchten und mineralischen Noten. Die typischen Duftnoten nach Mandeln vermischen sich mit einem Pfirsich-/ Aprikosenaroma.

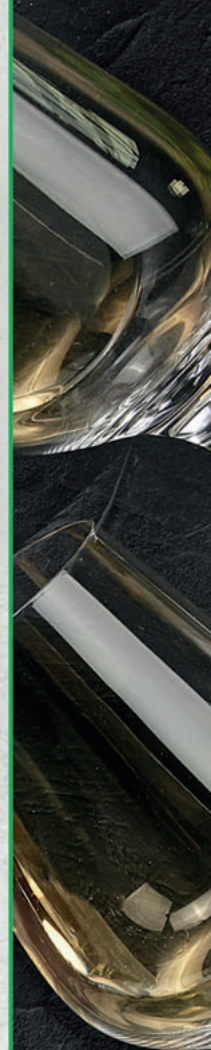
Trocken 75 cl 28,50 €



### *Poggio le Volpi Donnaluce Lazio Bianco*

Die halbtrockene Komposition aus Malvasia del Lazio, Greco und Chardonnay duftet intensiv nach Stachelbeeren, Aprikosen, Pfirsich und Litschis sowie nach weißen Blüten und im Finale nach Honig und Mandeln. Am Gaumen ist dieses außergewöhnliche Geschmackserlebnis von Poggio le Volpi samtig, frisch und fruchtig und geradezu verführerisch.

Trocken 75 cl 37,50 €





## *Roséwein*



### *Notte Rossa Primitivo del Salento Rosato IGT*

Ein angenehmes Bouquet aus Beeren, Rosen und einem Hauch von mediterranen Kräutern. Im Geschmack sehr frisch und eine angenehme Saftigkeit, die den Schluck glatt und lecker macht.

Trocken 75 cl **26,50 €**

### *Sistina Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Rosé*

Strahlend kirschrote Farbe, angenehm fruchtiges Bukett, Anklänge von Cerasa-Kirsche und Erdbeere. Der Geschmack ist ausgewogen, weich und duftend, mit guter Persistenz.

Trocken 75 cl **28,50 €**



## *Prosecco*

### *Il Fresco Prosecco Spumante DOC Treviso*

Schimmernde, gelbe Reflexe und ein feines, lang anhaltendes Mousseux hinterlassen einen bleibenden, lebendigen Eindruck im Glas. Aromen von Äpfeln, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchten werden von einer verspielten Säure umschmeichelt, sodass seine Frische hervorragend zur Geltung kommt.

Trocken 75 cl **28,50 €**



### *Prosecco DOC Spumante Brut "Grande Alberone"*

Der Prosecco zeigt im Glas ein leuchtendes Strohgelb. Blumige Aromen und Noten von weißen Früchten in der Nase und am Gaumen frisch und ausgewogen.

Harmonisch mit feiner, langanhaltender Perlage.

Trocken 75 cl **32,50 €**





## Allergene

A	GLUTENHALTIGES GETREIDE, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern.
B	KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
C	EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten
D	FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar
E	ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Milch aller Säugetiere
H	NÜSSE - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören abschließend: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenlandnüsse
L	SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	SULPHITE und SCHWEFELDIOXID in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub>
P	LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

## Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) mit Phosphat
- 10) koffeinhaltig
- 11) chininhaltig
- 12) enthält Phenylalaninquelle
- 13) enthält Alkohol

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169 /2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, durch den Produktionsprozess in der Küche.