Menù Trattoria Villa Pergole

Antipasti di pesce

Fischvorspeise / Fish starters

Ostriche Kys (per pezzo) **5,00€**
Kys-Austern (pro Stück) / Kys Oysters (each)

Cappesante al profumo d'arancia **20,00€**
Jakobsmuscheln mit Orangenduft (4 Stück)
Orange scented pilgrim scallops (4 pieces)

Polipo tiepido con patate **18,00€**
Lauwarmer Oktopus mit Kartoffeln / Warm octopus with potatoes

Carpaccio di salmone affumicato **17,00€**
Räucherlachs-Carpaccio / Smoked salmon carpaccio

Carpaccio di spada affumicato con pepe rosa **16,00€**
Geräucherter Schwertfisch-Carpaccio mit rosa Pfeffer
Smoked swordfish carpaccio with pink pepper

Tris di carpacci affumicati (salmone - pesce spada - tonno) **20,00€**
Dreierlei geräucherte Carpaccii (Lachs - Schwertfisch - Thunfisch)
Trio of smoked carpaccio (salmon - swordfish - tuna)

Impepate di cozze **16,00€**
Miesmuscheln mit schwarzem Pfeffer
Black pepper mussels

Cocktail di gamberetti in salsa Aurora **14,00€**
Garnelencocktail in Aurorasauce / Shrimp cocktail in Aurora sauce

Polentina fresca con moscardini in umido **16,00€**
Cremige Polenta mit geschmorten Moschuskraken
Creamy polenta with braised musky octopus

Composizione di crudité
Komposition von Crudités / Crudité selection

Ostrica, scampo, gambero rosso di Sicilia, tartare di tonno, tartare di salmone, carpaccio di branzino e cappesante a lamelle
Auster, Kaisergranat, sizilianische rote Garnele, Thunfisch-Tartar, Lachs-Tartar, Wolfbarsch-Carpaccio und Jakobsmuscheln in feinen Scheiben
Oyster, langoustine, Sicilian red prawn, tuna tartare, salmon tartare, sea bass carpaccio and thinly sliced scallops

35,00€

Composizione di caldi
Warme Fischspezialitäten / Warm seafood selection

Cappesante al profumo d'arancia, polipo, polenta con moscardini, gamberi agli agrumi e cozze gratinate
Jakobsmuscheln mit Orangenduft, Oktopus, Polenta mit kleinen Moschuskraken, Garnelen mit Zitrusfrüchten und gratinierte Miesmuscheln
Scallops scented with orange, octopus, polenta with baby octopus, citrus-marinated prawns and gratinated mussels

28,00€

Antipasti di carne

Fleischvorspeise / Meat starters

Polentina fresca con funghi e Monte Veronese **12,00€**
Frische Polenta (Maismehlbrei) mit Pilzen und Monte Veronese Käse
Fresh polenta (cornmeal porridge) with mushrooms and Monte Veronese

Carpaccio di angus con champignons e Parmigiano **18,00€**
Carpaccio vom Angus-Rind mit Champignons und Parmigiano Käse
Angus beef carpaccio with mushrooms and Parmesan cheese

Filetto di manzo alla tartara **20,00€**
Tatar vom Rinderfilet / Beef fillet tartare

Vitello tonnato con capperi
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern / Veal with tuna sauce and capers
16,00€

Caprese classica napoletana
Klassischer neapolitanischer Caprese / Classic Neapolitan caprese
13,00€

Prosciutto crudo di Parma e melone (solo in stagione)
Parmaschinken mit Melone (nur in der Saison)
Parma ham with melon (seasonal only)
16,00€

Primi piatti di pesce

Erster Gang Fisch / First course fish

Spaghetti allo scoglio **21,00€**
Spaghetti mit Meeresfrüchten / Spaghetti with seafood

Spaghetti alle vongole veraci **20,00€**
Spaghetti mit Venusmuscheln / Spaghetti with clams

Bigoli al cartoccio con capesante e pomodorini **18,00€**
Dicke Spaghetti in Folie gebacken mit Jakobsmuscheln und Kirschtomaten
Thick spaghetti baked in foil with scallops and cherry tomatoes

Tortelloni al salmone **15,00€**
Tortelloni mit Lachs / Tortelloni with salmon

Tagliatelle al tartufo e gamberi **20,00€**
Nudeln mit Trüffel und Garnelen / Noodles with truffle and prawns

Linguine con polpa di granchio **20,00€**
Linguine mit Krabbenfleisch / Linguine with crab meat

Linguine all'astice (min. per 2 pers.) **per persona** **28,00€**
Linguine mit Hummer (mind. für 2 Pers.) *pro Person*
Linguine with lobster (minimum for 2 people) *per person*

Primi piatti di carne

Erster Gang Fleisch / First course meat

Tagliatelle al ragù di anatra **14,00€**
Nudeln mit Ragout von der Ente / Noodles with duck ragout

Gnocchetti in rosa al tartufo **18,00€**
Kleine gnocchi in Rosa-Sauce mit Trüffel
Gnocchetti in pink sauce with truffle

Tortelloni ripieni al tartufo **18,00€**
Gefüllte Tortelloni mit Trüffel / Truffle-filled tortelloni

Spaghetti alla carbonara **15,00€**
Spaghetti nach Carbonara-Art / Spaghetti carbonara

Spaghetti aglio e olio **10,00€**
Spaghetti mit Knoblauch und Öl / Spaghetti with garlic and oil

Spaghetti al ragù di manzo **11,00€**
Spaghetti mit Rindfleischragout / Spaghetti with beef ragout

Pennette al pomodoro fresco **8,00€**
Pennette mit frischen Tomaten / Pennette with fresh tomatoes

Risotto al tartufo nero di Norcia (min. per 2 pers.) p.p **22,00€**
Risotto mit schwarzem Trüffel aus Norcia (mind. fur 2 Personen) p.P.
Risotto with black truffle from Norcia (minimum for 2 people) per person

Secondi piatti di pesce

Zweiter Gang Fisch / Second course fish

Branzino alla griglia **18,00€**
Gegrillter Wolfsbarsch / Grilled sea bass

Gamberoni alla griglia
Riesengarnelen vom Grill / Grilled king prawns
20,00€

Branzino al sale (min. per 2 pers.) **per persona**
Seebarsch in Salzkruste (mind. für 2 Personen) *pro Person*
Sea bass baked in salt crust (minimum for 2 people) *per person*
29,00€

Rombo sfilettato al pepe rosa **25,00€**
Filet vom Steinbutt mit rosa Pfeffer / Turbot fillet with pink pepper

Grigliata mista di mare (min. per 2 pers.) **per persona** **28,00€**
Gemischte Meeresfrüchteplatte vom Grill (mind. für 2 Pers.) *pro Person*
Mixed seafood grill (minimum for 2 people) *per person*

Salmone alla griglia **17,00€**
Gegrillter Lachs / Grilled salmon

Seppie alla griglia **16,00€**
Sepien vom Grill / Grilled cuttlefish

Secondi di carne

Zweiter Gang Fleisch / Second course meat

Tagliata di Angus con rucola e grana **18,00€**
Scheiben vom Angus-Rind mit Rucola und Parmesan
Sliced Angus beef with rocket and parmesan cheese

Guanciale di manzo brasato con polenta fresca **18,00€**
Geschmorte Rinderbäckchen mit frischer Polenta
Braised beef cheek with fresh polenta

Entrecôte di Angus alla griglia **15,00€**
Angus-Entrecôte vom Grill / Grilled Angus entrecôte

Costata di manzo **22,00€**
Hüftsteak am Knochen / Sirloin steak

Fiorentina di scottona **S.Q. all'etto** **6,00€**
Florentiner Steak *nach Menge 100 Gr.*
Florentine steak *according to quantity 100 gr.*

Cotoletta alla milanese (pollo) con patatine fritte **14,00€**
Mailänder Hähnchenschnitzel mit Pommes frites
Chicken Milanese with French fries

Chateaubriand (min. 2 persone) **per pers.** **30,00€**
(mind. 2 Personen) *pro Person*
(minimum 2 people) *per person*

Filetto alla griglia **25,00€**
Gegrilltes Filet / Grilled fillet

Filetto al pepe verde **28,00€**
Filet mit grünem Pfeffer / Fillet with green pepper

Contorni

Gemüse / Vegetables

Patatine fritte **4,00€**
Pommes frites / French fries

Insalata mista di stagione **5,00€**
Gemischter Salat der Saison / Mixed salad in season

Verdure cotte del giorno **6,00€**
Gemüse des Tages / Grilled vegetable

Verdure alla griglia **6,00€**
Gemüse vom Grill / Vegetables of the day

Patate al forno **7,00€**
Ofenkartoffeln / Oven-roasted potatoes

Formaggi

Käse / Cheese

Porzione di gorgonzola DOP **8,00€**
Gorgonzola (Blauschimmelkäse) Portion
Portion of locally produced Brie

Porzione di brie nazionale **8,00€**
Portion heimischer Brie / Brie cheese portion

Porzione di Parmigiano Reggiano **8,00€**
Portion Parmigiano Reggiano / Portion of Parmigiano Reggiano

Porzione di Monte Veronese **8,00€**
Portion Monte Veronese Käse / Monte Veronese cheese portion

In mancanza del prodotto fresco si usa il surgelato.
Sollte das frische Produkt nicht zur Verfügung stehen, wird das tiefgefrorene benutzt.
In case the fresh food is finished, frozen will be used.

Dessert / *Nachspeisen / Dessert*

Fatto in casa / *Hausgemacht / Homemade*

Tiramisù tradizionale della casa **7,00€**
Traditionelle Tiramisu / Traditional Tiramisu

Panna cotta al caramello **7,00€**
Panna Cotta mit Karamell / Panna cotta with caramel

Tortino caldo al cioccolato **7,50€**
Warmer Schokoladenkuchen / Warm chocolate cake

Crema catalana **7,00€**
Katalanische Crème / Catalan cream

Sorbetteria / *Sorbet-Auswahl / Sorbet selection*

Sorbetto al limone **3,50€**
Zitronensorbet / Lemon sorbet

Sorbetto al limone con vodka **7,00€**
Zitronensorbet mit Wodka / Lemon sorbet with vodka

Pasticceria esterna / *Von Patisserie / From the pastry shop*

Torta ai pinoli **6,00€**
Pinienkerne Torte / Pine nuts cake

Gelateria / Eisauswahl / Ice cream selection

Tartufo nero **5,00€**
Schwarze Trüffel / Black truffle

Tartufo bianco **5,00€**
Weiße Trüffel / White truffle

Gelato alla crema **6,00€**
Vanilleeis / Vanilla ice cream

Gelato al cioccolato **6,00€**
Schokoladeneis / Chocolate ice cream

Semifreddo al limone **6,00€**
Zitronen-Semifreddo / Lemon semifreddo

Semifreddo al cocco **6,00€**
Kokos-Semifreddo / Coconut semifreddo

Frutta fresca / *Frisches Obst / Fresh fruit*

Trancio di ananas fresco **7,00€**
Frische Ananasscheibe / Slice of fresh pineapple

Fragole alla panna montata **7,00€**
Erdbeeren mit Schlagsahne
Strawberries with whipped cream

Fragole al limone e zucchero **7,00€**
Erdbeeren mit Zitronesaft und Zucker
Strawberries with lemon juice and sugar