



Alla Pergola

BEVANDE // DRINKS

APERITIVI ALCOLICI

//ALCOHOLIC APERITIF

Spritz Aperol	5
Spritz Hugo	5
Spritz Campari	5
Spritz Bianco	2

Calice prosecco	3
Campari Soda	3

Novità

- Spritz Pergola 6
– note di bergamotto –
- Spritz Sarti 6
- Americano 6

CALICE DI VINO DEL GIORNO

//GLASS OF WINE OF THE DAY

APERITIVO ANALCOLICO

//ALCOHOL-FREE APERITIF

Gingerino	3
Lemonsoda	2.5
Crodino	3

Lurisia 275ml

Chinotto	3.5
Aranciata	3.5
Limonata	3.5

ACQUA TONICA 3

Elderflower / Indian / Mediterranea



ANALCOLICHE

//ALCOHOL-FREE



Acqua naturale "Panna" 0,75

//Still water "Panna"

3

Acqua naturale "Panna" 0,45

//Still water "Panna"

2.5

Acqua gasata "San pellegrino" 0,75

//Sparkling water "San pellegrino"

3

Acqua gasata "San pellegrino" 0,45

//Sparkling water "San pellegrino"

2.5

COCA COLA

Piccola alla spina//Small on tap

2.5

Media alla spina//Average on tap

4

Bottiglia di vetro//Glass bottle

3.0

Zero - bottiglia di vetro// Glass bottle

3.0

FANTA

Piccola alla spina//Small on tap

2.5

Media alla spina//Average on tap

4

Bottiglia di vetro//Glass bottle

3.0

2.5

SPRITE

Piccola alla spina//Small on tap

2.5

Media alla spina//Average on tap

4

Lattina//Can

2.5

TÈ PESCA / LIMONE

Piccola alla spina//Small on tap

2.5

Media alla spina//Average on tap

4

Lattina//Can

2.5

Succo in bottiglia di vetro

3

//Juice in glass bottle



ALCOLICHE

// ALCOHOLIC

Vino da tavola bianco/rosso
//White-Red Wine

Lt. 0,25	4
lt. 0,50	7
lt. 1,00	10

CALICE DI VINO DEL GIORNO

//GLASS OF WINE OF THE DAY

SCEGLI LA BIRRA CHE FA PER TE

Spina



Alc. 5%
Stile: Lager
Gusto: maltato/ fruttato/ floreale

Piccola alla spina//Small on tap lt.0,2	3
Media alla spina//Average on tap lt.0,4	5



Alc. 6,6%
Stile: Belgian Ale
Gusto: maltato/ tostato/ speziato

Piccola alla spina//Small on tap lt.0,33	5
Grande alla spina//Large on tap lt.0,5	8.5

Note caramellate



Alc. 4,9%
Stile: Belgian Witbier
Gusto: agrumi/ spezie/
impasto per pane bianco

Piccola alla spina//Small on tap lt.0,25	4
Grande alla spina//Large on tap lt.0,5	7

Bottiglia



Alc. 0 %
Gusto: mantiene il sapore della classica corona

Weissbier lt.0,5	4.5
Radler lt.0,33	3



CAFFÈ

Espresso	1.5
Macchiato	1.5
Deca	1.5
Orzo	1.5
Cappuccino	2
Corretto	2

DIGESTIVI

Liquore	3
Amaro	4
Grappa	4
Grappa speciale	5
Whisky	6
Rum	6



GIN SPECIAL

- MARTIN MILLER'S 6.5
Agrumato
- BOMBAY SAPPHIRE 5.5
Morbido, agrumato
- THE ILLUSIONIST BIO 8
Speziato, agrumato
- HENDRICK'S 6
Floreale, agrumato
- NORDÉS 8
Morbido, floreale
- AMUERTE BLACK 9
Fruttato, speziat
- SANTA ANA 6.5
Fruttato, floreale
- MALFY - ROSA 7
- MALFY - ARANCIA 7
- MALFY - LIMONE 7
Fruttati
- G'VINE - FLORAISON 7
Floreale
- G'VINE - NOUAISON 7
Floreale, speziato

DA ABBINARE

// TO MATCH

ACQUA TONICA 3

LEMONSODA 2.5

Molti altri liquori
chiedere al personale



GRAPPE

Friulane

- Domenis 6
Since 1898
- Grappa NONINO 5

GRAPPE 5

- 903 Tipica
- Vecchia grappa Prosecco
- Candolini
- Moscato monovitigno
- Pinot monovitigno
- Barricata
- B. Nardini mandorla
- Asolana

AMARI

- RAMAZZOTTI
- AVERNA
- UNICUM
- LUCANO
- JÄGERMEISTER
- DISARONNO
- BRAULIO
- L'amarissimo PETRUS
- Montenegro
- Cynar
- Branca Menta
- Fernet - Branca
- Amaro NONNINO
- Amaro MONTE GRAPPA

RISTORANTE

ANTIPASTI

// STARTERS



DA CONDIVIDERE



Tagliere di salumi misti friulani (min per 2 pers)

// mixed cold cuts (for two)

+ formaggi 5€

Consiglio: + focaccia calda 4,5€

25
a tagliere



MARE



Sautè di cozze con crostini caldi* 14

// mussels in sauce with warm bread



Antipasto misto caldo e freddo* servito con crostini caldi 25

// mixed hot and cold fish appetizer with warm bread

Cocktail di gamberetti in salsa rosa 15
servito con insalatina e crostini caldi
// shrimps in cocktail sauce with salad and warm bread

Capesante gratinate* 16
// scallops au gratin



TERRA



Bresaola su letto di rucola, pomodorino semisecco, burrata e crunch 21
di tarallo napoletano
// bresaola, rucola, dried cherry tomato, burrata cheese and Napolitan tarallo

Caprese con mozzarella di Bufala Campana 16
// caprese with buffalo mozzarella from Campania



Sfera di burrata con Vesuvio di San Daniele accompagnata da 21
pomodorini, rucola e olive Taggiasche
// Sphere of burrata with San Daniele raw ham, accompanied by cherry tomatoes, rucola and olives

Carpaccio di manzo su letto di rucola e crostini caldi 20
con aggiunta di grana + 1
// beef carpaccio with rucola and warm bread
// with grana cheese + 1

San Daniele e melone 15
// ham San Daniele and melon

PRIMI PIATTI

MARE

// FIRST DISHES



La nostra spaghetтата alla 'Scogliera' * 17.5
 // our spaghetti 'Scogliera' with seafood

Tagliatelle al salmone affumicato 13.5
 // tagliatelle pasta with smoked salmon



Paccheri con code di gamberi e burrata 21
 // paccheri pasta with prawn tails and burrata cheese

Spaghetti alle vongole * 19
 // spaghetti with clams

Risotto ai frutti di mare * (min per 2 pers) 16.5
 // risotto with seafood (min for two) a persona



Spaghetti alla 'Busera' con scampi * 20
 // spaghetti 'Busera' with scampi

Primo del giorno su richiesta
 // first course of the day



Spaghetti 'a.o.p.p.a.'
 aglio olio e peperoncino con acciughe e cascata di pecorino romano 12
 // spicy spaghetti with garlic, oil, anchovies and Pecorino Romano cheese

TERRA



Linguine aglio, olio, peperoncino, pomodorini semiseccchi, burrata e tarallo napoletano sbriciolato 14
 // spicy linguine with garlic, oil, dried tomatoes, burrata cheese, Neapolitan tarallo

Gnocchi alla "Sorrentina" con pomodoro e mozzarella filante 10
 // "Sorrentina" gnocchi with tomato and stringy mozzarella

La Carbonara 12
 // spaghetti Carbonara

Pappardelle ai porcini 13
 // pappardelle with porcini mushrooms



Rigatoni alla Norma di Tonino 12
 // Rigatoni alla Norma (with fried eggplant, chillipeper and smoked ricotta cheese)



SECONDI PIATTI

// MAIN COURSES



MARE



Grigliata mista di pesce del giorno* 25
// mixed grilled fish of the day

Calamari fritti o alla griglia* 17
// fried or grilled squid



Frittura mista di pesce dell'Adriatico* 20
// mixed fried fish from the Adriatic sea



Bis di scampi e gamberoni grigliati* 22
// grilled scampi and prawns

Pesce del giorno alla griglia o al forno su richiesta
// grilled or baked fish of the day



TERRA

Lonza di maiale panata con prosciutto cotto, formaggio fuso e pomodorini freschi 13
// breaded pork loin with cooked ham, melted cheese, and fresh cherry tomatoes

Tagliata di filetto su letto di rucola e scaglie di Grana 25
// fillet steak with rucola and Grana Padano flakes

Roast-beef alla griglia 16
// grilled roast-beef

Milanese di pollo o di suino* 10
// fried chicken steak or fried pork steak



Grigliata mista di carne* 19
// mixed grilled meats



Verdure alla piastra con funghi e burrata 15
// grilled vegetables with mushrooms and burrata



INSALATONE

// SALADS

SPORTIVA

Insalata di stagione, pollo* a straccetti, pomodorini e scaglie di Grana Padano

// seasonal salad, chopped chicken, cherry tomatoes and Grana Padano flakes

15

CAPRICCIOSA

Insalata di stagione, tonno, mais, gamberetti, mozzarella, carote, fagioli, pomodoro e olive

// seasonal salad, tuna fish, corn, shrimps, mozzarella, carrots, beans, tomatoes and olives

16

GRECA

Insalata di stagione, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa, feta e olive

// seasonal salad, cherry tomatoes, cucumbers, red onion, feta cheese and olives

14

NIZZARDA

Insalata di stagione, tonno, olive, acciughe, pomodorini, peperoni, cipolla rossa, cetrioli, uova, patate lesse

// seasonal salad, tuna, anchovies, cherry tomatoes, peppers, red onion, cucumbers, eggs, boiled potatoes

16

POCO SPORTIVA

Insalata di stagione, pomodori, cetrioli, pollo fritto*, salsa yogurt e Grana Padano

// seasonal salad, tomatoes, cucumbers, fried chicken, yogurt sauce and Grana Padano flakes

15

CONTORNI

// SIDE DISHES

Patate fritte o al forno* 5

// french fries or oven baked potatoes

Spinaci al burro 5

// Buttered spinach

Verdure miste alla griglia 6.5

// grilled vegetables

Insalata mista di stagione 5

// mixed seasonal salad



Il nostro personale è a vostra disposizione
per guidarvi nella scelta del miglior
accostamento di vino del territorio.

// Our staff is at your disposal to guide you in
choosing the best combination of local wines



PIZZERIA

VARIAZIONI

Mozzarella
senza lattosio

Impasto ai 5
cereali
Venerdi- Sabato - Domenica

A tutte le pizze presenti sul menù si possono
effettuare modifiche a proprio piacimento. Si
tenga però conto delle maggiorazioni in caso di
aggiunta di ingredienti

LE CLASSICHE

MARGHERITA 6,5

Pomodoro, Mozzarella

// Tomato sauce, Mozzarella cheese

BRESAOLA 11,5

Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Bresaola, Rucola, Grana cheese

BUFALA 10

Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini, Mozzarella di Bufala

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Cherry tomatoes, Bufala cheese

CAPRICCIOSA 8,5

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Ham, Mushrooms, Artichokes

DIAVOLA 8

Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Spicy salami

MELANZANE 7,5

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane fritte*, Grana

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Eggplant, Grana cheese

NORDICA 8,5

Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Wurstel

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Spicy Salame, Wurstel



*prodotto surgelato all'origine di prima qualità.
Possono essere presenti prodotti abbattuti in
proprio anche a temperatura negativa.



PANCETTA E CIPOLLA 8,5

Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Cipolla bianca
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Bacon, Onions

PATATE E SALSICCIA 8,5

Pomodoro, Mozzarella, Patate al forno*, Salsiccia
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Baked potatoes, Sausages

QUATTRO FORMAGGI 9,5

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Grana, Scamorza
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, Grana cheese, Smoked cheese

QUATTRO STAGIONI 8,5

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Carciofi, Prosciutto, Acciughe
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Mushrooms, Artichokes, Ham, Anchovies



RICOTTA AFFUMICATA 9,5

Pomodoro, Mozzarella, Speck, Rucola, Ricotta affumicata
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Speck, Rucola, Smoked ricotta



SALE E PEPE 10

Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Peperoncino, Gorgonzola
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Spicy salami, chilli powder, Gorgonzola cheese

SAN DANIELE 10,5

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto S. Daniele
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, S. Daniele Ham

SICILIANA 9,5

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Olive
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Anchovies, capers, olives





VIENNESE + CHIPS 8,5

Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Wurstel, French fries

SAPORI DI GIÙ

TARANTELLA 11

Poco pomodoro, Pomodorini semiseccchi, Burrata, Tarallo napoletano sbriciolato

// Tomato sauce, Dried tomatoes, Burrata cheese, Tarallo Napolitan

VIARTE 2.0 13

Mozzarella, Mortadella, Burrata, Granella di pistacchio

// Mozzarella cheese, mortadella, burrata cheese, pistachio

SALSICCIA E FRIARIELLI 10

Mozzarella, Salsiccia, Friarielli

// Mozzarella cheese, Sausages, Friarielli

VESUVIO 11

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Prosciutto S. Daniele, Burrata

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Rucola, S. Daniele ham, Burrata cheese

BURRATA 11

Pomodoro, Pomodorini, Olive taggiasche, Burrata

// Tomato sauce, Cherry Tomatoes, Olives, Burrata cheese



SAPORE DI MARE

FRUTTI DI MARE 12

Pomodoro, Frutti di mare* misti

// Tomato sauce, Mixed seafood

GENOVESE 11

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Tonno, Gamberetti

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, anchovies, tuna, shrimps

MARI E MONTI 11

Pomodoro, Mozzarella, Frutti di mare*, Funghi

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Seafood, Mushrooms





MARECHIARO 12,5

Mozzarella, Gamberetti, Salmone affumicato, Rucola
// Mozzarella cheese, Shrimps, Smoked salmon, Rucola

LE SUPER FARCITE



AL CASALE 11,5

Pomodoro, Mozzarella, Bufala, Pomodorini, Funghi, Scamorza, Speck, Ricotta fresca
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Bufala cheese, Cherry tomatoes, Mushrooms, smoked cheese, Speck, Fresh ricotta



ALLA PERGOLA 9,5

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto, Olive, Wustel, Salamino piccante, Uovo
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Mushrooms, Ham, Olives, Wurstel, Spicy salami, egg

FANTASIA 9,5

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi, Olive, Peperoni, Wurstel
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Ham, Mushrooms, Artichokes, Olives, Peppers, Wurstel



MARSALA 9,5

Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Acciughe, Brie, Carciofi
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Spicy salami, Anchovies, Brie, Artichokes



TIROLESE 10

Pomodoro, Mozzarella, Panna, Porcini, Speck
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Cooking cream, Porcini mushrooms, Speck



TRE SAPORI 10

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Asparagi, Speck
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Gorgonzola, Asparagus, Speck

OTTO GUSTI 10

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Melanzane*fritte , Peperoni, Cipolla, Tonno, Wurstel, Olive
// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Ham, Mushrooms, Eggplant, Peppers, Onions, Tuna, Wurstel, Olives



PIZZERIA

LE VEGETARIANE



ATENE 9,5

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Pomodorini, Brie, Grana a scaglie

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Rucola, Cherry tomatoes, Brie, Fakes of Grana cheese

BOSCO 10,5

Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Chiodini, Champignon

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Mixed mushrooms

FRIULI 9,5

Mozzarella, Patate al forno*, Cipolla, Scamorza, Grana a scaglie

// Mozzarella cheese, Baked potatoes, Onions, Smoked cheese, Flakes of Grana cheese

RADICCHIO E PORCINI 11

Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Porcini

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Radish, Porcini mushrooms

VEGETARIANA 9

Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Melanzane fritte, Zucchine, Peperoni, Grana a scaglie

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Radicchio, Eggplant, Courgette, Peppers and Grana cheese

ZINGARA 9

Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Funghi, Olive

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Peppers, Mushrooms, Olives

I CALZONI

CALZONE CLASSICO 8,5

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Ham, Mushrooms

CALZONE ALPINO 9,5

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Salamino piccante

// Tomato sauce, Mozzarella cheese, Ham, Mushrooms, Spicy salami

*prodotto surgelato all'origine di prima qualità.
Possono essere presenti prodotti abbattuti in proprio anche a temperatura negativa.



Piccante

Coperto pizzeria 1.5