

Ristorante La Pergola di Napoleone

Menu 1

Insalata invernale
Saisonsalat mit Ei, Pilzen und Croutons

* * *

Arrosto di vitello glassato
Glacierte Kalbsbraten
Patate al forno

* * *

Tiramisu

Fr. 48.00

Menu 2

Minestrone
Gemüsesuppe mit Teigwaren

* * *

Saltimbocca di vitello alla romana
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Risotto al pinot grigio

* * *

Dolce fatto in casa

Fr. 54.00

Ristorante La Pergola di Napoleone

Menu 3

Prosciutto crudo con scaglie di parmigiano e bruschette
Rohschinken mit Parmesanstückli und Bruschette

* * *

Medaglioni di vitello con Spugnole
Kalbsschnitzel mit Morcheln
Risotto Zafferano

* * *

Tiramisu

Menü Fr. 69.00

Menu 4

Gamberoni alla mediterranea su carpaccio di finocchi e arance
Gebratene Riesencrevetten auf Fenchel-Orange-Carpaccio

Scaloppine di vitello alla Panna
Kalbsschnitzel an Rahmsauce
Tagliatelle fatte in casa

Crème brûlée

Menü Fr. 68.00

Ristorante La Pergola di Napoleone

Menu 5

Risotto al prosecco con porcini
Prosecco-Risotto mit Steinpilzen

Insalata con gamberoni alla griglia
Blattsalat mit Riesencrevetten vom Grill

Sorbet all'uva

Costoletta di vitello alla Salvia
Kalbskotelett mit Butter und Salbei
Patate al forno

Tortino al cioccolato

Menü Fr. 89.00

Menu 6

Antipasto della casa
Italienische leckerbissen

Ossobuco alla milanese
Kalbshaxe an Gremoladesauce
Safranrisotto und Gemüse

Tortino al cioccolato con gelato

Menü Fr. 68.00

Ristorante La Pergola di Napoleone

Menu 7

Tagliatelle con porcini e tartufo
Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen an Trüffelrahmsauce

* * *

Insalata di stagione
Saisonsalat

* * *

Involtini di vitello alla Genovese
Kalbsröllchen mit Schinken und Käsefüllung an Gemüsesauce
Risotto Zafferano

* * *

Tiramisu

Menü Fr. 72.00

Menu 8

Insalata di Stagione
Saisonsalat

Valdostana di vitello con porcini Risotto allo Zafferano
Kalbsschnitzel mit Rohschinken- und Käsefüllung an Steinpilzensauce
Risotto allo Zafferano

Dolce fatto in casa stagionale

Menü Fr. 62.00

Ristorante La Pergola di Napoleone

Menu 9

Caprese
Tomatenramati und Büffel-Mozzarella

* * *

Assaggio di paste fatte in casa
Hausgemachte Teigwaren

* * *

Brasato di manzo al barolo
Schmorbraten an Barolosauce
Rosmarinkartoffeln oder Polenta und Gemüse

* * *

Parfait amaretto

Fr. 62.00

Menu 10

Prosciutto crudo con scaglie di parmigiano e bruschette
Rohschinken mit Parmesanstückli und Bruschette

* * *

Scaloppine di vitello al limone
Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Risotto

* * *

Panna cotta con frutti di bosco

Fr. 60.00