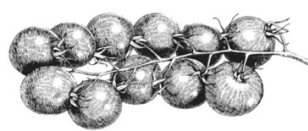


★ La Pergola ★



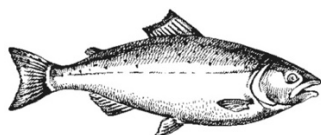
Antipasti FORRETTAR / STARTERS

- 1. BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO**195
Grilla landbrød med cherrytomat, kvitløk, rødløk, basilikum og parmesan / Toasted bread with cherry tomatoes, red onions, garlic, basil and parmesan
• 1.1, 1.3, 5,
- 2. BRUSCHETTA AL GAMBERI**215
Grilla landbrød med rødløk, lime, avocado og marinert scampi / Toasted bread with red onions, lime, avocado and marinated scampi
• 1.1, 1.3, 2, 5
- 3. CARPACCIO DI MANZO**197
Tynne, rå skiver av oksefilet, parmesan, sitron, olivenolje, rucicola og pinjekjerner / Thin, raw slices of beef tenderloin, parmesan, lemon, olive oil, rocket and pine nuts
• 5, 8.1
- 4. CARPACCIO DI IPPOGLOSSO**197
Tynne, rå skiver av kveitefilet, lime, fenikkel, rødbeter gele, honning eddik og aspargestopper / Thin, raw slices of halibut filet, lime, fennel, beetroot gel, honey vinaigrette and asparagus tops
• 3, 5, 10, 11, 12
- 5. BURRATA**215
Mjuk og krema mozzarellaspesialitet frå Puglia. Servert med cherrytomater, rødløk, kvitløk, balsamico, basilikum og grilla landbrød / Soft and creamy mozzarella specialty from Puglia. Served with cherry tomatoes, balsamic, red onions, garlic, basil and toasted bread
• 1.1, 1.2, 5, 12
- 6. ANTIPASTO ALL'ITALIANA (FOR 2 PERSONER / PEOPLE)**390
Parmaskinke, Ventricina Salami, Marchisio salami med trøffel, Pecorino ost, fersk mozzarella, cherrytomat, rucicola, oliven, aioli og focaccia / Parma ham, Ventricina salami, Marchisio salami with truffle, Pecorino cheese, fresh mozzarella, cherry tomatoes, rocket, olives, aioli and focaccia
• 1.1, 1.2, 4, 5, 8.1
- 7. ZUPPA DI ARAGOSTA**197
Hummersuppe servert med kamskjell og urter / Lobster soup served with scallops and herbs
• 2, 5, 8.1, 12



Insalate SALATAR / SALADS

- 11. INSALATA DI POLLO**279
Kyllingfilet, bacon, cherrytomater, agurk, rødløk, pinjekjerner, mango, blanda salat og parmesan. Servert med focaccia / Chicken fillet, bacon, cherry tomatoes, cucumber, red onions, pine nuts, mango, mixed salad and parmesan. Served with focaccia
• 1.1, 1.2, 5, 8.1
- 12. INSALATA PESCATORE**285
Marinerte krepsehalar, reker, laks, sjalottløk, cherrytomat, blanda salat, agurk, sitron og aioli. Servert med focaccia / Marinated crawfish, shrimps, salmon, shallot onions, cherry tomatoes, mixed salad, cucumber, lemon and aioli. Served with focaccia
• 1.1, 1.2, 3, 4, 5
- 13. INSALATA VEGETARIANA**265
Avocado, cherrytomat, rødløk, mango, agurk, mozzarella, pesto genovese, pinjekjerner, blanda salat og parmesan. Servert med focaccia / Avocado, cherry tomatoes, red onions, mango, cucumber, mozzarella, pesto genovese, pine nuts, mixed salad and parmesan. Served with focaccia
• 1.1, 1.2, 5, 8.1



Secondi Piatti Pesce FISKERETTAR / FISH MAIN COURSES

- 21. FILETTO DI IPPOGLOSSO**435
Kveitefilet servert med beurre blanc saus, sesongen sine grønnsakar, sprø grønnkål og heimelaga potetpuré / Fillet of halibut served with beurre blanc sauce, vegetables of the season, crispy kale and homemade potato purée
• 3, 5, 10, 12
- 22. FILETTO DI MERLUZZO**425
Pannesteikt torskefilet, karamelliserte gulrøtter, erterepure, baconsmør og kokte morene poteter / Pan-fried cod fillet, caramelized carrots, pea puree, bacon butter and boiled morene potatoes
• 3, 5, 10, 12

Krydra / Spicy | Vegetariansk / Vegetarian



Secondi Piatti Carne GRILLRETTAR / GRILLED MAIN COURSES

- 31. FILETTO DI CERVO**445
Grilla hjortefilet servert med brokkolini, sylta delikatesseløk, portobello sopp, tyttebær, viltsaus og kokte morene poteter / Grilled fillet of deer served with broccolini, pickled delicatessen onions, portobello mushrooms, lingonberry, game sauce and boiled morene potatoes
• 5, 10
- 32. FILETTO ALLA GRIGLIA**440
Grilla indrefilet av okse servert med villsoppsaus, steikt kvitløksasparges, bakte cherrytomat og ovnsbakte rosmarinpoteter / Grilled tenderloin fillet of beef served with mushrooms sauce, roasted garlic asparagus, baked cherry tomato and oven baked rosemary potatoes
• 5, 10, 11, 12
- 33. GUANCIA DI MANZO**395
Braisert oksekjaker servert med okseglacé, champignon, bacon, gulrøtter og heimelaga putetpure / Braised cheek of ox served with oxglacé, champignon, bacon, carrots and homemade mashed potatoes
• 5, 10, 12
- 34. PETTO D'ANATRA**435
Rosasteikt andebryst servert med raudvin braisert shallottløk, portvin saus og heimelaga potetpure / Pink roasted duck breast served with red wine braised shallot onions, portwine sauce and homemade mashed potatoes
• 5, 10, 12



Menu per Bambini

BARN KAN FÅ ALLE PASTA OG SALATRETTAR I HALVE PORSJON
/ CHILDREN MAY HAVE ALL PASTA AND SALADS PLATES IN HALF PORTION

★ La Pergola ★

Piatti di Pasta

- 41 SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 255
Fersk spagetti, bacon, kvitvin, fløyte, egg, parmesan og persille / Fresh spaghetti, bacon, white wine, cream, egg, parmesan and parsley
• 1.1, 1.2, 4, 5, 10, 12
- 42 SPAGHETTI NERI AL FRUTTI DI MARE** 275
Fersk svart spagetti med krema hummersaus, ASC-sertifisert scampi, kamskjell, chili og urter / Fresh black spaghetti with creamy lobster sauce, ASC-certificated scampi, scallops, chili and herbs
• 1.1, 1.2, 2, 4, 5, 10, 12
- 43 GARGANELLI CON CARNE DI MANZO FLAMBE** 265
Fersk garganelli med marinert biff, champignon og chili flambert med cognac, fløyte, parmesan, trøffelkrem og basilikum / Fresh garganelli with marinated beef, champignon and chili flambet with cognac, cream, parmesan, truffel cream and basil
• 1.1, 1.2, 3, 4, 5, 10, 12
- 44 TAGLIATELLE BOLOGNESE** 235
Fersk tagliatelle med kjøtsaus, parmesan og persille / Fresh tagliatelle with meat sauce, parmesan and parsley
• 1.1, 1.2, 4, 5, 10, 12
- 45 GARGANELLI CON POLLO** 257
Fersk garganelli med kyllingfilet, bacon, vårløk, paprika, fløyte, kvitvin og persille / Fresh garganelli with chicken fillet, bacon, spring onions, cream, white wine and parsley
• 1.1, 1.2, 4, 5, 10, 12
- 46 SPAGHETTI VEGANI** 235
Fersk spagetti, tomatsaus og sesongens grønnsaker / Fresh spaghetti, tomato sauce and seasonal vegetables
• 1.1, 1.2, 10, 12
- 47 SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO** 225
Fersk spagetti, kvitløk, chili, kvitvin, parmesan og urter / Fresh spaghetti, garlic, chili, white wine, parmesan and herbs
• 1.1, 1.2, 5, 10, 12
- 48 LASAGNA DELLA CASA** 275
Heimelaga lasagne servert med sidesalat og focaccia / Homemade lasagne served with side salad and focaccia
• 1.1, 1.2, 4, 5, 10, 12

Pizza

- 51 MARGHERITA** 215
Tomatsaus, mozzarella, basilikum og oregano / Tomato sauce, mozzarella, basil and oregano
• 1.1, 5
- 52 PARMA** 255
Tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, ruccola og parmesan / Tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket and parmesan
• 1.1, 5
- 53 ALLA DIAVOLA** 255
Tomatsaus, mozzarella, Ventricina salami og Nduja / Tomato sauce, mozzarella, Ventricina salami and Nduja
• 1.1, 5
- 54 PROSCIUTTO E FUNGHI** 245
Tomatsaus, mozzarella, skinke og champignon / Tomato sauce, mozzarella, ham and champignon
• 1.1, 5
- 55 SALAME PICCANTE** 255
Tomatsaus, mozzarella, Negrini salami, rødløk og sylta chilipepper / Tomato sauce, mozzarella, Negrini salami, red onions and pickled chili peppers
• 1.1, 5
- 56 PIZZA POLLO** 245
Tomatsaus, mozzarella, kylling, rødløk, svart oliven, ruccola, pesto rosso og parmesan / Tomato sauce, mozzarella, chicken, red onions, black olives, rocket, pesto rosso and parmesan
• 1.1, 4, 5, 8.1, 8.5
- 57 PIZZA VEGETARIANO** 255
Tomatsaus, mozzarella, paprika, rødløk, champignon, chili og ruccola / Tomato sauce, mozzarella, bell pepper, red onions, champignon, chili and rocket
• 1.1, 5
- 58 PIZZA ROMANA** 255
Tomatsaus, mozzarella, bacon, rødløk, crème fraiche og parmesan / Tomato sauce, mozzarella, bacon, red onions, crème fraiche and parmesan
• 1.1, 5

Dolci

- 61 TIRAMISU** 162
Heimelaga klassisk italiensk kake med mascarponeost og savoiardikjeks / Homemade classic italian cake with mascarpone cheese and savoiard biscuits
• 1.1, 4, 5, 12
- 62 TORTINO AL CIOCCOLATO** 185
Sjokoladefondant servert med vaniljeis, bringebærsaus, sjokoladesaus og bær / Chocolate fondant served with vanilla ice-cream, raspberry sauce, chocolate sauce and berries
• 1.1, 4, 5
- 63 PANNA COTTA** 162
Servert med bringebær saus / Served with raspberry sauce
• 5
- 64 CRÈME BRULEE** 167
Servert med bær / Served berries
• 5
- 65 GELATO E SORBETTO** 145
Vel to kuler: karamellis, sjokoladeis, vaniljeis eller bringebærsorbet / Choose two scoops: caramel ice-cream, chocolate ice-cream, vanilla ice-cream or raspberry sorbet
• 4, 5

Salse

- Aioli • 4, 5 40
Pesto Genovese • 5, 8.1, 8.5 40
Pesto Rosso • 5, 8.1, 8.5 40
Kvitløk/ Garlic dressing • 5, 8.1 40

Extra

- Parmesan 40
Mozzarella 30
Kjøtt/Meat 45
Fisk/Fish 45
Grønnsaker/Vegetables 30



LA PERGOLA SOGNDAL



#LA_PERGOLA_SOGNDAL