



Unser Festsaal

Wo besondere Momente unvergesslich werden!

Sie suchen eine stilvolle Location für Ihre Feier?

Unser großzügiger Veranstaltungssaal im La Pergola bietet den perfekten Rahmen für Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Familienfeiern oder Firmenveranstaltungen - für 40 - 120 Gäste.

- Individuelle Dekoration nach Wunsch
- exzellenter Service & italienische Spitzenküche
- ausreichend Parkplätze und ruhige Lage
- heller Raum bei Tag, festliche Atmosphäre bei Nacht
- Licht- & Tontechnik für Events jeder Art



Kontaktieren Sie uns gerne für eine unverbindliche Besichtigung oder Reservierung.
In Cottbus - im La Pergola, wo Gastfreundschaft gelebt wird.





Benvenuto

*Wir heißen Sie in unserem Restaurant herzlich willkommen.
Es ist unser stetes Bemühen alles zu tun, damit Sie sich bei uns wohlfühlen.*

*Eine gute Küche, bei der frische Zutaten verwendet werden,
ein freundlicher Service und eine angenehme Atmosphäre
sind eine Grundlage hierfür. Wir hoffen sehr,
dass Sie einen sehr angenehmen Aufenthalt in unserem
Restaurant La Pergola haben.*

*Sollten Sie eine Anregung oder einen Verbesserungsvorschlag
für uns haben, so sprechen Sie uns bitte an.*

Danke!

Aperitivo

1.	<i>Prosecco</i> ⁽¹³⁾	0,1 l	5,00 €
2.	<i>Aperol Spritz</i> ⁽¹³⁾	0,2 l	7,50 €
3.	<i>Rosato Mio</i> ⁽¹³⁾	0,2 l	7,50 €
4.	<i>Campari (Orange oder Soda)</i> ⁽¹³⁾	0,2 l	7,50 €
5.	<i>Martini Bianco</i> ⁽¹³⁾	5 cl	7,00 €
6.	<i>Martini Rosso</i> ⁽¹³⁾	5 cl	7,00 €
7.	<i>Hugo</i> ⁽¹³⁾	0,2 l	7,50 €
8.	<i>Lillet Wild Berry</i> ⁽¹³⁾	0,2 l	7,50 €



Zuppe - Suppen

10. *Crema di Pomodoro* (G) 6,00 €
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Sahne
11. *Zuppa d'Aglio* (G) 6,50 €
Knoblauchsuppe mit Tomatengeschmack
12. *Zuppa di Pesce* (D,R) 12,50 €
Italienische Fischsuppe mit Meeresfrüchten,
Tomaten und Kräutern

Insalata - Salate

14. *Insalata Mista* (G) 9,50 €
Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing
15. *Insalata Pecorino* (G) 12,00 €
Gemischter Salat mit Fetakäse und hausgemachtem Dressing
16. *Insalata Tonno* (D,G) 13,00 €
Gemischter Salat mit Thunfisch und hausgemachtem Dressing
17. *Insalata di Pollo* (G) 14,50 €
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Champignons
und hausgemachtem Dressing
18. *Insalata La Pergola* (D,G) 16,00 €
Gemischter Salat mit Bohnen, Artischocken,
Thunfisch und hausgemachtem Dressing



Antipasti - Vorspeisen

20. **Bruschetta** ^(A) 6,50 €
Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln,
Rucola, Parmesan und Gewürzen
21. **Mozzarella di Bufala** ^(A) 13,00 €
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum
22. **Funghi Ripieni** ^(A,G) 13,50 €
Gefüllte Champignons mit Spinat und Gorgonzolasauce
23. **Carpaccio di Manzo** ^(G) 16,00 €
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischen
Champignons, Rucola und Parmesan
24. **Antipasto all'Italiana** ^(G,2,3,4,9) 14,50 €
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine), gebratene
Champignons, Mozzarella, frische und getrocknete Tomaten,
Bresola (Rindfleisch), Kochschinken und Artischocken
25. **Pecorino al Forno** ^(G) 13,50 €
Gebackener Feta-Käse mit Champignons, Zwiebeln
und Chilischoten
26. **Antipasto La Pergola für 2 Personen** ^(G,2,3,4,9) 21,50 €
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine), gebratene
Champignons, Mozzarella, frische und getrocknete Tomaten,
Bresola (Rindfleisch), Kochschinken und Artischocken
Serviert für 2 Personen

Focaccia

28. **Focaccia Classica** ^(A) 7,50 €
Runde Focaccia mit frischen Tomaten und Olivenöl
29. **Focaccia Gorgonzola** ^(A,G) 8,50 €
Runde Focaccia mit Gorgonzolasauce



Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

- 31. **Pizza Margherita** (A,G,2,8) 10,00 €
mit Tomatensauce und Mozzarella
- 32. **Pizza Salami** (A,G,2,3,9) 11,50 €
mit Salami
- 33. **Pizza Schinken** (A,G,2,3,5,9) 11,50 €
mit Truthahnschinken
- 34. **Pizza Tonno e Cipolla** (A,D,G,2,8) 12,50 €
mit Thunfisch und Zwiebeln
- 35. **Pizza Funghi** (A,G,2,8) 12,00 €
mit frischen Champignons
- 36. **Pizza Hawaii** (A,G,2,3,5,8,9) 12,50 €
mit Kochschinken und Ananas
- 37. **Pizza Capricciosa** (A,G,2,3,5,8,9) 13,00 €
mit Salami, Kochschinken, Champignons und Peperoni
- 38. **Pizza Della Casa** (A,G,O,2,3,8,9) 15,50 €
mit Rucola, Bresola (Rind) und Parmesan
- 39. **Pizza Mare** mit Meeresfrüchten (A,G,R,2,8) 14,50 €
- 40. **Pizza Scampi** mit Garnelen (A,B,G,2,8) 16,00 €
- 41. **Pizza Quattro Formaggi** (A,G,2,8) 14,50 €
mit Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Feta
- 42. **Pizza Verdure** (A,G,2,8) 13,00 €
mit gegrilltem Gemüse
(Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons)
- 43. **Pizza Spinat Gorgonzola** (A,G,2,8) 13,50 €
mit Spinat und Gorgonzola

Alle Pizzen auch zum Mitnehmen!



Pasta

45. **Penne Arrabbiata** (A,G,2,3,8) 12,00 €
mit pikanter Tomatensauce (scharf), Basilikum und Parmesan
46. **Penne Sicilia** (A,C,G,2,3,8) 14,00 €
mit Rumpsteakstreifen, Knoblauch, rote Peperoni,
Lauchzwiebeln, pikanter Tomatensauce und Parmesan
47. **Penne Gorgonzola** (A,G,2,3,8) 13,00 €
mit Gorgonzolasauce und Parmesan
48. **Penne della Chef** (A,C,G,2,3,8) 13,50 €
mit Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln
in cremiger Sahne-Bratensauce und Parmesan
49. **Spaghetti Aglio e Olio** (A,G) 11,50 €
mit Knoblauch, Chilli, Olivenöl und Parmesan
50. **Spaghetti Carbonara** (A,C,G,2,3,4,9) 13,50 €
mit Ei, Kochschinken und Parmesan
51. **Spaghetti Bolognese** (A,2,9) 12,00 €
mit Hackfleischsauce und Parmesan
52. **Spaghetti Mare** (A,R,8) 14,50 €
mit Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce
53. **Tagliatelle al Salmone** (A,D,G,8,9) 14,90 €
mit Lachsfiletstücken und Lauchzwiebeln in feiner
Hummer-Sahnesauce
54. **Tagliatelle con Bresola** (A,G,O,2,3,8,9) 16,90 €
mit Bresola (Rindfleisch), Rucola und Parmesan in leichter
Tomatensauce
55. **Tagliatelle Primavera** (A,G,2,8) 14,50 €
mit frischen Gemüse der Saison, Rahmsauce und Parmesan
56. **Tagliatelle allo Zafferano con Scampi** (A,B,G,2,8) 17,90 €
mit Zucchini, Karotten und Scampi in Safran-Sahnesauce
57. **Lasagne al Forno** (A,G,2,8) 11,50 €
Nudelblätter mit Hackfleischsauce und Parmesan



Carne - Fleischgerichte

Alle unsere Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln
und Tagesgemüse serviert.

60. **Bistecca alla Griglia** (G) 24,50 €

Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter (ca. 200 - 220 g)

- * mit Pilz-Sauce (G,2,3,4,8,9,12) +3,00 €
- * mit Pfeffer-Sauce (G,2,3,4,8,9,12) +3,00 €
- * mit Gorgonzola-Sauce (G,2,3,8) +3,00 €

61. **Fegato di Vitello alla Griglia** (G) 21,50 €

Gegrillte Kalbsleber

- * mit gebratenen Zwiebeln +3,00 €
- * mit Butter und Salbei (G) +3,00 €

62. **Pollo alla Griglia** (G) 20,90 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter

- * mit Pilz-Sauce (G,2,3,4,8,9,12) +3,00 €
- * mit Pfeffer-Sauce (G,2,3,4,8,9,12) +3,00 €
- * mit Gorgonzola-Sauce (G,2,3,8) +3,00 €



Pece - Fischgerichte

Alle unsere Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln
und Tagesgemüse serviert.

64. *Salmone alla Griglia* ^(D) 21,90 €
Lachsfilet gegrillt

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

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

65. *Lucioperca alla Griglia* ^(G) 23,50 €
Zanderfilet gegrillt

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

* mit Butter-Salbei-Sauce ^(G,H,2,3,4) +3,00 €

66. *Scampi alla Griglia* ^(G) 24,50 €
Garnelen gegrillt (5 Stück)

* mit Pfeffer-Hummer-Sauce ^(G,H,2,3,4) +3,00 €

Extra Beilagen

68. *Parmesan* ^(A,G,2,8) 2,50 €

69. *Brot und Oliven* ^(A,G,2,8) 2,50 €



Per Bambini - Für Kinder

71. **Pizza Bambini** (A,G,2,3,4,5,8,9) 6,50 €
mit Tomatensauce, Salami und Käse
72. **Penne Bambini** (A,C,8) 6,50 €
Makkaroni mit Tomatensauce
73. **Pommes** (2,3,4,5,8,9) 4,00 €
mit Mayo und Ketchup
74. **Schnitzel mit Pommes** (2,3,4,5,8,9) 10,50 €
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes
(Mayo und Ketchup)

Dessert

76. **Tiramisu della Casa** (A,C,G,H,2,3,5,8,9) 7,50 €
Klassisches italienisches Dessert mit
Mascarponecreme, Espresso und Kakao
77. **Crème Brulée** (A,C,G,O,2,3,5,8,9) 6,00 €
Französische Vanillecreme mit karamellierter
Zuckerschicht, zart, knusprig, unwiderstehlich
78. **Tartufo Nero** (A,C,G,H,O,2,3,5,8,9) 6,50 €
Eiskugel mit Schokoladen- und Haselnusskern,
umhüllt von Kakaopulver
79. **Tortino al Cioccolato (Schoko-Soufflé)** (A,C,G,O,2,3,5,8,9) 7,00 €
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern -
serviert mit Vanilleeis



Warme Getränke

81.	<i>Espresso</i> ⁽¹⁰⁾	2,90 €
82.	<i>Doppelter Espresso</i> ⁽¹⁰⁾	3,50 €
83.	<i>Kaffee</i> ⁽¹⁰⁾	3,20 €
84.	<i>Cappuccino</i> ⁽¹⁰⁾	4,20 €
85.	<i>Latte Macchiato</i> ⁽¹⁰⁾	3,50 €
86.	<i>Kakao</i>	4,20 €
87.	<i>Tee</i>	3,20 €

Alkoholfreie Getränke

		0,2 l		0,4 l
90.	<i>Coca Cola</i> ^(1,2,8,10)	2,90 €	91.	4,90 €
92.	<i>Fanta</i> ^(1,2,8)	2,90 €	93.	4,90 €
94.	<i>Sprite</i> ^(1,2,8)	2,90 €	95.	4,90 €
96.	<i>Apfelschorle</i> ^(2,4,8)	2,80 €	97.	4,80 €
98.	<i>Bitter Lemon</i> ^(8,11)	2,70 €	99.	4,70 €
100.	<i>Ginger Ale</i> ^(1,8)	2,80 €	101.	4,80 €
102.	<i>Tonic Water</i> ^(3,8,11)	2,80 €	103.	4,80 €
104.	<i>Fassbrause rot</i> ^(1,8)	2,80 €	105.	4,80 €
106.	<i>Acqua Morelli</i> Frizzante	0,25 l		3,50 €
107.	<i>Acqua Morelli</i> Naturale	0,25 l		3,50 €
108.	<i>Acqua Morelli</i> Frizzante	0,75 l		5,90 €
109.	<i>Acqua Morelli</i> Naturale	0,75 l		5,90 €
		0,2 l		0,4 l
110.	<i>Orangensaft</i> ^(2,4,8)	3,10 €	111.	4,90 €
112.	<i>Apfelsaft</i> ^(2,4,8)	3,10 €	113.	4,90 €
114.	<i>Kirschnektar</i> ^(1,2,4,8)	3,10 €	115.	4,90 €
116.	<i>Bananennektar</i> ^(2,4,8)	3,10 €	117.	4,90 €



Fassbiere Lausitzer Original

120.	Premium Pils	0,3 l	3,80 €
121.	Premium Pils	0,4 l	4,80 €
122.	Radler Naturtrüb	0,3 l	3,80 €
123.	Radler Naturtrüb	0,4 l	4,80 €
124.	Schwarzbier	0,5 l	4,90 €
125.	Weißbier	0,5 l	4,90 €

Alkoholfreie Biere

126.	Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
127.	Hefe Alkoholfrei	0,5 l	4,80 €

Offene Weine

Weisswein

129.	Pinot Grigio	0,2 l	6,50 €
130.	Chardonnay	0,2 l	6,50 €
131.	Frizzantino (Perlwein)	0,2 l	6,50 €
132.	Weißweinschorle	0,2 l	6,00 €

Rotwein

133.	Montepulciano d'Abruzzo	0,2 l	6,50 €
134.	Nero d'Avola	0,2 l	6,50 €
135.	Lambrusco	0,2 l	6,50 €

Rosewein

136.	Rosato (Rosé)	0,2 l	6,50 €
------	---------------	-------	--------



Liköre

138.	<i>Amaretto</i>	2 cl	3,00 €
139.	<i>Sambuca</i>	2 cl	3,00 €
140.	<i>Amaretto Averna</i>	2 cl	3,50 €
141.	<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,50 €
142.	<i>Limoncello</i>	2 cl	3,50 €
143.	<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,50 €

Schnaps

144.	<i>Grappa</i>	2 cl	4,00 €
145.	<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,50 €
146.	<i>Malteser Aquavit</i>	2 cl	3,50 €
147.	<i>Vecchia Romagna</i>	2 cl	4,00 €
148.	<i>Johnnie Walker</i>	2 cl	4,00 €
149.	<i>Jack Daniels</i>	2 cl	3,50 €
150.	<i>Remy Martin</i>	2 cl	4,00 €

Longdrinks

151.	<i>Bacardi Cola</i> (1,3,8,10)	0,2 l	7,50 €
152.	<i>Gin Tonic</i> (3,8,11)	0,2 l	7,50 €
153.	<i>Whisky Cola</i> (1,3,8,10)	0,2 l	7,50 €



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 ₂
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.

Prosecco



Il Fresco Prosecco Spumante DOC Treviso Trocken
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.

75 cl 28,50 €

Weisswein



Fantini Chardonnay Terre di Chieti IGT Trocken
Leuchtend strohgelbe Farbe. Intensiv, anhaltend, mit Noten von tropischen Früchten. Ein körperreicher, ausgewogener, intensiver und anhaltender Wein.

75 cl 23,50 €



Pinot Grigio DOC Villa Sandi Trocken
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.

75 cl 24,50 €



Lugana DOC Fraccaroli Trocken
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.

75 cl 28,50 €

Rosewein



Doppio Passo Rosato Puglia IGT Trocken

75 cl 26,50 €

Ein weicher, fruchtiger sowie außergewöhnlicher aromatischer Wein, der nach Brombeeren und roten Johannisbeeren duftet und eine gute Struktur sowie eine ausbalancierte Säure aufweist.



Sistina Montepulciano d'Abruzzo Rosé Trocken

75 cl 28,50 €

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

Rotwein



Montepulciano 4 Ogniquattro Trocken

75 cl 26,50 €

Nach 2003 war in den Abruzzen nur jeder vierte Jahrgang außergewöhnlich, so entstand der Name OGNIQUATTRO. Das Bouquet ist komplex mit Noten von Gewürzen und Vanille. Am Gaumen überzeugt er durch seine Vollmundigkeit und angenehme Frucht.



Nero d'Avola Novantanove Botticelle 99 Trocken

75 cl 26,50 €

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.



Primitivo di Manduria Pacato Trocken

75 cl 26,50 €

Im Glas ein intensives Rot mit violetten Spiegelungen und einem Bukett aus reifen Früchten und feinen Gewürzen. In seinem Geschmack ist er besonders komplex, beständig und angenehm im Abgang.