



La Pergola



Antipasti FORRETTAR / STARTERS

- 1 **Pane all'aglio** 145
Steinovnsbakt kvitløksbrød / Stone-baked garlic bread * 1.1, 5
- 2 **Bruschetta con avocado e prosciutto di parma** 154
Grilla landbrød med avocado, parmaskinke, cherrytomat, raudløk, kvitløk, pesto genovese og mozzarella / Grilled bread with avocado, parma ham, cherry tomatoes, red onion, garlic, pesto genovese and mozzarella * 1.1, 1.3, 5, 8.1
- 3 **Bruschetta al pomodoro e basilico** 124
Grilla landbrød med cherrytomat, basilikum, kvitløk, sjalottløk, pesto genovese, olivenolje og parmesan / Grilled bread with cherry tomatoes, basil, garlic, shallot, pesto genovese, olive oil and parmesan * 1.1, 1.3, 4, 5, 8.1
- 4 **Carpaccio di manzo** 142
Indrefilet av okse, parmesan, sitron, olivenolje, rucicola og pinjekjerner / Thin slice of raw beef tenderloin, parmesan cheese, lemon, olive oil, rocket and pine nuts * 4, 5, 8.1
- 5 **Carpaccio di salmone** 139
Laksefilet, sitron, olivenolje, chili, crème fraîche-saus, rucicola, parmesan, pinjekjerner og krutongar / Thin slice of salmon, lemon, olive oil, chili, crème fraîche sauce, rocket, parmesan, pine nuts and croutons * 1.1, 1.3, 3, 4, 5, 8.1
- 6 **Burrata** 170
Mjuk og krema mozzarella spesialitet fra Puglia. Servert med cherrytomat, basilikum, sjalottløk, kvitløk, balsamico krem og grilla landbrød / Soft and creamy mozzarella specialty of Puglia. Served with cherry tomato, basil, shallot, garlic, balsamico cream and toasted bread * 1.1, 1.3, 5, 12



Secondi Piatti Pesce FISKERETTAR / FISH MAIN COURSES

- 21 **Ippoglossi filetto** 330
Kveitefilet servert med raudvinsaus, grønnsaker og heimelaga potetpuré / Fillet of halibut served with red wine sauce, root vegetables and home-made potato purée * 3, 5, 10
- 22 **Salmone con salmoriglio** 299
Bakt ASC-sertifisert laks med avocadokrem, saltkokte poteter, asparges og Salmoriglio saus / Baked ASC certified salmon with avocado cream, salted potatoes, asparagus and Salmoriglio sauce * 3, 10

Secondi Piatti Carne GRILLRETTAR / GRILLED MAIN COURSES

- 31 **Filetto di cervo** 359
Josper-grilla ytrefilet av hjort servert med brokkoli, champignon, tyttebær, viltsaus og rosmarinpoteter / Josper-grilled sirloin fillet of deer served with broccoli, mushrooms, lingonberry, gravy from game and rosemary potatoes * 5, 12
- 32 **Guancia marinata in birra**... 325
Øibraissert svinekjake servert med gulrøter, sellerirot, purreløk, champignon og heimelaga potetpuré / Beer braised cheek of pork served with carrots, celeriac, leek, mushrooms and home-made potato purée * 1.1, 5, 10, 12

33 Filetto alla griglia

329
Josper-grilla indrefilet av okse servert med urtekryddersmør, rucicola, champignon, asparges, cherrytomat og ovnsbakte rosmarinpoteter / Josper-grilled tenderloin of beef served with herbal spice butter, rocket, mushroom, asparagus, cherry tomato and roasted rosemary potatoes * 5

34 Filetto alla gorgonzola

332
Josper-grilla indrefilet av okse servert med asparges, champignon og grilla plommetomat, krema gorgonzola saus og saltkokte poteter / Josper-grilled fillet of tenderloin served with asparagus, mushrooms, grilled plum tomato, creamy gorgonzola sauce and salt boiled potatoes * 5

35 Filetto di manzo

339
Josper-grilla indrefilet av okse servert med sellerirotkrem, brokkoli, sopp smaksett av trøffel, ovnsbakte rosmarinpoteter og raudvinsaus / Josper-grilled beef tenderloin served with celeriac puree, broccoli, mushrooms flavored with truffles, roasted rosemary potatoes and red wine sauce * 5, 10, 12



Insalate SALATER / SALADS

- 41 **Insalata di pollo** 214
Kyllingfilet, bacon, cherrytomat, agurk, raudløk, pinjekjerner, mango, blanda salat, parmesan. Servert med focaccia / Chicken fillet, bacon, cherry tomatoes, cucumber, red onion, pine nuts, mango, mixed salad, parmesan. Served with focaccia * 1.1, 1.2, 4, 5, 8.1
- 42 **Insalata pescatore** 216
ASC-sertifisert scampi, laks, reker, sjalottløk, cherrytomat, agurk, sitron, og aioli. Serveres med focaccia / ASC certified scampi, salmon, shrimps, shallot, cherry tomatoes, cucumber, lemon and aioli. Served with focaccia * 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 11, 12
- 43 **Insalata vegetariana** 179
Avocado, cherrytomat, raudløk, mango, agurk, mozzarella, pesto, pinjekjerner, blanda salat, parmesan, Servert med focaccia / Avocado, cherry tomatoes, red onion, mango, cucumber, mozzarella, pesto, pine nuts, mixed salad, parmesan. Served with focaccia * 1.1, 1.2, 4, 5, 8.1



Piatti di Pasta

- 51 **Garganelli vegetariano** 189
Fersk garganelli, pesto, cherrytomat, paprika, sjampinjong, raudløk og parmesan / Fresh garganelli, pesto, cherry tomatoes, peppers, mushrooms, red onion and parmesan * 1.1, 1.2, 4, 5, 8.1, 10, 12
- 52 **Spaghetti con polpette** 204
Fersk spaghetti med heimelaga italienske kjøttboller, chili, krydra tomatosaus, parmesan og basilikum / Fresh spaghetti with home-made Italian meatballs, chili, seasoned tomato sauce, parmesan and basil * 1.1, 1.2, 4, 5, 7, 10, 12
- 53 **Spaghetti alla carbonara** 195
Fersk spaghetti, bacon, kvitvin, eggeplomme, kremfløyte og parmesan / Fresh spaghetti, bacon, white wine, egg yolk, cream and parmesan * 1.1, 1.2, 4, 5, 10, 12

54 Spaghetti ai frutti de mare

215
Fersk spaghetti, krema hummarsaus, ASC-sertifisert scampi, kamskjel og urter / Fresh spaghetti, creamy lobster sauce, ASC-certified scampi, scallops and herbs * 1.1, 1.2, 2, 3, 5, 10, 12, 14

55 Spaghetti alla bolognese

189
Fersk spaghetti, kjøtsaus, parmesan og persille / Fresh spaghetti, meat sauce, parmesan and parsley * 1.1, 1.2, 4, 5, 10, 12

56 Garganelli con pollo

199
Fersk garganelli, kyllingfilet, bacon, paprika, vårløk, kvitløk, fløyte og persille / Fresh garganelli, chicken fillet, bacon, peppers, scallions, garlic, cream and parsley * 1.1, 1.2., 5, 10, 12

57 Lasagna della casa

195
Husets lasagne servert med salat og focaccia / Lasagna of the house served with salad and focaccia * 1.1, 1.2, 4, 5, 8, 10, 12



Pizza

- 61 **Margherita** 165
Tomatsaus, mozzarella og oregano / Tomato sauce, mozzarella and oregano * 1.1, 5
- 62 **Pizza romana** 196
Tomatsaus, mozzarella, bacon, raudløk, parmesan, crème fraîche og oregano / Tomato sauce, mozzarella, bacon, red onions, parmesan, crème fraîche and oregano * 1.1, 4, 5
- 63 **Pollo** 189
Tomatsaus, mozzarella, kyllingfilet, raudløk, fersk mozzarella, timian og parmesan / Tomato sauce, mozzarella, chicken fillet, red onion, fresh mozzarella, thyme and parmesan * 1.1, 4, 5
- 64 **Pizza chef** 199
Tomatsaus, mozzarella, parmesan, kvitløk, carpaccio av okse, rucicola og pinjekjerner / Tomato sauce, mozzarella, parmesan, garlic, thin slice of beef, rocket and pine nuts * 1.1, 4, 5, 8.1
- 65 **Parma** 199
Tomatsaus, parmaskinke, mozzarella, rucicola og parmesan / Tomato sauce, parma ham, mozzarella, rocket and parmesan * 1.1, 4, 5
- 66 **Prosciutto e funghi** 185
Tomatsaus, skinke, sjampinjong og mozzarella / Tomato sauce, ham, mushrooms and mozzarella * 1.1, 5
- 67 **Pizza salame** 187
Tomatsaus, mozzarella, pepperoni Calabria, raudløk og cherrytomat / Tomato sauce, mozzarella, pepperoni Calabria, red onion and cherry tomatoes * 1.1, 5
- 68 **Puccini** 210
Tomatsaus, mozzarella, strimla biffkjøtt, gorgonzola og raudløk / Tomato sauce, mozzarella, beef, gorgonzola and red onion * 1.1, 5

Salse

- Aioli * 4, 5, 11, 12. 26
Pesto genovese * 4, 5, 8.1. 26

★ La Pergola ★

Dolci

71 *Tiramisù* 105

Heimelaga klassisk italiensk kake med Mascarponeost og Savoiardikjeks / *Homemade classic italian cake with mascarponecheese and savoiardi biscuits* *1, 4, 5

72 *Tortino al cioccolato*.... 145

Sjokoladefondant servert med vaniljeis, sjokoladesaus, bringebærsaus og bær / *Chocolate fondant served with vanilla ice cream, chocolate sauce, raspberry sauce and berries* *1, 4, 5

73 *Panna cotta*..... 119

Servert med bringebærcoulis og bær / *Served with raspberry coulis and berries* *5

74 *Gelato e sorbetto*..... 99

Vel to kuler: vanilje, karamell, sjokoladeis eller bringebærsorbet / *Choose two scoops: vanilla, caramel, chocolate ice cream or raspberry sorbet* *4, 5

Bevande non alcoliche

MINERALVATN OG JUICE / SOFT DRINKS

Coca Cola, Zero, Fanta,
0,5 / 0,8 l 49,- / 75,-
Juice, 0,35 l (Appelsin, eple /orange, apple 49,-
Bonaqua sitron, Bonaqua Silver, 0,35 l 49,-
San Pellegrino, 0,75 l 99,-



Birra

ØL / BEER

Carlsberg, 0,33 l * 1.5, 12..... 77,-
Ringnes fatøl / *draft beer*, 0,4 l * 1.5, 12 77,-
Ringnes fatøl / *draft beer*, 0,6 l * 1.5, 12 95,-
Guinness, 0,44 l * 1.5, 12..... 109,-
Ginger Joe, 0,33 l 79,-
Ægir IPA, 0,33 l * 1.5, 12..... 123,-
Ægir Rallar Amber Ale, 0,33 l * 1.5, 12 93,-
Ægir Bøyla Blonde Ale, 0,33 l * 1.5, 12 93,-
Peroni Nastro Azzurro, 0,33 l * 1.5, 12..... 103,-
Corona, 0,33 l * 1.5, 12..... 84,-
Balder Sognapils, 0,33 l * 1.5, 12..... 86,-
Peroni (Glutenfri), 0,33 l 119,-
Clausthaler (0% alkohol / *alcohol*) 0,33 l * 1.5 53,-

Caffè

KAFFI / COFFEE 1/1 / 2/1
Americano 35,- / 38,-
Espresso..... 35,- / 38,-
Cappuccino * 5..... 42,- / 45,-
Caffè Mocca * 5 43,- / 45,-
Caffè Freddo * 5..... 47,-
Caffè Latte * 5 42,- / 43,-

Cortado * 5 39,- / 42,-
Caffè 42,-
Caffè Corretto 107,-
Te / Tea 38,-
Kakao / *Cocoa* * 5 39,-
Irish Coffee * 12 119,-
Baileys Coffee * 12..... 104,-
Martini Espresso * 12..... 117,-



Champagne

Bollinger Spezial Cuve * 12 1122,-
AYALA Brut * 12 925,-

Vini Spumanti

MUSSERANDE / SPARKLING

Teresa Rizzi Prosecco * 12 588,- / 134,-

Vini Bianchi

KVITVIN / WHITE WINES

Villa Cordevigo Bianco * 12 685,-
Langhe Nascetta Matire * 12 845,-
Villa Borghetti Soave Classico * 12 505,- / 113,-
Santi Pinot Grigio Delle Venezie * 12... 575,-
Tamellini Soave * 12 476,- / 99,-
La Pergolas kvitvin * 12 495,- / 99,-

Vini Rosati

ROSÉVIN / ROSÉ WINES

Santi Infinito Rosè * 12 562,- / 107,-

Vini Rossi

RAUDVIN / RED WINES

Villa Borghetti Valpolicella * 12 542,- / 109,-
Brollo Chianti Classico * 12 643,- / 142,-
Barbera d'Asti * 12 828,- / 164,-
Molino Mauro Barolo DOC * 12 1007,-
Guerriri-Rizzardi Ripasso * 12 704,- / 144,-
Valpolicella Ripasso Superiore DOC * 12... 617,-
La Pergolas raudvin * 12 495,- / 99,-

Vini Dolci

DESSERTVIN / DESSERT WINE

Recioto della Valpolicella * 12 138,-

Vini Non Alcoliche

ALKOHOLFRI / NON-ALCOHOLIC

Blue Nun White * 12..... 327,- / 69,-
Blue Nun Red * 12..... 327,- / 69,-

Liquori

BRENNEVIN / SPIRITS

Dalbana GRAPPA, 4cl 104,-
Bache Gabrielsen XO, 4 cl 117,-
Martell XO, 4 cl 213,-
Amaretto, 4 cl 78,-
Fernet Branca, 4cl 95,-
Baileys, 4 cl 84,-
Galliano, 4 cl 75,-
Special Cognac, 4 cl..... 425,-
Jameson, 4 cl 99,-
Aperol, 4 cl..... 69,-
Jägermeister, 4cl 79,-
Løiten Linje Aquavit, 4 cl 89,-
Limoncello, 4 cl..... 85,-
Sambuca, 4 cl 79,-
Campari, 4 cl 69,-
Martini Bianco, 4 cl 53,-
Martini Rosso, 4 cl 53,-

Bevande alcoliche

Smirnoff, mineralvatn / *mineral water* * 12 117,-
Bacardi, mineralvatn / *mineral water* * 12 117,-
Irish Coffee * 12 119,-
Baileys Coffee * 12..... 99,-
Strawberry Daiquiri * 12..... 135,-
Mojito * 12 130,-
Hendricks Gin, mineralvatn * 12..... 147,-
Bareksten Gin, mineralvatn * 12..... 147,-
Strawberry Mojito Daiquiri * 12..... 140,-
Aperol spritz 127,-

Velkommen til
Italiensk smak
og atmosfære



Le Pergola

★ *Opningstider*
Måndag - laurdag: 15:00 - 22:30
Søndag: 13:00 - 22:30

Opening Hours ★
Monday - Saturday: 3 pm - 10.30 pm
Sunday: 1 pm - 10.30 pm

LA PERGOLA
GRAVENSTEINSGATA 5
6856 SOGNDAL
(+47 57 62 77 45)