



Speisekarte

Ristorante La Pergola · Kolkwitz



Wir heißen Sie herzlich willkommen! Eine gute Küche mit frischen Zutaten, ein freundlicher Service und eine angenehme Atmosphäre – dafür geben wir jeden Tag unser Bestes.

Öffnungszeiten

Montag	11:30–14:00 Uhr · 17:00–22:30 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	11:30–14:00 Uhr · 17:00–22:30 Uhr
Donnerstag	11:30–14:00 Uhr · 17:00–22:30 Uhr
Freitag	11:30–14:00 Uhr · 17:00–22:30 Uhr
Samstag	11:30–22:30 Uhr
Sonntag	11:30–22:30 Uhr

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Bestellung & Reservierung: **0355 4889 6464** · auch per WhatsApp

Drebkauer Str. 65 · 03099 Kolkwitz · haus-lapergola.de

Speisen

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, Bresaola (Rindfleisch), Kochschinken und Artischocken | |

- | | | |
|----|--|---------|
| 25 | <i>Pecorino al Forno</i> ^G
Gebackener Feta-Käse mit Champignons, Zwiebeln und Chilischoten | 13,50 € |
| 26 | <i>Antipasto La Pergola für 2 Personen</i> ^{G,2,3,4,9}
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine), gebratene Champignons, Mozzarella, frische und getrocknete Tomaten, Bresaola (Rindfleisch), Kochschinken und Artischocken – serviert für 2 Personen | 21,50 € |

Focaccia

- | | | |
|----|--|--------|
| 28 | <i>Focaccia Classica</i> ^A
Runde Focaccia mit frischen Tomaten und Olivenöl | 7,50 € |
| 29 | <i>Focaccia Gorgonzola</i> ^{A,G}
Runde Focaccia mit Gorgonzolasauce | 8,50 € |

Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt – und gibt es auch zum Mitnehmen.

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

Pasta

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

Carne

Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

60	Bistecca alla Griglia ^G Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter (ca. 200–220 g) + mit Pilz-Sauce ^{G,2,3,4,8,9,12} + mit Pfeffer-Sauce ^{G,2,3,4,8,9,12} + mit Gorgonzola-Sauce ^{G,2,3,8}	24,50 € +3,00 € +3,00 € +3,00 €
61	Fegato di Vitello alla Griglia ^G Gegrillte Kalbsleber + mit gebratenen Zwiebeln + mit Butter und Salbei ^G	21,50 € +3,00 € +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 €

Pesce

Fischgerichte

Alle 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)	

Dolci

Dessert

- | | | |
|----|--|--------|
| 76 | <i>Tiramisu della Casa</i> ^{A,C,G,H,2,3,5,8,9}
Klassisches italienisches Dessert mit Mascarponecreme, Espresso und Kakao | 7,50 € |
| 77 | <i>Crème brûlée</i> ^{A,C,G,O,2,3,5,8,9}
Französische Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerschicht – zart, knusprig, unwiderstehlich | 6,00 € |
| 78 | <i>Tartufo Nero</i> ^{A,C,G,H,O,2,3,5,8,9}
Eiskugel mit Schokoladen- und Haselnusskern, umhüllt von Kakaopulver | 6,50 € |
| 79 | <i>Tortino al Cioccolato</i> ^{A,C,G,O,2,3,5,8,9}
Schoko-Soufflé: warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern – serviert mit Vanilleeis | 7,00 € |

Getränke

Aperitivo

Aperitif

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

Warme Getränke

81	Espresso ¹⁰		2,90 €
82	Doppelter Espresso ¹⁰		3,50 €
83	Kaffee ¹⁰		3,20 €
84	Cappuccino ¹⁰		4,20 €
85	Latte Macchiato ¹⁰		3,50 €
86	Kakao		4,20 €
87	Tee		3,20 €

Alkoholfreie Getränke

90	Coca-Cola ^{1,2,8,10}	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
92	Fanta ^{1,2,8}	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
94	Sprite ^{1,2,8}	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
96	Apfelschorle ^{2,4,8}	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,80 €
98	Bitter Lemon ^{8,11}	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,70 €
100	Ginger Ale ^{1,8}	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,80 €

102	<i>Tonic Water</i> ^{3,8,11}	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,80 €
104	<i>Fassbrause rot</i> ^{1,8}	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,80 €
106	<i>Acqua Morelli frizzante</i>			0,25 l	3,50 €
107	<i>Acqua Morelli naturale</i>			0,25 l	3,50 €
108	<i>Acqua Morelli frizzante</i>			0,75 l	5,90 €
109	<i>Acqua Morelli naturale</i>			0,75 l	5,90 €
110	<i>Orangensaft</i> ^{2,4,8}	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,90 €
112	<i>Apfelsaft</i> ^{2,4,8}	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,90 €
114	<i>Kirschnektar</i> ^{1,2,4,8}	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,90 €
116	<i>Bananennektar</i> ^{2,4,8}	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,90 €

Fassbiere – Lausitzer Original

120	<i>Premium Pils</i>			0,3 l	3,80 €
121	<i>Premium Pils</i>			0,4 l	4,80 €
122	<i>Radler naturtrüb</i>			0,3 l	3,80 €
123	<i>Radler naturtrüb</i>			0,4 l	4,80 €
124	<i>Schwarzbier</i>			0,5 l	4,90 €
125	<i>Weißbier</i>			0,5 l	4,90 €
126	<i>Pils alkoholfrei</i>			0,33 l	3,80 €
127	<i>Hefe alkoholfrei</i>			0,5 l	4,80 €

Offene Weine (0,2 l)

129	<i>Pinot Grigio</i> Weißwein			0,2 l	6,50 €
130	<i>Chardonnay</i> Weißwein			0,2 l	6,50 €
131	<i>Frizzantino (Perlwein)</i> Weißwein			0,2 l	6,50 €
132	<i>Weißweinschorle</i> Weißwein mit Wasser			0,2 l	6,00 €
133	<i>Montepulciano d'Abruzzo</i> Rotwein			0,2 l	6,50 €
134	<i>Nero d'Avola</i> Rotwein			0,2 l	6,50 €

135	<i>Lambrusco</i> Rotwein	0,2 l	6,50 €
136	<i>Rosato (Rosé)</i> Roséwein	0,2 l	6,50 €

Liköre, Schnaps & Longdrinks

138	<i>Amaretto</i>	2 cl	3,00 €
139	<i>Sambuca</i>	2 cl	3,00 €
140	<i>Amaro Averna</i>	2 cl	3,50 €
141	<i>Ramazzotti</i>	2 cl	3,50 €
142	<i>Limoncello</i>	2 cl	3,50 €
143	<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,50 €
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 Daniel's</i>	2 cl	3,50 €
150	<i>Rémy Martin</i>	2 cl	4,00 €
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 €

Weine

Vini

Flaschenweine

<i>Il Fresco Prosecco Spumante DOC Treviso</i> PROSECCO	0,75 l	28,50 €
Schimmernde, gelbe Reflexe und ein feines, lang anhaltendes Mousseux. Aromen von Äpfeln, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchten, umschmeichelt von einer verspielten Säure.		
<i>Fantini Chardonnay Terre di Chieti IGT</i> WEISSWEIN	0,75 l	23,50 €
Leuchtend strohgelb, intensiv und anhaltend mit Noten tropischer Früchte. Körperreich und ausgewogen.		
<i>Pinot Grigio DOC Villa Sandi</i> WEISSWEIN	0,75 l	24,50 €
Zartgelb, in der Nase Zitrus mit leicht nussiger Note. Mittelkräftig, leicht, mit weichem, harmonischem Abgang.		
<i>Lugana DOC Fraccaroli</i> WEISSWEIN	0,75 l	28,50 €
Aus Turbiana-Trauben: frisch und harmonisch, Zitrusfrüchte und mineralische Noten, dazu Mandel, Pfirsich und Aprikose.		
<i>Doppio Passo Rosato Puglia IGT</i> ROSÉ	0,75 l	26,50 €
Weich, fruchtig und aromatisch – duftet nach Brombeeren und roten Johannisbeeren, mit guter Struktur und ausbalancierter Säure.		
<i>Sistina Montepulciano d'Abruzzo Rosé</i> ROSÉ	0,75 l	28,50 €
Strahlend kirschrot, fruchtiges Bukett mit Anklängen von Kirsche und Erdbeere. Ausgewogen, weich und duftend.		
<i>Montepulciano 4 Ogniquattro</i> ROTWEIN	0,75 l	26,50 €
Komplexes Bouquet mit Noten von Gewürzen und Vanille; vollmundig mit angenehmer Frucht.		
<i>Nero d'Avola Novantanove Botticelle 99</i> ROTWEIN	0,75 l	26,50 €
Siziliens bekannteste Rebsorte: intensiv fruchtig und würzig mit einem Hauch Vanille. Vollmundig, reich und rund.		
<i>Primitivo di Manduria Pacato</i> ROTWEIN	0,75 l	26,50 €
Intensives Rot mit violetten Reflexen, Bukett aus reifen Früchten und feinen Gewürzen. Komplex und angenehm im Abgang.		

Allergene & Zusatzstoffe

A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.)	1	mit Farbstoff
B	Krebstiere (Krebse, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi)	2	mit Konservierungsstoff
C	Eier	3	mit Antioxidationsmittel
D	Fisch	4	mit Geschmacksverstärker
E	Erdnüsse	5	geschwefelt
F	Soja	6	geschwärzt
G	Milch (einschl. Laktose)	7	gewachst
H	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecan, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)	8	mit Süßungsmittel
L	Sellerie	9	mit Phosphat
M	Senf	10	koffeinhaltig
N	Sesam	11	chininhaltig
O	Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)	12	enthält eine Phenylalaninquelle
P	Lupinen	13	enthält Alkohol
R	Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch, Calamares, Schnecken)		

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren weiterer Stoffe enthalten sein. Fragen Sie uns gern, wir beraten Sie.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Stand 08/2025