

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tartare di ricciola su granita di anguria con polvere di caffè

Crostacei marinati con peperoni e confettura di cipolle di Tropea

Pinzimonio 2017

Fagottelli "La Pergola"

Scampo in crosta di 'nduja con purè di melanzane
e infuso di tonno affumicato

Merluzzo su fagioli borlotti e neve ghiacciata di prezzemolo

Lombo di agnello al finocchietto in crosta di cereali con perle di caprino

Selezione di formaggi

Variazione di cocco, banana e lime

Sfera ghiacciata ai frutti rossi su crema al tè con lamponi cristallizzati

Menù di 10 portate
245,00

oppure

Menù senza le portate 'Scampo in crosta di 'nduja', 'Selezione di formaggi'
e 'Variazione di cocco, banana e lime'
210,00

Antipasti

Crudo di gamberi rossi e San Pietro su crema di grana padano
e infuso di peperoni

52,00

Scampo marinato su cetrioli e mela con gelatina d'anice

59,00

Calamaro ripieno ai gobetti su infuso di crostacei tostati con cime di rapa

52,00

Tonno con pomodoro nelle sue declinazioni

54,00

Il quinto quarto

49,00

Polvere di fegato grasso d'anatra

55,00

Primi piatti

Consommé di liquirizia su crema di peperoni e calamaretti al lime

49,00

Fiore di zucca in pastella su fondo di crostacei e zafferano con caviale

69,00

Fagottelli "La Pergola"

49,00

Tortellini al basilico con mozzarella liofilizzata e acqua all'insalata di pomodoro

49,00

Maccheroncini integrali al ferretto con gamberi rossi,

coulis di melanzana affumicata e croccante di pane

49,00

Spaghetti "cacio e pepe" con gamberi bianchi marinati al lime

49,00

Risotto agli scampi con lime e zenzero

53,00

Secondi piatti

Spigola... "all'acqua pazza"

65,00

San Pietro in crosta di liquirizia su crema di mandorle con gamberi al limone

65,00

Astice con patate dolci e verdure in pinzimonio

67,00

Piccione ai profumi di sottobosco

59,00

Filetto di vitello su crema di mais

59,00

Costata di manzo con consistenze di verdure

98,00 (per due persone)

Formaggi

Selezione dal carrello

28,00

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (Reg.CE 853/04)

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni
(Reg. UE 1169/2011)