

## MENÙ DEGUSTAZIONE

Tonno scottato con caviale e cavolfiore	
Gambero rosso marinato con melone bianco, pesto d'erbe e infuso di fiori di hibiscus	
Giardino d'inverno	
Fagottelli "La Pergola"	
Triglia con sedano e salsa ai capperi	
San Pietro in crosta di liquirizia con purea di pastinaca e tartufo nero	
Capriolo ai pistacchi su polenta e cachi	
Selezione di formaggi	
Variazione di cocco, banana e lime	
Sfera ghiacciata di melograno su crema alla gianduia e cannelloni ai pinoli salati	
Menù di 10 portate	245,00
	oppure
Menù senza le portate 'Triglia', 'Selezione di formaggi' e 'Variazione di cocco, banana e lime'	210,00

## Antipasti

Capesante con carciofi e tartufo nero	59,00
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
Tartare di tonno con rapa e crema al plancton	54,00
Animelle di vitello al profumo di brace su crema di sedano rapa e cavolo nero	49,00
Composizione di fegato grasso d'anatra con castagne e fichi	55,00

## Primi piatti

Crema di castagne con gamberi rossi e infuso di funghi porcini	49,00
Fiore di zucca in pastella su fondo di crostacei e zafferano con caviale	69,00
Fagottelli "La Pergola"	49,00
Tortellini di coniglio con carote e camomilla	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 alla zucca con animelle di vitello e caffè	53,00

## Secondi piatti

Filetto di spigola con finocchio, arancia e olive	65,00
San Pietro in crosta di liquirizia con purea di pastinaca e tartufo nero	69,00
Astice con radicchio e lenticchie croccanti	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)