

## MENÙ DEGUSTAZIONE

Polvere di fegato grasso d'anatra ai frutti rossi

Ostrica, mela e piselli

Composizione di verdure

Tortellini di coniglio con carote e camomilla

Triglia con sedano e salsa ai capperi

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

Cosciotto d'agnello con caprino e broccoli

Selezione di formaggi

Variazione di cocco, banana e lime

Sfera ghiacciata ai lamponi su crema al tè con lamponi cristallizzati

Menù di 10 portate  
260,00

oppure

Menù senza le portate 'Triglia', 'Selezione di formaggi'  
e 'Variazione di cocco, banana e lime'  
225,00

## Antipasti

Carpaccio di capesante con spuma di patate affumicate, asparagi e caviale  
69,00

Gambero rosso marinato, friscous, peperone e infuso di papavero con semi di basilico  
57,00

Calamaro ripieno ai gobetti su infuso di crostacei tostati con cime di rapa  
52,00

Tartare di tonno con fragole e rabarbaro  
54,00

Animelle di vitello al profumo di brace su crema di sedano rapa e cavolo nero  
49,00

Fegato grasso d'anatra con pesche e funghi  
55,00

## Primi piatti

Crema di carciofi con scampi al vapore e infuso di carciofi  
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 all'olio d'oliva e grana padano con verdure e scampi in pinzimonio  
56,00

## Secondi piatti

Filetto di spigola con finocchio, arancia e olive  
65,00

Rombo con asparagi e codium  
65,00

Astice con radicchio e lenticchie croccanti  
67,00

Piccione con scorzanera alle arachidi e neve aromatizzata al porto  
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)