

MENÙ DEGUSTAZIONE

Fegato grasso d'anatra con mele e castagne

Radici e scampo

Cuore di lattuga affogato ad alta pressione
all'aroma di gallina ruspante

Fagottelli "La Pergola"

Cavolfiore grigliato con caviale e foglie di capperi

Rombo ai profumi autunnali

Capriolo e carote

Selezione di formaggi

Variazione di cocco, banana e lime

Crema di ricotta al marzapane, soffice al pistacchio
e sorbetto all'arancia candita

Menù di 10 portate
260,00

oppure

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

Con un piatto al tartufo bianco d'Alba a scelta si applica una maggiorazione
80,00

Antipasti

Scampi marinati su cetrioli e mela con gelatina d'anice
69,00

Calamaro ripieno ai gobetti su infuso di crostacei tostati con cime di rapa
55,00

Ricciola marinata, sedano rapa e tartufo nero
59,00

Animelle di vitello con funghi e infuso di pigna
57,00

Fegato grasso d'anatra con mele e castagne
59,00

Primi piatti

Crema di castagne, infuso di funghi porcini e calamaretti
49,00

Fiore di zucca in pastella su fondo di crostacei e zafferano con caviale
72,00

Fagottelli "La Pergola"
56,00

Maccheroncini integrali al ferretto con crostacei,
coulis di melanzana affumicata e croccante di pane
56,00

Spaghetti "cacio e pepe" con gamberi bianchi marinati al lime
58,00

Risotto alla zucca con animelle di vitello e caffè
59,00

Secondi piatti

Filetto di spigola con broccoli
69,00

Rombo ai profumi autunnali
69,00

Cosciotto d'agnello con caprino e foglie
62,00

Piccione con scorzanera e funghi di stagione al fieno
65,00

Filetto di vitello con bieta
65,00

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)