

## MENÙ DEGUSTAZIONE

Tartare di ricciola su granita di fragole, mousse di mandorle e finger lime

Asparagi bianchi al pesto di alghe con calamaretti

Scampi in oliocottura con puré di piselli, fave e carciofi

Fagottelli "La Pergola"

Composizione di San Pietro, calamari e gambero rosso  
al vapore di agrumi

Merluzzo con salsa di sedano e crosta al curry

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

Selezione di formaggi

Sole...

Sfera ghiacciata ai frutti di bosco su crema al tè con lamponi cristallizzati

Menù di 10 portate  
245,00

oppure

Menù senza le portate 'Composizione di San Pietro', 'Selezione di formaggi' e 'Sole'  
210,00

## Antipasti

Crudo di gamberi rossi e San Pietro su crema di grana padano  
e infuso di peperoni  
52,00

Scampi in oliocottura con puré di piselli, fave e carciofi  
56,00

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 ai frutti rossi  
52,00

## 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 d'anatra con infuso all'ago di pino e polvere di funghi porcini  
52,00

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  
52,00

## 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

Medaglione di vitello affumicato su sedano, carota e polvere di pomodori  
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 1169/2010)