

MENÙ DEGUSTAZIONE

Composizione di fegato grasso d'anatra con castagne e fichi

Capesante affumicate in guscio di barbabietola

Giardino d'autunno

Fagottelli "La Pergola"

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

Triglia con sedano e salsa ai capperi

Capriolo al croccante di liquirizia 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 '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

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

Polvere di fegato grasso d'anatra

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 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 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 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)