

MENÙ DEGUSTAZIONE

Composizione di fegato grasso d'anatra con castagne e fichi

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

Con un piatto al tartufo bianco d'Alba a scelta
si applica una maggiorazione di 90,00

Antipasti

Carpaccio di ricciola con fagioli cannellini e tartufo bianco d'Alba
130,00

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

Carpaccio di capesante su spuma di patate affumicate, con gnocco d'uovo
e tartufo bianco d'Alba

130,00

Tagliolini con scorzanera, erba cipollina e tartufo bianco d'Alba
130,00

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 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)