

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tonno scottato con caviale e cavolfiore

Scampo su radicchio Rosa di Gorizia con melograno cotto in cenere

Giardino d'inverno

Fagottelli "La Pergola"

Triglia con sedano e salsa ai capperi

Sogliola con spinaci e tartufo nero

Cosciotto d'agnello con carciofi affumicati e granella di patate croccante

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

Antipasti

Capesante con carciofi e tartufo nero

59,00

Gambero rosso marinato con melone bianco, pesto d'erbe e infuso di fiori di hibiscus

57,00

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

Composizione di fegato grasso d'anatra con castagne e fichi

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 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 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 radicchio e lenticchie croccanti

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)