

MENÙ DEGUSTAZIONE

Polvere di fegato grasso d'anatra ai frutti rossi	
Asparagi bianchi al pesto di alghe con calamaretti	
Verdure primavera	
Tortellini di coniglio con carote e camomilla	
Triglia con sedano e salsa ai capperi	
Sogliola con spinaci e tartufo nero	
Cosciotto d'agnello con topinambur e funghi	
Selezione di formaggi	
Variazione di cocco, banana e lime	
Sfera ghiacciata ai lamponi su crema al tè con lamponi cristallizzati	
Menù di 10 portate	260,00
	oppure
Menù senza le portate 'Triglia', 'Selezione di formaggi' e 'Variazione di cocco, banana e lime'	225,00

Antipasti

Emincè tiepido di 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 fragole e rabarbaro

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 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 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 all'olio d'oliva e grana padano con verdure e scampi in pinzimonio

56,00

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 con scorzanera alle arachidi e neve aromatizzata al porto

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)