

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	
Filetto di San Pietro in crosta di liquirizia su crema di mandorle con gamberi al limone	
Cosciotto d'agnello con caprino e broccoli	
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

Carpaccio di capesante con spuma di patate affumicate, asparagi e caviale	69,00
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
Rombo con asparagi e codium	65,00
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)