

MENÙ DEGUSTAZIONE

Polvere di fegato grasso d'anatra ai frutti rossi

Gambero rosso marinato, friscous, peperone
e infuso di papavero con semi di basilico

Melanzana arrostita ai profumi di limone con fichi e pomodoro

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, friscous, peperone e infuso di papavero con semi di basilico
57,00

Calamaro ripieno ai gobetti su infuso di crostacei tostati con cime di rapa
52,00

Tonno con pomodoro nelle sue declinazioni
54,00

Bufalo marinato con ricotta affumicata ed estratto di pomodoro aromatizzato
49,00

Fegato grasso d'anatra con pesche e funghi
55,00

Primi piatti

Consommé di liquirizia su crema di peperoni con calamaretti al lime
49,00

Fiore di zucca in pastella su fondo di crostacei e zafferano con caviale
69,00

Fagottelli "La Pergola"
49,00

Tortellini di calamari con plancton, essenza e frutti di mare
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

Cosciotto d'agnello con caprino e broccoli
59,00

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)