

MENÙ DEGUSTAZIONE

Fegato grasso d'anatra con mele e castagne

Crostacei con zucca e radicchio

Composizione di funghi e legumi

Tortellini di coniglio con carote e camomilla

Triglia con cavolfiore alla brace

Astice con verza e ginepro

Capriolo con cavolo nero

Selezione di formaggi

Variazione di cocco, banana e lime

Crema di ricotta al marzapane, soffice al pistacchio
e sorbetto all'arancia candita

Menù di 10 portate
260,00

oppure

Menù senza le portate 'Astice', 'Selezione di formaggi'
e 'Variazione di cocco, banana e lime'
225,00

Con un piatto al tartufo bianco d'Alba a scelta
si applica una maggiorazione di 80,00

Antipasti

Capesante con zucca, funghi e tartufo bianco d'Alba

110,00

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

55,00

Tonno scottato con caviale e cavolfiore

72,00

Animelle di vitello con cavolo riccio e radici invernali

57,00

Fegato grasso d'anatra con mele e castagne

59,00

Primi piatti

Crema di castagne con crostacei 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"

56,00

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

110,00

Maccheroncini integrali al ferretto con crostacei,

coulis di melanzana affumicata e croccante di pane

53,00

Spaghetti "cacio e pepe" con gamberi bianchi marinati al lime

49,00

Risotto alla zucca con animelle di vitello e caffè

57,00

Secondi piatti

Filetto di spigola con finocchio, arancia e olive

67,00

Rombo con asparagi e codium

65,00

Capriolo con cavolo nero

59,00

Piccione con scorzanera alle arachidi e neve aromatizzata al porto

62,00

Filetto di vitello con bieta

62,00

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)