

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 polenta e tartufo 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

Antipasti

Capesante con carciofi e tartufo nero

69,00

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

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 polenta e tartufo nero

69,00

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)