

MENÙ DEGUSTAZIONE

Fegato grasso d'anatra con pera e zenzero

Tonno, asparagi selvatici e mandorle

Cuore di lattuga affogato ad alta pressione ai profumi di gallina ruspante

Tortelli, scorzanera e tartufo nero

Triglia con spinaci, limone e uvetta

Astice primaverile

Cosciotto d'agnello con caprino e broccoli

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, asparagi selvatici e mandorle

56,00

Animelle di vitello con cavolo riccio e radici

57,00

Fegato grasso d'anatra con pera e zenzero

59,00

Primi piatti

Consommé di fiori d'arancio con crema di bieta e calamaretti

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, scampi e cardamomo

59,00

Secondi piatti

Filetto di spigola con finocchio, arancia e olive

67,00

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

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)