

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 funghi e infuso di pigna

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 ai profumi di mentuccia romana con fagiolini e agretti

67,00

Rombo con asparagi e codium

65,00

Cosciotto d'agnello con caprino e broccoli

59,00

Piccione con scorzanera e cardoncello al fieno

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)