

MENÙ DEGUSTAZIONE

| | |
|---|--------|
| Fegato grasso d'anatra con mele e castagne | |
| Radici e scampo | |
| Composizione di funghi e legumi | |
| Fagottelli "La Pergola" | |
| Cavolfiore grigliato con caviale e foglie di cappero | |
| Rombo ai profumi invernali | |
| Capriolo e carote | |
| 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 'Cavolfiore grigliato', 'Selezione di formaggi' e 'Variazione di cocco, banana e lime' | 225,00 |

Antipasti

Scampi marinati su cetrioli e mela con gelatina d'anice

69,00

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

55,00

Ricciola marinata, sedano rapa e tartufo nero

59,00

Animelle di vitello con funghi e infuso di pigna

57,00

Fegato grasso d'anatra con mele e castagne

59,00

Primi piatti

Crema di castagne, infuso di funghi porcini e calamaretti

49,00

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

72,00

Fagottelli "La Pergola"

56,00

Maccheroncini integrali al ferretto con crostacei,

coulis di melanzana affumicata e croccante di pane

56,00

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

58,00

Risotto alla zucca con animelle di vitello e caffè

59,00

Secondi piatti

Filetto di spigola con broccoli

69,00

Rombo ai profumi invernali

69,00

Cosciotto d'agnello con caprino e foglie

62,00

Piccione con scorzanera e funghi di stagione al fieno

65,00

Filetto di vitello con bieta

65,00

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)