

MENÙ DEGUSTAZIONE

Fegato grasso d'anatra con mele e castagne
Rosa di Gorizia con crostaceo e distillato di melograno
Composizione di funghi e legumi
Fagottelli "La Pergola"
Capesante con tartufo nero e sedano rapa
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 'Capesante', '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
Lombo d'agnello con lenticchie nere e laticello alla cenere 65,00
Piccione con scorzanera e funghi di stagione al fieno 65,00
Filetto di vitello marinato su crema di noci e cavoli 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)