

MENÙ DEGUSTAZIONE

Ricciola, carote, alghe e licheni

Insalatina di seppia alla brace con verdure primaverili

Cicoria rossa, piselli e barbabietola

Fagottelli "La Pergola"

Gambero rosso su quinoa con salsa al curry e scorzanera liofilizzata

Rombo con bieta e asparagi

Agnello con salsa alla coratella, aglio orsino e dente di leone giallo

Selezione di formaggi

Consistenze di macadamia al limone e gel all'albicocca

Crema di ricotta al marzapane, soffice al pistacchio
e sorbetto all'arancia candita

Menù di 10 portate
290,00

oppure

Menù di 7 portate
senza le portate 'Rombo', 'Selezione di formaggi'
e 'Consistenze di macadamia'
250,00

Antipasti

Gambero rosso su quinoa con salsa al curry e scorzanera liofilizzata
69,00

Animelle di vitello con frutti rossi e basilico
59,00

Bufalo marinato con radici ed estratto di spinaci
59,00

Fegato grasso d'anatra con piselli, menta e gel di limone
62,00

Primi piatti

Fiore di zucca in pastella su fondo di crostacei e zafferano con caviale
79,00

Fagottelli "La Pergola"
62,00

Spaghetti con estratto di fave e scorfano marinato al caffè
62,00

Risotto alla "scapece" con calamaretti e zafferano
62,00

Secondi piatti

Filetto di spigola e taccole ai profumi di mentuccia selvatica
72,00

Rombo con bieta e asparagi
72,00

Agnello con salsa alla coratella, aglio orsino e dente di leone giallo
69,00

Piccione con scorzanera e funghi di stagione al fieno
69,00

Costata di manzo con consistenze di verdure
130,00 (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)