

MENU DEGUSTAZIONE

Terrina di fegato grasso d'anatra
con mele affumicate, mandorle e amaretti

Infuso di vitello, erbe e fava di Tonka con tartare di tonno
e sorbetto al tè verde

Tortellini di ricotta e pecorino con fave

Sfoglia di capesante ripiena di gamberi rossi con germogli e salsa mojito

Filetto di ricciola con fagioli cannellini e neve di baccalà

Emincé di coniglio con vinaigrette alla cacciatore e crema di peperoni

Agnello in crosta di olive con ragout di carciofi

Selezione di formaggi dal carrello

Grand dessert

Menu di 9 portate
198,00

Menu di 6 portate
175,00

Antipasti

Cannoli di pane croccante con spigola e brunoise di melone e sedano
49,00

Tartare di ricciola su ghiaccio con mousse al pomodoro e olive Taggiasche
49,00

Carpaccio di gamberi rossi con salsa carbonara e aceto balsamico
52,00

Coda di vitello "La Pergola"
49,00

Animelle con cous cous allo zafferano, polvere di capperi e salsa di liquirizia
49,00

Primi piatti

Consommé affumicato di cappone con croccante di verdure e tortellini
39,00

Fiore di zucca in pastella con caviale su fondo di crostacei allo zafferano
69,00

Mezzelune ai broccoli con calamari e tartufi di mare
49,00

Fagottelli "La Pergola"
49,00

Spaghetti "cacio e pepe" con gamberi bianchi marinati al lime
49,00

Risotto al mandarino con carpaccio di scampi e menta
49,00

Secondi piatti

Emincé tiepido di spigola con verdure marinate all'olio d'oliva
57,00

Merluzzo nero su purè di ceci e crosta al prosciutto San Daniele
57,00

Composizione di rombo e gamberi su crema di piselli
con crostini al nero di seppia e pomodori confit
59,00

Agnello ai carciofi su purè d'aglio con animelle e una nuvola di pecorino
54,00

Capriolo con mandorle e fave di cacao su cavoletti di Bruxelles e datteri
54,00

Scaloppa di fegato grasso d'anatra con croccante di piccione,
castagne e radici invernali
57,00

Filetto di manzo affogato alla soia con cicorino all'aglio e purè al wasabi
54,00

Formaggi

Selezione dal carrello
25,00