

## MENÜ GOURMET

Hummercarpaccio mit Avocado und Kirschtomaten

Gegrillte "La Perle Blanche" Austern  
auf Kürbiscreme mit Petersilienschaum

Vollkorn "Maccheroncini al Ferretto" mit roten Garnelen,  
geräuchertem Auberginenpurée und Croûtons

Emincé von Jakobsmuscheln auf Linsen  
mit Tapioka-Balsamicoessig-Perlen

Seebarschfilet in Lakritzkruste mit Paprika-Estragonsauce

Kaninchenterrine mit Artischockenvinaigrette und Rote Bete

Spanferkelbäckchen mit Eskariol, "Burrata" und Chilipfeffer-Puffreis

Käseauswahl vom Wagen

Grand Dessert

9 - Gang Menü  
198,00

oder

6 - Gang Menü  
175,00

Preiszuschlag für einen Gang mit weißem Alba-Trüffel  
85,00

## Vorspeisen

Scampicarpaccio mit Kaviar und Schnittlauch  
79,00

Knusprige Brotcannoli gefüllt mit Seebarschfilet an einem Melonen-Sellerie-Salat  
49,00

Adlerfischtatar auf Eis mit Tomatenmousse und Taggiasca Oliven  
49,00

Kalbsschwanz "La Pergola"  
47,00

Carpaccio vom Rind mit Kaiserlingen und Parmesankäsechips  
49,00

## Zwischengerichte

Blumenkohl Cremesuppe mit pochierten Wachteleiern und Kaviar  
59,00

Tortelli vom geschmorten Lamm mit Pecorino-Käsesauce und Minze  
45,00

Tagliolini mit Schwarzwurzeln, Schnittlauch und weißem Alba-Trüffel  
98,00

Fagottelli "La Pergola"  
49,00

Spaghetti "cacio e pepe" mit weißen Garnelen in Limetten mariniert  
49,00

Zitronenrisotto mit Scampicarpaccio und Kaviar  
79,00

## Hauptgerichte

Hummer "in cartoccio"  
88,00

Schwarzer Kabeljau auf Kichererbsenpurée und San Daniele-Schinken-Kruste  
57,00

Komposition von Seezunge und weißem Alba-Trüffel auf Cannellinibohnen  
98,00

Reh im Mantel von Mandeln und Kakaobohnen  
auf geschmortem Schwarzkohl an Datteln  
54,00

Lamm mit Artischocken auf Knoblauchpurée an Pecorino Wolke und Lammsbries  
54,00

Bio-Taube mit Purée vom Fruchtebrot und Granatapfel Granita  
54,00

## Käse

Auswahl vom Wagen  
25,00