



Menù alla carta

Santa Pasqua / Holy Heaster 2018

Antipasti - Appetizer

Terrina di coniglio, olive Taggiasche, nocciole e pomodori confit € 16
Baked rabbit with Taggiasche Olives, hazelnut and tomatoes confit

Sinfonia del nostro Lago con missoltino e polenta, il nostro carpione e il patè di Trota € 14
Mix appetizer of typical lake fish

Polpo in zuppetta intensa su crostone ai semi, melanzana alla Parmigiana e Provola € 18
Seeds Bruschetta with octopus, eggplants Parmigiana and Provola cheese

Primi Piatti - Starter

Carnaroli mantecato S.Marzano, Straciatella D.O.P e crumble croccante ai Taralli € 16
Risotto Carnaroli with S.Marzano tomatoes, Straciatella DOP cheese and crumble of Taralli

Tagliolini "della Pergola" profumati al limone e ginger con astice del Mediterraneo € 22
Homemade "Pergola" Tagliolini fragrant by lemon and ginger with Mediterranean lobster

Paccheri di "Gragnano" con emincè d'agnello e zafferano € 18
Paccheri of "Gragnano" with emincè of lamb and saffran

Riso al persico della tradizione con idea al curry € 18
Rice with fillet of Perch and curry sauce

Secondi Piatti - Main Courses

Capretto in Potacchio, erbe di campo e patate dorate € 18
Eastern kid flavoured with herbs and potatoes

Trancio di branzino ai profumi del Mediterraneo, purè al basilico e pane Carasau € 20
Mediterranean sea bass with mashed potatoes of basil and pane Carasau

L'intreccio di Trota del lago, asparagi, bouquet di verdure e burro bianco € 18
Lake trout with asparagus and bouquet of vegetables and white butter

Dessert - Desserts

Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo, ananas caramellato e salsa Babbà € 10
Warm dark chocolate cake with caramel pineapple and Babà sauce

Tiramisù della tradizione € 8
Traditional Tiramisù

Millefoglie di Colomba in crema Mimosa e cannella € 8
Millefoglie of Colomba with Mimosa cream and cinnamon

Coperto / Cover Charge € 3