



RISTORANTE
ALLA PERGOLA
DA PIERO

Asparagi

Percorso di 4 portate in omaggio all'Asparago, eccellenza primaverile delle nostre terre. Gli asparagi utilizzati provengono dalla cooperativa sociale "Il Pomodoro" di Bolzano Vic.no. Coltiva asparagi e verdure nel rispetto dell'ambiente e delle tecniche biologiche e biodinamiche.

Asparagi e creme brulee

Risotto asparagi e uova di salmone

Pescato di mare, salsa pil pil, e tartara di asparagi bianchi e verdi

Cioccolato Bianco e asparagi

50€

Percorso di vini italiani e francesi in abbinamento

4 calici 20€

Alex De Anna & Santo Panariello Chefs
Pietro Caron Maitre & sommelier

*In caso di intolleranze o allergie alimentari, chiedi pure informazioni, saremo lieti di consigliarla nei migliore dei modi. In specifici casi alcuni prodotti possono essere abbattuti a -18° per motivi di sicurezza igienica.

RISTORANTE
ALLA PERGOLA
DA PIERO

Antipasti

Foie gras

Terrina di foie gras, fichi e passito
Foie gras and sweet wine

20

Mazzancolle

Cruditè, caviale di arancia ed essenza di stracotto
Prawns, orange and roast sauce

16

“Midollo”

Coda alla vaccinara e creme brulee al tartufo
Vaccinara beef and creme brulee with truffles

14

Coda di rospo

Ossobuco, salsa pil pil e aria di prezzemolo
Monkfish, pil pil and parsley

16

Primi

Cacciagione

Tagliatella, lattuga di mare, oca e arancia
Noodle, sea lettuce, goose and orange

16

Grano e pescato

Grano spezzato al profumo di mare e carpaccio
Bulgur with the scent of the sea and carpaccio

18

Riso 2017

Risotto, parmigiano, limone e broccolo fiolaro
Risotto with parmesan cheese, lemon and broccoli

16

Gnocchi

Gnocchi ripieni di Blu del monviso, latte affumicato e noci
Gnocchi with Blu del monviso, smoked milk and walnuts

17

Secondi

Iberico

Costoletta iberica, mela, zenzero e ortaggi
Iberian pig, vegetables and apple

24

Anatra

Petto d'anatra, ortaggi e spuma di ostriche
Duck breast, vegetables and mussel mousse

25

Capretto

Lingotto di capretto az. agricola Grattanuvo, yogurt e liquirizia
kid, yogurt and liquorice

24

Pescato

Pesce pescato del giorno
Catch of the day

26

Sarago

Sarago selvaggio, cannellone patata ed erbe
Wild sarago and vegetable cannelloni

26

Dessert

Torta al cioccolato

Cioccolato in diverse consistenze

10€

Strudel

Cioccolato bianco, mela e vaniglia

10€

Tiramisù

Mousse mascarpone, savoiardo e caffè

10€

Crema brulee

Pop corn e limone

10€



Passiti e spumanti a bicchiere - sweet wine

Moscato frizzante - Fiamberti

3,5€

Dama Bianca dolce frizzante - Menti

4,5€

Mens recioto di Gambellara - Menti

6€

Sauternes - Chateau Simon

7€

Caffè, tè e infusi caldi

Caffè nero selezione "Cremex" - Quau Villaverla

1,5€

Caffè cru del mondo - Quau Villaverla

2,5€

Tè bianco ai frutti rossi

Infuso digestivo

Infuso alla liquirizia Amarelli

3,5€

