

MENU DELIVERY/ ASPORTO DAL 27 DICEMBRE 2020

- GRAN CRUDITE' DI PESCE: € 25.00
 - 2 GAMBERI ROSSI DI MARZARA DEL VALLO
 - 2 GAMBERI VIOLA DI PANTELLERIA
 - 2 SCAMPI DELL'ADRIATICO
 - TARTAR DI TONNO ROSSO
 - TARTAR DI GAMBERI
 - CARPACCIO DI SALMONE
- OSTRICHE CAD. € 2.50

ANTIPASTI

- CAPASANTA GRATINATA CAD. € 3,00
- CODE DI GAMBERO DORATE € 15.00
- TENTACOLI DI POLIPO SU SPECCHIO DI PATATE E PAPRIKA € 14.00
- TORTINO CON FUNGHI CHIODINI E FARAONA
SU CREMA DI TOPINAMBUR € 12.00

PRIMI

- SUGO D'ASTICE E POMODORINI (1 PORZIONE) € 15.00
- PANCIOTTI RIPIENI DI GAMBERI E CAPPESANTE
CON POMODORINI CONFIT € 14.00
- PACCHERI RIPIENI CON PORCINI E ZUCCA € 14.00

SECONDI (ABBINATI AD UN CONTORNO DI STAGIONE)

- TARTAR DI MANZO DI CASA PERGOLA € 18,00
- COSCIA D'ANATRA IN CONFIT CON CHUTNEY DI MELE € 15,00
- PLUMA DI PATANEGRA ALLA GRIGLIA € 13,00
- TAGLIATA DI TONNO ROSSO IN CROSTA DI FRUTTA SECCA € 18,00
- GRAN GRGLIATA DI PESCE O GRAN GRATINATA DI PESCE: € 25,00
 - 2 SCAMPI - 2 GAMBERONI - FILETTO DI SPIGOLA –
1 CAPASANTA – 1 TRANCIO DI TONNO ROSSO
- CATALANA DI CROSTACEI SU LETTO DI VERDURE FRESCHE: € 30,00
 - 1 ASTICE – 1 ARAGOSTELLA - 2 GAMBERONI – 2 SCAMPI

DESSERT

- MACEDONIA DI FRUTTA SECCA ESOTICA DI CASA PERGOLA € 5,00
- FORESTA NERA: DUE BISCOTTI DI CACAO E AMARENA, MOUSSE AL CIOCCOLATO,
CONFIT DI CILIEGIE, MORBIDA PANNA CON MERINGA € 5,00
- TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE € 5,00