

MENU DELIVERY/ASPORTO PRIMAVERA 2021

- 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 FINE DE CLAIRE CAD. € 2.50

ANTIPASTI

- KING CRAB CON MAIONESE AL LIME € 25.00
- CAPASANTA GRATINATA CAD. € 3,00
- CODE DI GAMBERO CON PANKO E MAIONESE ALLA SOIA € 15.00
- BACCALA' MANTECATO CON CIPOLLA CARAMELLATA € 14.00
- MUFFIN SALATO CON PORRI, SPECK E PISELLI € 12.00
- CARPACCIO DI MANZO MARINATO CON PERLE DI BALSAMICO E ASPARAGI VERDI € 14.00

PRIMI

- SUGO D'ASTICE E POMODORINI (1 PORZIONE) € 13.00
- MEZZELUNE RIPIENE DI BRANZINO CON CREMA DI FAVE E VANIGLIA € 14.00
- TORTELLI RIPIENI DI FARAONA, ROSMARINO E IL SUO FONDO € 13.00

SECONDI (ABBINATI AD UN CONTORNO DI STAGIONE)

- GRAN GRIGLIATA 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 A JULIENNE: € 30,00
 - 1 ASTICE – 1 ARAGOSTELLA - 2 GAMBERONI – 2 SCAMPI
- TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO E MAIONESE AL LIME € 18,00
- TARTAR DI MANZO DI CASA PERGOLA € 18,00
- SUPREMA DI FARAONA FARCITA CON ASPARAGI VERDI € 15,00
- COSTOLETTE DI AGNELLO DORATE
CON DRESSING ALLO YOGURT ED ERBETTE € 18,00
- PAELLA (MIN. 2 PERS. - DA ORDINARE ENTRO IL GIORNO PRIMA) € 25.00 P.P.

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
- RAFFAELLO: CIOCCOLATO BIANCO E COCCO € 5,00