La Pergola

IN GIARDINO

Immerso in un giardino fiorito nel cuore della Piazzetta, è il luogo ideale dove gustare i grandi classici della cucina italiana e internazionale.

Aperto a cena.

Nestled in a blossom garden in the heart of the Piazzetta, it is the ideal location for tasting the great classics of Italian and international cuisine.

Open for dinner.

Piazzetta di Porto Cervo
Ph. + 39 0789 931 111

Antipasti *Hors d'Oeuvres*

Il carpaccio di manzo** in salsa Cipriani
*Beef carpaccio** in Cipriani sauce*
(2,3,4,7,8,10)
40

Le capesante** e i gamberi** gratinati con porcini in salsa olandese
*Gratinated scallops** and prawns** with porcini mushrooms in Dutch sauce*
(1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,12)
42

Il vitello tonnato
Veal slices with a creamy tuna sauce
(3,4,7,8,9,10,12)
40

Il carpaccio di branzino con caviale oscetra, misticanza croccante e panna acida
Sea bass carpaccio with oscetra caviar, crispy salad and sour cream
(4,7,8,9,10)
50

L'uovo fondant con crema vichisoise, tartufo nero e crumble al parmigiano
Low temperature cooked egg fondant with vichyssoise cream, black truffle and parmigiano cheese crumble
(1,3,7,9,12)
45

L'insalata caprese con burrata, pomodori datterini, rucola,
pesche e aceto balsamico invecchiato V
Caprese salad with burrata cheese, plum tomatoes, rocket, peaches and dated balsamic vinegar V
(7,8,12)
38

Caviale *Caviar*

°Caviale Beluga
Beluga Caviar
(1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)
300 (ogni 30g / each 30g)
500 (ogni 50g / each 50g)

°Caviale Oscetra
Oscetra Caviar
(1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)
230 (ogni 30g / each 30g)
250 (ogni 50g / each 50g)

V Piatto vegetariano – *Vegetarian meal*
°**Non incluso nel Dine-around** – *Not included in Dine-around*

I prezzi si intendono in Euro - Prices are in Euros
Coperto € 8,00 pp – IVA incl. – *Cover charge € 8,00 pp – VAT incl.*
Dalle ore 19.30 alle 22.30 - *From 7.30 p.m. to 10.30 p.m*

Primi *First courses*

I tagliolini al tartufo nero estivo V
Tagliolini (homemade noodles) with summer black truffle V
(1,2,3,4,6,7,8,9,10,11)
51

Lo spaghetto trafilato all'oro, mantecato in salsa e corpo di pomodoro datterino
Basilico – Parmigiano Reggiano 24 mesi V
Golden-drawn spaghetti in a traditional plum tomatoes sauce
with basil and 24 months parmesan cheese V
(1,3,6,7,8,9,10)
41

Il raviolo Caprese in salsa leggera al Beurre Doux e datterini del Vesuvio confettatiV
Burrata cheese filled raviolo with Beurre Doux and Vesuvio dried plum tomatoes V
(1,3,6,7,8,9,10)
41

Le linguine di Gragnano "alla Busara" con scampi**
*Linguine from Gragnano "Busara" Style, with langoustine***
(1,2,3,4.6,8,9,10,12)
44

I paccheri ai frutti* del Mediterraneo
*Paccheri pasta with Mediterranean sea fruits**
(1,2,3,4,6,8,9,10,12,14)
43

Zuppe *Soups*

La classica crema di pomodoro con crostini al parmigiano e timo V
Traditional tomato creamy soup with parmesan and thyme croutons V
(1,5,6,7,8,9,10,11)
35

La pasta e fagioli V
Alla "Veneta" con Maltagliati
Pasta and beans V
"Veneta" style soup with Maltagliati pasta
(1,3,6,8,9,10)
35

Secondi *Second courses*

Il filetto Rossini
Rossini style beaf fillet
(1,3,6,7,8,9,10,11,12)
65

°La sogliola** alla mugnaia con i suoi contorni
*°Mugnaia style sole** with sides*
(1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)
85

Il wellinghton d'agnello** con salsa al mirto
*Lamb** wellington with myrtle sauce*
(1,3,5,,7,8,9,10,11,12,13)
54

°Lo Châteaubriand di manzo con salsa Bearnaise e patate fritte
°Châteaubriand with Bearnaise style sauce and french fries
(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)
160

Il galletto** rosticciato con ciliegie, asparagi e tartufo
*Roasted cockerel** with cherries, asparagus and truffle*
(1,7,9,12)
46

Il rombo e il gambero viola arrostiti con salsa al vermentino e lime
perle di patate e porro
Grilled turbot and purple prawn on white wine sauce, potato pearls and leek
(1,2,4,7,8,9,12,14)
52

Il bianco di branzino in scapece e freschezza di zucchine con soffice di patate
White sea bass in scapece zucchini sauce and soft mashed potatoes
(1,2,3,4,7,8,9,12,14)
48

Il pescato del giorno a piacere
Catch of the day
(2,3,14)
20 (ogni 100 gr. - each 100 gr.)

°I crostacei freschi del giorno
Fresh shellfish of the day
(2,3,14)
25 (100 gr. – each 100 g.)

Chef Specials

L'insalatina d'astice** "pochè" con avocado, cuore di lattuga,
confettura di pomodoro, olio evo e fior di sale
*Lobster salad** "pochè" with avocado, lettuce heart, tomato jam, extra virgin olive oil and fleur de sel*
(1,2,4,8,9,12)
55

I "Risi e bisi" con crudo gamberi rossi*
*Risotto with peas and raw red prawns**
(1,2,4,7,8,9,12)
52

La costoletta di vitello roti con melanzana glassata alla senape, patate arrosto e jus al timo
The veal cutlet roti with mustard-glazed aubergine, roasted potatoes and jus with thyme
(1,7,8,9,10,12)
49

Maitre Specials

°La steak tartare
(1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)
60

La pasta della casa alla lampada con gamberi rossi di Mazzara
Homemade pasta with red Mazzara prawns
(1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12)
55

Le crepes suzette
(2 persone/2 people)
(1,2,6,10,12,13,14)
50

Il prodotto ittico somministrato crudo è conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004. - *The fish product administered raw complies with the requirements of Reg. (EC) 853/2004.*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.

(*) I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. - *(*) The dishes are prepared with frozen or deep-frozen raw materials at origin.*

(**) I piatti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura sino a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza.
(**) The dishes are subjected to rapid blast chilling down to -18°C to guarantee quality and safety.

DESSERTS

Il classico tiramisù V
Typical Tiramisù V
(1,3,7,8,11)
22

La cheesecake con albicocche e caramello speziato V
Vanilla cheesecake with apricots and spiced caramel V
(1,3,5,6,7,8,10)
22

La tagliata di frutta V
Fruit platter V
22

La foresta nera V
Black forest cake V
(1,3,5)
22

La millefoglie con crema pasticcera, cremoso alla vaniglia e frutti rossi V
Millefeuille with custard, vanilla cream and red fruits V
(1,3,6,7,8)
22

Allergeni / *Allergens*

(1) Glutine / *Gluten*

(2) Crostacei/ *Crustaceans*

(3) Uova / *Eggs*

(4) Pesce / *Fish*

(5) Arachidi/*Peanuts*

(6) Soia / *Soya*

(7) Latticini / *Milk*

(8) Frutta a guscio / *Nuts*

(9) Sedano / *Celery*

(10) Senape / *Mustard*

(11) Sesamo / *Sesame*

(12) Anidride Solforosa/ *Sulphur dioxide*

(13) Lupino / *Lupin*

(14) Molluschi / *Molluscs*

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze - *Please indicate any allergies or intolerances*