

Lio Pellegrini

Aperitivi € 10 cad.

Franciacorta Brut
Gin Tonic (Gin Panarea - Tanqueray)
Hugo Spritz al Saint Germain
Moscow Mule

Elenco dei 14 allergeni identificati dal regolamento UE 1169/2011

1 pesci 2 molluschi 3 latticini 4 glutine 5 frutta a guscio 6 crostacei 7 arachidi 8 lupini 9 uova 10 solfiti 11 soia 12 sesamo 13 senape 14 sedano

Tutti i nostri piatti contengono allergeni, si prega di segnalare allergie o intolleranze ad alcuni ingredienti.

————— MARTEDÌ 18 GIUGNO 2024 —————

Antipasti

Zuppetta calda di mare con crostacei. € 39

Gamberi gobbetti, zucchine novelle e fagioli bianchi di Sorana. € 30

Sei cappelletti adriatici al forno, profumate con aromi. € 46

Patè tiepido di fegatini e pan brioche caldo di casa. € 26

Insalata di funghi ovoli e gruyere. € 30

Fichi, funghi porcini e foie gras. € 30

Sfogliatina tiepida di tonno marinato, acciughe, peperoni e salsa tonnata. € 29

Caviale fresco sul pure' di patate e sull'uovo di Paolo Parisi leggermente strapazzato. € 58

Gran crudo di tonno, scampi, pesce spada, alice, ricciola, gamberi, ostrica e calamari. € 44

Uovo fritto con radicchietto fine al cipollotto, asparagi e crema al formaggio. € 26

scatoletta extra di caviale 50 gr
€ 160

Alcuni ingredienti contrassegnati con # potrebbero essere abbattuti per la conservazione secondo la normativa sanitaria.

Il prodotto pescato servito crudo, è stato sottoposto a bonifica preventiva secondo il regolamento CE853/2004 all. III sez. VIII cap. 3 Lett. D punto 3

Primi Piatti

Reginette, piccione e foie gras. € 31

Spaghetti, telline e bottarga dolce di muggine. € 32

Linguine coi gamberi gobbetti. € 32

Ragu di manzio alla toscana, sulle tagliatelle e sui tortelli di casa. € 29

Fusilli al pesto di basilico. € 29

Risotto, per due persone, con delizie di mare e carpaccio di gambero rosso. cad. € 35

Crespella tartufata con fiori di zucchine. € 28

Due zuppe sullo stesso piatto: € 30

(-una di cipolle bianche nostrane con crostini al brie di Meaux

-l'altra, passato tiepido di pomodoro crudo con calamaretti)

Secondi Piatti

Piccione di lunga cottura, alla toscana, con foie gras e la salsa delle sue frattaglie. € 34

Filetto di manzo crudo, alla tartara, con tuorlo d'uovo e pinzimonio di verdure. € 34

Branzino selvaggio con pomodoro schiacciato, patate e olivette liguri. € 46

Fritto, per due persone, di scampi, totani, fiori, calamari nostrani, gamberi e verdure. cad. € 44

Sogliola adriatica alla mugnaia con purea di patate. € 39

Rognone di vitello trifolato e scalogni brasati. € 31

Scampi cotti in padella con cipollotto fresco e succo d'arancia. € 54

Bracioline di carrè di vitello con funghi porcini. € 32

SEGUE LISTA FORMAGGI E DOLCI

Servizio € 7

E' a vostra disposizione la nostra confortevole Camera per il pernottamento. Posto auto riservato.

I Formaggi

Assortimento con 7 varietà di formaggi, noci, confettura di casa, uva e fichi secchi. € 25

Pecorino toscano ai ferri. € 18

Gorgonzola di Angelo Croce al forno, uovo al burro, funghi e verdure fritte. € 33

I dolci

Cantucci di casa alle mandorle, col Vin Santo. € 14

Alzata di futta fresca per due persone. cad. € 18

Sorbetto di limoni naturali col "pastone" (*scorza d'arancia, finger lime, limoncello e meringa*) € 13

altri dolci cad. € 16

Crostata calda con piccoli frutti.

L'altra crostata calda di pere e nocciole.

Crème caramel con gelato e frutta caramellata.

Ciliegie al naturale e calde al kirsh.

Tiramisu.

Passato di mango con frutta caramellata, gelato, sorbetto e fili di zucchero.

Sfogliatina calda di mele golden (15 minuti).

Fragole flambè sul gelato mantecato alla stecca di vaniglia bourbon.

Coppa ricca: gelato, caffè, croccantini, cialde, amarene, cioccolato, fichi secchi, nocciole.



Shop

Gli oggetti d'arredo esposti ristorante sono in vendita.

Su richiesta è possibile consultare i cataloghi, oppure on line, coi prezzi



Wifi: Liopellegrini2020



Carta dei Vini



I Distillati