

# Lio Pellegrini

## Aperitivi € 10 cad.

Franciacorta Brut  
Gin Tonic (Gin Panarea - Tanqueray)  
Hugo Spritz al Saint Germain  
Moscow Mule  
Prosecco à la creme de cassis noir

MERCOLEDÌ 8 GENNAIO 2025

## Antipasti

Crostatina tiepida di piccione, pinoli e uovo barzotto. € 29

Filetto di manzo piemontese crudo, battuto al coltello, con tartufo bianco. € 48

Cavolfiore dei Colli dorato al burro con salsa tartufata al formaggio. € 28

Insalata "capolino bresciano" con carciofi e gorgonzola dolce. € 27

Foie gras d'anatra, cotto in casa al torcione, pan brioche e confettura di fichi. € 33

Gran crudo di tonno, ricciola, gamberi, pesce spada, ostrica, scampi, alice e calamari. € 45

Caviale fresco in due modi: sull'uovo leggermente strapazzato e sul purè caldo di patate. € 58

Zuppetta di mare con crostacei. € 38

Sfogliatina di tonno, acciuga, peperone e salsa tonnata. € 30

Patata schiacciata con gamberi, calamaretti pennini e pesto di acciughe e olive. € 33

*In ogni piatto presenza di uno o più allergeni tra quelli indicati  
Si prega di segnalare allergie o intolleranze ad alcuni ingredienti.*

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

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

Ravioli di zucca, salsa al gorgonzola e amaretti. € 28

Cappelletti in brodo di cappone. € 26

Reginette, piccione, foie gras. € 32

Tagliolini con tartufo bianco. € 60

Risotto, per due persone, con delizie di mare e carpaccio di gambero rosso. cad. € 36

Ragu di manzo sulle fettuccine e sui tortelli di casa. € 30

Spaghetti con vongole veraci e bottarga dolce di muggine. € 32

Due zuppe insieme: € 30

*-zuppa di cipolle rosa delle Cevennes (Massiccio Centrale francese) e crostino al Reblochon.*

*-zuppa toscana di verdure col cavolo nero.*

## Secondi Piatti

Fagioli bianchi di Sorana (PT) all'uccelletto con salsiccia toscana. € 29

Rognone di vitello trifolato e scalogni brasati. € 29

Anatra brasata e disossata, con polenta e la salsa delle sue frattaglie. € 29

Costolette d'agnello, "scottadito" con salsa al miele e cardi gobbi fritti. € 37

Fritto, per due persone, di gamberi, calamari, scampi, totani, piovra e verdure. cad. € 46

Branzino nazionale selvaggio con pomodoro vesuviano schiacciato, carciofi e olivette liguri. € 50

Sogliola adriatica alla mugnaia con purè di patate ratte. € 38

Gorgonzola dolce di A. Croce al forno, uovo al burro di Paolo Parisi, tartufo bianco, e carciofi fritti. € 50

Tartare di filetto di manzo piemontese con tuorlo d'uovo e pinzimonio di verdure. € 35

## I Formaggi

Assortimento di 8 formaggi, noci, confetture di casa e aceto balsamico vecchio. € 26

Pecorino toscano alla piastra. € 18

**Servizio € 7**

il prodotto della pesca da somministrare crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva

I crostacei siciliani sono congelati a bordo dei pescherecci

In ogni dolce, presenza di uno o più allergeni tra seguenti: 3-4-5-7-9-10

## I dolci

cad. € 16

- Crostata calda di fragoline di bosco con crema pasticcera.
- La nostra tarte tatin.
- L'altra crostata calda di pere e nocciole.
- Zuppa inglese alleggerita e gelato alla vaniglia bourbon.
- Fragoline di bosco all'aceto.
- Sorbetto di limone e pesto di agrumi.
- Sformato caldo al cioccolato e succo del frutto della passione.
- Flambè caldo di fragole sul gelato di casa.
- Coppa ricca: gelato, amarene, nocciole, cioccolato, frutti rossi, croccantini, caffè.
- Cantucci di casa, alle mandorle, col Vin Santo.



Carta dei Vini

Wifi: Liopellegrini2020



I Distillati