

Lio Pellegrini

COLAZIONE

-MENU € 45 SERVIZIO COMPRESO: SCELTA DI 2 PIATTI TRA QUELLI SENZA ASTERISCO
-MENU € 30 SERVIZIO COMPRESO: SCELTA DI 1 SOLO PIATTO TRA QUELLI SENZA ASTERISCO
I DOLCI NON SONO COMPRESI NELLA PROPOSTA COLAZIONE E VENGONO CONTEGGIATI A PARTE.

N.B.: I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO (⊕),
COMPOR TANO UNA MAGGIORAZIONE EXTRA, DEL MENU SCELTO, PARI ALL'IMPORTO INDICATO

Aperitivi € 10 cad.

Franciacorta Brut

Gin Tonic (Gin Panarea - Tanqueray)

Hugo Spritz al Saint Germain

Moscow Mule

----- GIOVEDÌ 17 OTTOBRE 2024 -----

Piatti d'apertura

Uovo fritto con radicchietto fine al cipollotto, punte d'asparagi e salsa al formaggio.

Crostata tiepida con ragu di melanzane e tartare di ricciola al bergamotto.

Piccola insalatra grigliata di seppioline e novellame di mare, all'aceto balsamico.

Insalata di puntarelle, gamberetti, salmone e croccante di carciofi.

Carpaccio di branzino al vapore con salsa tonnata.

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

PIATTI CON SUPPLEMENTO DI PREZZO:

⊕ *Insalata di ovoli e gruyere. € 15*

⊕ *Gran crudo di mare con scampo, tonno, gamberi, ostrica, ricciola, alice, pesce spada e calamari. € 23*

⊕ *Caviale fresco sul purè di patate e sull'uovo di Paolo Parisi leggermente strapazzato. € 35*

⊕ *Zuppetta calda di mare con crostacei. € 15*

⊕ *Cappesante adriatiche, foie gras e tartufo bianco. € 33*

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

Paste, Riso, Zuppe

Penne lisce con funghi porcini.

Spaghetti al cipollotto fresco e pomodoro.

Reginette col piccione e foie gras.

Ragu di manzo alla toscana sui tortelli e sulle tagliatelle di casa.

Due zuppe insieme:

-di cipolle delle Cevennes (Massiccio centrale francese) con crostino al Camembert.

-l'altra, di verdure alla toscana con fagioli e cavolo nero.

PIATTI CON SUPPLEMENTO DI PREZZO:

⊕ *Tagliolini con tartufo bianco. € 37*

⊕ *Farfalle con frutti di mare, totanetti e piccoli crostacei. € 12*

⊕ *Risotto, per due persone, con delizie di mare e carpaccio di gambero rosso. Cad. € 15*

Pesce, Carni, Formaggi

Roastbeef tiepido all'inglese con erbe e patate arrosto.

Rognone di vitello trifolato e scalogni brasati.

Assortimento di formaggi, noci, confettura di casa e aceto balsamico vecchio.

Sogliola adriatica alla mugnaia.

Pecorino toscano in due modi: fresco, alla piastra e stagionato con confettura di fichi.

PIATTI CON SUPPLEMENTO DI PREZZO:

⊕ *Scampi dell'Adriatico cotti in padella con succo d'agrumi. € 38*

⊕ *Branzino selvaggio nazionale, coi primi carciofi sardi. € 31*

⊕ *Gorgonzola di A. Croce al forno, uovo al burro di Paolo Parisi, tartufo bianco e funghi porcini fritti. € 40*

⊕ *Fritto misto di mare e verdure. € 25*

⊕ *Catalana di aragosta per due persone. Cad. € 37*

SEGUE ELENCO DEI DOLCI

I dolci

Presenza dei seguenti allergeni: 3-4-5-7-9-10

cad. € 11

Cantucci di casa alle mandorle, col Vin Santo.

Tiramisu.

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

Sorbetto di limoni naturali con succo d'uva Isabella.

Tarte Tatin.

Sottile crostata calda di fichi con crema pasticcera.

L'altra crostata calda di pere e nocciole (15 minuti)

Smalto giallo

(crema cotta passato di kaki, cioccolato, sorbetto, e gelato alla stecca di vaniglia).

Sfornato caldo al cioccolato e salsa al frutto della passione.

Fragole flambè sul gelato di casa.



I distillati



I vini



Gli oggetti d'arredo del ristorante sono in vendita. E' possibile consultare i cataloghi coi prezzi

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