

Lio Pellegrini

COLAZIONE

In ogni piatto presenza di uno o più allergeni tra quelli indicati a margine della pagina

-MENU € 30 servizio compreso: SCELTA DI 1 SOLO PIATTO tra quelli senza asterisco-

MENU € 45 servizio compreso: SCELTA DI 2 PIATTI tra quelli senza asterisco

-MENU € 60 servizio compreso SCELTA DI 3 PIATTI tra quelli senza asterisco

I dolci non sono compresi nella proposta Colazione e vengono conteggiati a parte.

N.B.: i piatti contrassegnati con asterisco (⊕),

comportano 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

Prosecco e creme de cassis nero

----- VENERDÌ 14 FEBBRAIO 2025 -----

Piatti d'apertura

- Uovo fritto, radicchietto fine al cipollotto, punte d'asparagi e salsa al formaggio.
- Cuori d'insalatina "ceriolo", gorgonzola e carciofi.
- Tartelletta tiepida di piccione e uovo barzotto.
- Patata calda schiacciata, mazzancolle, totanetti e pesto di olive e acciughe.
- Sfogliatina tiepida di tonno marinato, acciughe cantabriche, peperoni e salsa tonnata.
- Filetto di manzo piemontese crudo, battuto al coltello, ai profumi di bosco.

PIATTI CON SUPPLEMENTO DI PREZZO:

⊕ *Caviale fresco sul purè di patate e sull'uovo leggermente strapazzato. € 36*

⊕ *Sei cappesante adriatiche al forno, profumate con aromi. € 26*

⊕ *Gran crudo di mare con tonno, gamberi, scampo, ostrica, ricciola, alice e pesce spada. € 27*

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

Paste, Riso, Zuppe

- Ragù toscano di manzo sulle tagliatelle e sui tortelli di casa.
- Reginette, piccione e foie gras.
- Spaghetti con vongole veraci.
- Due zuppe sullo stesso piatto:
una di verdure col cavolo nero.
l'altra di cipolle delle Cevennes (Massiccio centrale francese) con crostino al brie di Meaux

PIATTI CON SUPPLEMENTO DI PREZZO:

- ⊕ *Fusilli, piccole cozze di corda e scampetti. € 13*
- ⊕ *Farfalle con frutti di mare, astice, totanetti e piccoli crostacei. € 14*
- ⊕ *Risotto, per due persone, con delizie di mare e carpaccio di gambero rosso. cad. € 15*
- ⊕ *Linguine coi gamberi gobbetti e cime di rape. € 11*

Pesce, Carni, Formaggi

- Tartare di filetto di manzo con tuorlo d'uovo e pinzimonio di verdure.
- Assortimento di 7 formaggi, noci, confettura di casa e crostini caldi.
- Rognone di vitello trifolato e scalogni brasati.
- Cotoletta alla milanese con patatine fritte, per due persone.
- Gorgonzola dolce al forno, uovo al burro di Paolo Parisi e carciofi fritti.
- Cervella di vitello dorata al burro e carciofi fritti.

PIATTI CON SUPPLEMENTO DI PREZZO:

- ⊕ *Zuppetta di mare con crostacei. € 25*
- ⊕ *Branzino selvaggio, pomodoro schiacciato del piennolo e olivette liguri. € 30*
- ⊕ *Scampi nostrani cotti in padella con succo d'agrumi. € 38*
- ⊕ *Sogliola adriatica alla mugnaia con purè di patate ratte. € 19*
- ⊕ *Fritto di mare con crostacei e verdure, per due persone. cad. € 24*

I dolci

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

cad. € 11

- Sottile crostata calda di fragoline di bosco con crema pasticcera.
 - Creme brulèe.
 - Sorbetto al limone con pesto di agrumi.
 - Cheesecake con frutta esotica.
 - Cantucci di casa, alle mandorle, col Vin Santo.
- Coppa ricca: gelato, caffè, croccantini, meringhe, cialde, amarene, fichi secchi, nocciole.
 - Ciliegie calde al maraschino e con gelato.
 - Sfogliatina calda di mele golden.
 - L'altra crostata calda di pere e nocciole (15 minuti)
- Sformato caldo al cioccolato e salsa al frutto della passione.
 - Fragole flambè sul gelato di casa.



I distillati



I vini



WiFi: Liopellegrini2025!