

Pierluigi

dal 1938

MENÙ DEGUSTAZIONE

Siamo lieti di proporre
alcuni Menù per il 2017
e rinnoviamo la nostra disponibilità
a modificarli secondo le vs. esigenze.

Ogni menù include

L' APERITIVO DI BENVENUTO

Con un bicchiere di Franciacorta (produttore Mosnel)
e delle verdure in tempura.



MENÙ
DEGUSTAZIONE

Menù 1
€ 110,00

Gran crudo Pierluigi
(mix di Carpacci e Tartare con abbinamento Frutta, Scampi e Gamberi)

Insalata di Polpo tiepida con Patate, Fagiolini, Olive Taggiasche,
Pomodori Datterini e Cipolla rossa

Paccheri con Crostacei arancio e Bottarga

Risotto con Frutti di Mare

Filetto di tonno con Radicchio brasato

Mousse di Mascarpone Savoiaardi e Caramello all'Arancio

Menù 2
€ 100,00

Crudo Pierluigi (mix di Carpacci e Tartare con abbinamento frutta)

Catalana di Gamberoni Imperiali

Pacchero con Scorfano Pomodorini Capperi e Olive

Filetto di pescato con Giardiniera di verdure alla brace

Setteveli al Cioccolato

Menù 3

€ 90,00

Millefoglie di Fiore di Zucca con Mozzarella di Bufala e salsa di Peperone piccante

Insalatina di Bollito Fagiolini e salsa verde

Calamarata Con Ragu' di Filetto Scalogno e Funghi Chiodini

Risotto con Zucca Stracchino e Ciauscolo

Maialino di Patanegra arrosto Patate e Misticanza

Tiramisù

Menù 4

€ 85,00

Torta di Patate con Carciofo alla Giudia fonduta di Formaggio e Tartufo nero

Bombolotti freschi all'Amatriciana

Risotto alla Parmigiana con Melanzane e Pesto

Petto di Vitello alla Fornara con verdure invernali

Torta calda al Cioccolato con Crema Chantilly

Menù 5

€ 75,00

Torta di Patate con Carciofo alla Giudia fonduta di Formaggio e Tartufo nero

Millefoglie di Fiore di Zucca e Mozzarella con salsa di Peperoni in Agrodolce

Fusillo con Broccoli e Stracchino

Melanzane alla Parmigiana

Torta al Cioccolato Crema Chantilly e Fragole di Bosco

VINI

Si potrà scegliere fra i seguenti vini, si specifica che per il vino
va considerata una bottiglia ogni 2 persone al costo di:

€ 20.00

VINO ROSSO

“Colle Amato”

Uve: Nero Buono

Az. Pietra Pinta (Lazio)

VINO BIANCO

“Costa Vecchia”

Uve: Malvasia Puntinata

Az. Pietra Pinta (Lazio)

€ 35.00

VINO ROSSO

Chianti Riserva “Donna Clara”

Uve: Sangiovese, Colorino Canaiolo

Az. Rocca dei Simoncelli (Toscana)

VINO BIANCO

Gavi “Minaia”

Uve: Cortese

Az. Franco M. Martinetti

€ 50.00

VINO ROSSO

“Luce della Vite”

Uve: Sangiovese, Merlot

Az. Frescobaldi

VINO BIANCO

“Vintage Tunina”

Uve: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

Az. Jermann

Per maggiori esigenze si può far riferimento alla lista dei vini
che è composta da circa 800 etichette.