

Pierluigi

dal 1938

Gentile Cliente,

Siamo Lieti di Proporre i nostri Menù riservati ai piccoli gruppi e grandi Eventi.

Rimaniamo a Vostra disposizione per personalizzarli a seconda delle Vs. Esigenze.

Le seguenti proposte includono Acqua e Soft Drinks nel loro valore.



“Un momento conviviale nell’attesa di tutti i commensali.”

APERITIVO
DI BENVENUTO
(non incluso)

Fritto all’Italiana accompagnato da:

Bicchiere di Franciacorta Pas Dosè il Mosnel 10€

Champagne Brut Premier Luis Roederer 15€

Menù 1
€ 110,00

Gran Crudo Pierluigi
(Composizione di Carpacci e Tartare con Plateaux di Scampi e Gamberi)

Risotto con Frutti di Mare

Pacchero con Ragoût Bianco di Ricciola, Aglio, Olio e Peperoncino

Tagliata di Filetto di Tonno, Radicchio al Cartoccio ed Aceto Balsamico

Tortino al Limone e Limoncello, Coulis di Frutti Di Bosco e Menta



Menù 2
€ 100,00

Crudo Pierluigi (Composizione di Carpacci e Tartare)

Insalatina Tiepida di Gamberoni alla “Catalana”, Patate, Pomodorini e Cipolla Rossa di Tropea

Pacchero con Scorfano, Capperi ed Olive Taggiasche

Filetto di Pescato alle Erbe, Cicoria Saltata e Pomodorini Datterini

Carpaccio di Ananas, Caramello all’Arancia e Gelato alla Vaniglia

Menù 3
€ 95,00

Fiori di Zucca in Tempura, Mozzarella di Bufala e Maionese di Alici

Risotto con Zucca, Ciauscolo e Riduzione di Brunello di Montalcino

Gnocchi di Semolino “Alla Romana” e Tartufo Nero, Fonduta di Parmigiano e Funghi Pioppini

Maialino in Porchetta, Patate e Verdure di Stagione

Tiramisú



Menù 4
€ 90,00

Carpaccio di Manzo Marinato al Limone, Insalatina di Spinacina e Pinzini Croccanti

Risotto con Melanzane, Basilico e Provola Affumicata

Bombolotti all'Amatricana

Guancia di Vitello al Barbaresco, Cima di Rapa e Cremoso di Patate

Sformatino Tiepido al Cioccolato con Crema Chantilly

MENÙ VEGETARIANO
€ 80,00

Tortino di Patate con Carciofo alla Romana, Fonduta di Robiola e Tartufo Nero

Fiori di Zucca in Tempura, Mozzarella di Bufala e Maionese di Peperoni

Fusillo con Cime di Rapa, Crumble di Taralli, Aglio, Olio e Peperoncino

Melanzane alla Parmigiana, Coulis di Basilico e Pomodorini

Delizia al Cioccolato con Salsa al Mandarino



SELEZIONE VINI

Vi suggeriamo degli abbinamenti di Vini Bianchi e Rossi da degustare con il Menú scelto.
Ogni pacchetto include sia il Vino Bianco che il Vino Rosso, per soddisfare le esigenze di tutti.
Il costo é a persona, e va considerata una bottiglia ogni 2 persone.

€ 20,00

VINO ROSSO

“Colle Amato”

Uve: Nero Buono

Az. Pietra Pinta (Lazio)

VINO BIANCO

“Costa Vecchia”

Uve: Blend Malvasia

Chardonnay Sauvignon
Az. Pietra Pinta (Lazio)

€ 40,00

VINO ROSSO

Brunello di Montalcino

Uve: Sangiovese Grosso

Az. Castelsina (Toscana)

VINO BIANCO

Gavi “Minaia”

Uve: Cortese

Az. Franco M. Martinetti

€ 70,00

VINO ROSSO

Volnay”Cuvée Nathan”

Uve: Pinot Nero

Az. Domaine Vincent Latour
(Borgogna)

VINO BIANCO

Chablis “Vauligneau”

Uve: Chardonnay

Az. Domaine de La Motte
(Borgogna)

La nostra carta di Vini é composta da circa 1500 etichette
e rimane a vostra disposizione per la scelta di Vini differenti da quelli proposti.



PER CONFERMA PRENOTAZIONE

Per Eventi con meno di 14 clienti, é possibile prevedere un menú a la carte.

La scelta del menú dovrà esserci comunicata nel piú breve tempo possibile, per permetterci di prenderne visione e rispondere con tutte le informazioni necessarie.

Riceverete conferma dell'avvenuta prenotazione, con le specifiche dell'evento, tramite e-mail dalla nostra amministrazione.

Ci riserviamo il diritto di poter richiedere un anticipo sul valore dovuto a seconda dell'evento

al seguente Iban:

PIERLUIGI SRL
BANCA del FUCINO

IBAN IT68K0312403210000000238788

