

Pierluigi

dal 1938

MENÙ DEGUSTAZIONE

Siamo lieti di proporre
alcuni Menù per il 2018
e rinnoviamo la nostra disponibilità
a modificarli secondo le Vs. esigenze.

Ogni menù include

L'APERITIVO DI BENVENUTO

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



MENÙ
DEGUSTAZIONE

Menù 1
€ 110,00

Gran Crudo Pierluigi
(mix di Carpacci e Tartare, Scampi e Gamberi)

Gamberoni alla Catalana

Risotto con Scampi, Menta e Lime

Rana Pescatrice con Asparagi Grigliati e Salsa Limone e Basilico

Il Nostro Tiramisù

Menù 2
€ 100,00

Crudo Pierluigi (mix di Carpacci e Tartare)

Soppressata di Polpo

Fusilli al Nero di Seppia, Crema di Piselli e Agrumi

Filetto di Salmone in Crosta alle Erbe con Friggirelli e Patate

Semifreddo di Frutta dello Chef

Menù 3
€ 90,00

Prosciutto e Mozzarella di Bufala

Tortino di Pomodori, Tapenade e Caprino

Pacchero all'Amatriciana

Maialino con Chutney italiano e Salsa al Tartufo

Sorbetto al Limone

Menù 4
€ 85,00

Panzanella con Crema di Burrata

Carpaccio di Manzo con Salsa di Senape

Tagliolini Cacio e Pepe

Saltimbocca con Verdure di Stagione

Carpaccio di Ananas con Caramello all'Arancia

Menù 5
€ 75,00

Gaspacho di Anguria

Millefoglie di Fiori di Zucca e Mozzarella di Bufala

Fusillo Crema di Piselli e Caprino

Melanzane alla Parmigiana

Setteveli al Cioccolato

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”

“Nero Buono”

Az. Pietra Pinta (Lazio)

VINO BIANCO

“Costa Vecchia”

Malvasia Puntinata

Az. Pietra Pinta (Lazio)

€ 35,00

VINO ROSSO

Chianti Riserva “Chianti Classico”

Sangiovese, Merlot

Az. Il Perticato (Toscana)

VINO BIANCO

Gavi “Minaia”

Cortese

Az. Franco M. Martinetti

€ 50,00

VINO ROSSO

“Barolo Bricco Ravera”

Nebbiolo

Az. Giovanni Rocca

VINO BIANCO

“Vintage Tunina”

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

Az. Jermann