



Pierluigi

dal 1938

MENU DI NATALE 2018  
Christmas Menu 2018

Plateau di Ostriche Francesi Fin de Clair "Davide Herve" 6pz  
*French Fin de Claire "David Herve" Oyster*  
40,00 €

Plateau di Ostriche Francesi Fin de Clair "Davide Herve" 12pz  
*French Fin de Claire "David Herve" Oyster*  
70,00 €

Gran Crudo Pierluigi (Composizione di Carpacci e Tartare con Scampi e Gamberi)  
*Composition of assorted Carpacci and Tartare with Scampi and Shrimp*  
40,00 €

Vellutata di Patate con Uovo in camicia, Parmigiano e Tartufo Bianco  
*Poached egg on a velvet of potatoes, parmesan cheese, and white Truffle*  
100,00 €

Bollito di Spalletta di Vitello alla salsa verde con verdure al vapore  
*Veal stew, accompanied by steamed vegetables and green sauce*  
30,00 €

Filetto di Baccalà in Pastella con Maionese allo Champagne  
*Fried Cod Filet with Champagne Mayonnaise*  
20,00 €

Insalatina Tiepida di Gamberoni alla "Catalana", Patate,  
Pomodorini e Cipolla Rossa di Tropea  
*Warm Catalana-style Salad (Shrimp, Potatoes Cherry Tomatoes and Tropea Red Onions)*  
30,00 €

Capesante Molliccate al Tartufo Nero, Cremoso di Cavolfiori e Funghi Pioppini  
*Breaded Sea Scallops with Black Truffles, Cauliflower and Pioppini mushrooms Cream*  
30,00 €

Tortino di Patate con Carciofo alla Giudia in Bagna Cauda  
*Potato Torte with Jewish-style artichokes, and Bagna Cauda sauce*  
24,00 €

Risotto ai Funghi Porcini con Gamberi rossi e Maggiorana  
*Porcini mushrooms risotto with imperial red Prawn and Marjoram*  
30,00 €

Crema di Zucca con soffiattelli alla paprica e Tartufo Nero di Norcia  
*Pumpkin soup with little paprica puff, and black Truffle of Norcia*  
30,00 €

Pacchero all'Aragosta, Pomodorini e Basilico  
*Pacchero Pasta with Mediterranean Lobster, Datterino tomatoes and basil*  
80,00 €

Tagliolini al Tartufo Bianco di Alba  
*Home Made Tagliolini with white Truffle of Alba*  
100,00 €

Spaghetto alle Vongole  
*Spaghetti with Wild clams*  
25,00 €

Minestra Broccoli e Arzilla  
*Roman Broccoli and Ray soup*  
25,00 €

Pesce Bianco 100gr  
*White Flesh Fish each 100gr*  
15,00 €

Aragosta 100gr  
*Mediterranean Lobster each 100gr*  
18,00 €

Astice 100gr  
*Maine Lobster each 100gr*  
16,00 €

Scampi e Gamberi 100gr  
*Prawns and Shrimps each 100gr*  
15,00 €

Gran fritto di pesce di Paranza  
*Fried Paranza*  
35,00 €

Carré di Agnello alle erbe con carciofi alla Romana  
*Rack of Lamb roasted with fresh herbs and Roman-style artichokes*  
30,00 €

Guancia di Vitello al Barbaresco con cremoso di patate al Tartufo Bianco  
*Veal Cheek Braised and Barbaresco wine, with white Truffle and Cream potatoes*  
100,00 €

Carpaccio di Ananas, semifreddo al limone e zenzero  
*Finely sliced fresh Pineapple with lemon and ginger semifreddo*  
18,00 €

Setteveli al cioccolato  
*Setteveli Chocolate cake*  
18,00 €

Cheese Cake ai frutti di bosco e gocce di aceto balsamico  
*Cheese Cake Topped with wild berries and a touch of balsamic Vinegar*  
18,00 €

Frutti di Bosco Misti  
*Assorted Fresh Wild Berries*  
18,00 €

Mont Blanc  
18,00 €

vino e bevande escluse - wine and beverage excluded