

Pierluigi

dal 1938

Valentine's Day Menu



Valentine's Day Menu

Ostrica David Hervé n.2 con Granita al Frutto della Passione
Oyster David Hervé n.2 with Passion Fruit Granita

Flûte di Alta Langa Metodo Classico

Gran Crudo Pierluigi
(Composition of Fish Carpaccio, Tartare, Scampi and Prawns)

Riesling "Monsupello"

**Pennoni di Gragnano con Ragout di Scorfano
e Mollicata di Olive Taggiasche**
Pennoni Pasta with Scorpion Fish Ragout, Taggiasche Olives
and Breadcrumbs

Pigato Ligure le Petraie "Lupi"

**Rombo alla Cacciatora con Cremoso di Patate al Tartufo Nero,
Puntarelle e Melograno**
Turbot Filet alla "Cacciatora", accompanied by Mashed Potatoes
flavoured with Black Truffle, Roman Puntarelle Salad and Pomegranate

Gewurztraminer "Abbazia di Novacella"

Mont Blanc con Salsa al Mandarino e Trucioli di Ciccolato
Mont Blanc with Mandarin Sauce and Chocolate Shavings

Torcolato "Maculan"

€ 100,00
a persona / per person
acqua e abbinamento vini incluso - water and wine pairing included