



lio pellegrini

Alcuni ingredienti presenti nei nostri piatti, contrassegnati con #, potrebbero essere congelati/abbattuti da noi o alla fonte per la conservazione e nel rispetto della normativa sanitaria.

Ricordiamo di segnalarci eventuali vostre intolleranze e/o allergie.

Elenco dei 14 allergeni identificati dal regolamento UE 1169/2011, riportati a fianco di ogni piatto:

1 pesci 2 molluschi 3 latticini 4 glutine 5 frutta a guscio 6 crostacei 7 arachidi 8 lupini 9 uova 10 solfiti 11 soia 12 sesamo 13 senape 14 sedano



Carta dei Vini



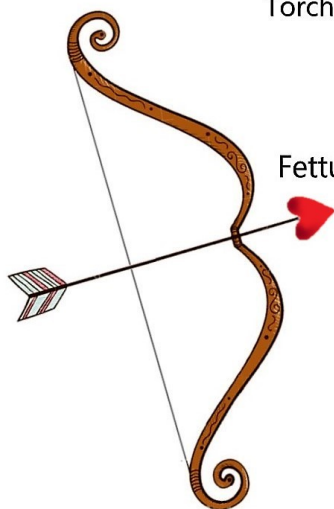
Carta dei Distillati

Aperitivi € 10

*Moscow Mule - Spritz Hugo al St. Germain
Gin Tonic (Gin Panarea) - Franciacorta Brut*

14 febbraio 2021

Menu S. Valentino



Torchon di foie gras, confettura di casa e pan brioche caldo.

♡
Tartare di tonno e caviale fresco.

♡
Fettuccine all'uovo con broccolo fiolario e calamaretti.

♡
Aragosta e scampi alla catalana.

♡
Tarte Tatin e gelato ai petali di rosa.

♡ ♡
Caffè e cuoricino di fragoline.

€ 105 servizio compreso

E' a vostra disposizione la nostra Camera per il pernottamento. Posto auto riservato.
Gli oggetti d'arredo del ristorante sono in vendita, è possibile consultare i cataloghi coi prezzi.

L A C A R T A

Antipasti

1-2-4-610-14	Zuppetta calda di mare con crostacei.	€ 35
1-4-6-14	Insalata di puntarelle con gamberi, salmone, tonno, croccante di carciofi e bergamotto.	€ 28
1-3-6-9	Caviale fresco sul pure' di patate e sull'uovo leggermente strapazzato.	€ 56
1-2-6-13	Crudo di tonno, ricciola, spada, salmone, ostrica, scampi, gamberi#, alice e gamberetti rosa.	€ 38
2-6-7	Patata calda schiacciata con crostacei, totanetti, pesto di acciughe e olive.	€ 30
2-3-4-10	Cappesante adriatiche tartufate, con foie gras# d'anitra.	€ 35
2-10	Sei delle stesse cappesante al forno, profumate con aromi e velo di pomodoro.	€ 35

Primi Piatti: risotto, zuppa, paste secce, ripiene e all'uovo

3-4-9-14	Ravioli e fettuccine di casa con ragu' di manzo.	€ 26
1-2-3-4-6-10-14	Farfalle con totanetti, frutti di mare e piccoli crostacei.	€ 28
1-2-3-6-10-14	Risotto, per due persone, con delizie di mare.	cad. € 28
2-4-10-14	Spaghetti con telline e bottarga dolce di muggine.	€ 28
2-6-10-14	Passato di fagioli cannellini con crostino d'astice.	€ 27

Secondi Piatti

3-4-7-10-14	Ossobuco di vitello disossato, alla toscana, col pure di patate e coi primi piselli freschi.	€ 30
10-14	Costolette d'agnello "scottadito" con aromi e salsa al miele.	€ 32
1-10-14	Branzino selvaggio, pescato ad amo, con carciofi, olivette taggiasche e patate.	€ 36
3-6-10-14	Scampi nazionali cotti in padella con cipollotto e succo d'arancia.	€ 55
1-2-4-6-7-14	Fritto, per due persone, di scampi, calamari, totani, verdure e gamberi.	cad. € 39
1-3-4-10-14	Sogliola adriatica alla mugnaia con pak-choi saporito.	€ 36

Formaggi

3-5-10	Assortimento con 6 varietà di formaggi, noci, confettura di casa e aceto balsamico vecchio.	€ 17
3	Pecorino toscano ai ferri.	€ 15

I DOLCI

cad. € 15

3-4-5-9 Sottile crostata calda di fragoline di bosco con crema pasticcera.

3-4-5-9 La stessa crostata calda di pere e nocciole.

3-4-9 Tarte Tatin con gelato ai petali di rosa.

3-4-5-9 Coppa ricca: gelato, caffè, croccantini, meringhe, cialde, amarene, fichi secchi, nocciole

3-4-5-9-10 Cantucci di casa alle mandorle col Vin Santo.

3-4-5-9 Passato di mango con frutta caramellata, gelato e sorbetto.

3-4-5-9 Fragole flambè sul gelato mantecato alla stecca di vaniglia.



Servizio € 7