Lio Pellegrini

in Giardino

Aperitivi € 10 cad.

Franciacorta Brut

Gin Tonic (Gin Panarea - Tanqueray)

Hugo Spritz al Saint Germain
Moscow Mule
Prosecco à la creme de cassis noir

GIOVEDÌ 29 MAGGIO 2025

Antipasti

Patè tiepido tartufato di fegatini, con pan brioche caldo e pesche al vino passito. € 31

Cappesante adriatiche con foie gras d'anatra tartufato. € 36

Zuppetta calda di mare con crostacei. € 40

Gran crudo di tonno, pesce spada, gamberi rossi, gamberetti rosa, scampi,
alice, ricciola e ostrica. € 46

Filetto di manzo crudo, battuto al coltello, con porcini e profumi di bosco. € 32

Mozzarella calda di bufala, pomodoro, melanzana e scampi € 32

Caviale fresco sul purè caldo di patate e sull'uovo di Paolo Parisi leggermente strapazzato. € 56

Uovo fritto, cicorino fine al cipollotto, salsa al formaggio e punte d'asparagi. € 28

Patata calda schiacciata con gamberi, calamaretti, pesto di acciughe e olivette liguri. € 32

In ogni piatto presenza di uno o più allergeni tra quelli indicati
Si prega di segnalare allergie o intolleranze ad alcuni ingredienti.

Elenco dei 14 allergeni identificati dal regolamento UE 1169/2011

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

Alcuni ingredienti contrassegnati con # potrebbero essere abbattuti per la conservazione secondo la normativa sanitaria.

Il prodotto pescato servito crudo, è stato sottoposto a bonifica preventiva secondo il regolamento CE853/2004 all. III sez. VIII cap. 3 Lett. D punto 3

Primi Piatti

Farfalle con piccoli crostacei, astice, calamari e frutti di mare. € 33

Reginette, piccione e foie gras. € 32

Linguine e cappuccetti di mare (seppiole) alla salvia. € 32

Due zuppe tiepide, insieme sullo stesso piatto: € 31
-una di verdure col cavolo nero.
l'altra di cipolle con crostino al brie di Meaux

Ragu di manzo sulle tagliatelle e sui tortelli di casa. € 31

Risotto, per due persone, con delizie di mare e carpaccio di gambero rosso. cad. € 35

Crespella con fiori di zucchine. € 29

Secondi Piatti

Fichi, funghi porcini e foie gras. € 39

Triglie di scoglio nazionali, in umido alla livornese. € 45

Anatra arrostita alla toscana, con la salsa delle sue frattaglie. € 36

Costolette d'agnello "scottadito" con salsa al miele. € 40

Branzino selvaggio del mercato di Chioggia con carciofi castraure* e pomodoro schiacciato. € 53

Sogliola adriatica alla mugnaia e purè di patate ratte. € 40

Cervella di vitello dorata al burro con fiori fritti. € 35

Scampi del Tirreno scottati in padella con succo d'arancia. € 57

Gorgonzola dolce di A. Croce al forno, uovo al burro di Paolo Parisi e funghi porcini fritti. € 39

**Le "Castraure" (tenerissimo germoglio della pianta di carciofo) provengono dall'isola di Sant'Erasmo a Venezia. Vengono tagliati per primi (tra fine aprile e maggio) e permettono lo sviluppo di altri 18-20 carciofi per ogni pianta.*

I Formaggi

Assortimento di 8 formaggi, noci, confetture di casa e aceto balsamico vecchio. € 28

Pecorino toscano alla piastra. € 18

Servizio € 7

E' a vostra disposizione la nostra confortevole Camera per il pernottamento. Posto auto riservato.

Lio Pellegrini

giovedì 29 maggio 2025

In ogni dolce, presenza di uno o più allergeni tra seguenti: 3-4-5-7-9-10

I dolci

Sorbetto di limone e pesto di agrumi. € 11

Cantucci toscani di casa, alle mandorle, col Vin Santo. € 14

di seguito altri dolci, cad. € 16

Il nostro tiramisu.

Sformato al cioccolato e salsa al frutto della passione.

Mousse broulè con sorbetto di lamponi.

Flambè di fragole dolci della Basilicata sul gelato mantecato alla bacca di vaniglia.

Crostata con fragoline di bosco, crema pasticcera e gelato di casa.

La stessa crostata calda con pere williams. (15 minuti)

Pesche calde caramellate al Porto.

Coppa ricca: gelato, amarene, nocciole, cioccolato, frutti rossi, croccantini, caffè.

Fragoline di bosco all'aceto.

Ciliegie calde al Maraschino e gelato al fiore di latte.

Carta dei Vini

I Distillati

Wifi: Liopellegrini2025!

Shop

Glli oggetti d'arredo esposti ristorante sono in vendita.

E' possibile consultare i cataloghi, oppure on line, coi prezzi