Lio Pellegrini
OLAZIONE

Vini

Wifi: Liopellegrini2020

Elenco dei 14 allergeni identificati dal regolamento UE 1169/2011, presenti nei nostri piatti:

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

Scelta di due piatti alla Carta tra antipasti, primi e secondi, € 45 servizio compreso.

Scelta di un solo piatto alla Carta tra antipasti, primi e secondi € 30 servizio compreso.

→ ⊕ **Piatti con supplemento di prezzo**

MERCOLEDI 22 NOVEMBRE 2023

Aperitivi € 10

Moscow Mule - Spritz Hugo al St. Germain

Gin Tonic - Franciacorta Brut

Aperitivi € 14

Gin Tonic (Gin Hendrick's mignon individuale 5 cl.)

Gin Tonic (Gin Engine mignon 10 cl. Per due dosi)

Antipasti

4-10-14	Spalla cotta affumicata, di cinta senese, strolghino, culatello, gnocchi fritti, sott'oli di casa e crostino caldo ai fegatini.
3-4-5-9-10-14	Tartelletta frolla con anatra, pinoli, salsa al formaggio e uovo barzotto tartufato.
1-4-6-14	Insalata di puntarelle con scampo, gamberi, salmone e croccante di carciofi.
1-4-69-10-14	Sfogliatina tiepida di tonno crudo, acciughe cantabriche e peperoni con salsa tonnata.
3-14	Radicchio trevigiano tardivo al forno, con fontina d'alpeggio e funghi porcini.
1-2-6-10	⊕ Crudo di tonno, pesce spada, alice, gamberetti, ricciola, calamari tartufati, scampo, gambero rosso e ostrica. € 23
2-4-10-14	⊕ Sei cappesante adriatiche al forno, profumate con aromi. € 20
2-4-10-14	⊕ Cappesante adriatiche con foie gras d'anitra tartufato. € 18
1-3-6-9	⊕ Caviale fresco sulla tartare di tonno. € 36
3-9	⊕ Due uova al burro, di Paolo Parisi, con tartufo bianco. € 40

scatoletta extra, 50 gr., di caviale fresco € 160

Vi invitiamo a segnalarci vostre eventuali intolleranze o allergie alimentari

Primi Piatti

3-4-7-10-14 Reginette con ragu di piccione (oppure anatra) e castagne.

3-4-9-14 Ragu di manzo alla toscana sulle tagliatelle e sui tortelli di casa.

1-2-3-4-6-10-14 Risotto alla milanese, per due persone, con vitello tenero e ristretto dell'ossobuco.

3-4-6-10-14 Due zuppe sullo stesso piatto:
-una di cipolle rosa delle Cevennes *(massiccio centrale francese)* con crostini al brie di Meaux
-l'altra di fagioli e cavolo nero.

3-4-9-14 Tonnarelli cacio e pepe.

3-4-9-14 ⊕ Tagliolini all'uovo con tartufo bianco. € 40

2-3-4-6-10-14 ⊕ Farfalle con frutti di mare, totanetti, astice e piccoli crostacei. € 13

Secondi Piatti

3-7-10-13-14 Rognone di vitello trifolato e scalogni brasati.

4-10-14 Bracioline di vitello con funghi porcini.

9-13-14 Tartare di filetto di manzo piemontese con tuorlo d'uovo e pinzimonio di verdure.

3-4-7-9-14 Cervella di vitello fritta, con carciofi, fiori e pecorino toscano.

3-10-14 ⊕Costolette d'agnello, "scottadito", con salsa al miele. € 13

1-2-4-6-7-14 ⊕Fritto, per due persone, con gamberi, scampo, calamari, calamaretti, gamberini di fondale, polpo e verdure. cad. € 25

1-3-6-10-14 ⊕Scampi grossi adriatici cotti in padella con succo d'agrumi e cipollotto fresco. € 36

1-10-14 ⊕Branzino selvaggio del mercato di Chioggia con olivette liguri, carciofi e pomodoro. € 22

1-3-4-10-14 ⊕Sogliola adriatica, alla mugnaia, con purè di patate. € 17

3-4-7-9-10-14 ⊕Gorgonzola al forno, uovo al burro di P.Parisi, tartufo bianco, funghi e carciofi fritti. € 40

Formaggi

3 Pecorino toscano ai ferri. € 16

3-5-10 Assortimento con 8 formaggi, noci, confettura di pesche e aceto balsamico vecchio. € 25

il prodotto della pesca servito crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva secondo il Reg. CE 853/2004 all.III Sez.VIII Cap.3 Lett. D Punto 3

I Distillati

Lio Pig

i dolci

cad. € 11

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

3-4-5-9Crème caramel con gelato e frutta caramellata.

3-9 Sformato caldo al cioccolato, salsa al frutto della passione e gelato alla stecca di vaniglia.

10 Sorbetto di limoni naturali, col “pastone” (scorza d’arancia, finger lime, limoncello e meringa)

3-4-5-9-10Sottile crostata calda di fragoline di bosco con crema pasticcera e gelato di casa.
-oppure di pere williams e nocciole.

3-4-5-9Sfogliatina calda di mele golden (15 minuti).

3-4-5-9 Fragole flambè sul gelato di casa.

3-4-5-9 Passato di mango con frutta fresca, gelato, sorbetto e fili di zucchero.

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

5-9-10Fragoline di bosco all’aceto e con gelato.

shop

listino prezzi

Gli oggetti d’arredo del ristorante sono in vendita. E’ possibile consultare i cataloghi coi prezzi

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

Vi invitiamo a segnalarci vostre eventuali intolleranze o allergie alimentari