



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

Aperitivi € 10 cad.

Franciacorta Brut

Gin Tonic (Gin Panarea - Tanqueray)

Hugo Spritz al Saint Germain

Moscow Mule

Lio Pellegrini  
LA CARTA

MERCOLEDI 31 GENNAIO 2024

### Antipasti

- 3-4-14 Cavolo-broccolo di Torbole (TN) dorato al burro e crema di taleggio.
- 3-4-5-9-10-14 Cuori di lattuga, piccione, pinoli, formaggio, uovo barzotto, foie gras.
- 1-4-6-14 Insalata di puntarelle con scampo, gamberi, salmone e croccante di carciofi.
- 1-4-6-9-10-14 Sfogliatina tiepida di tonno crudo, acciughe cantabriche e peperoni con salsa tonnata.
- 4-5-7-13-14 Filetto di manzo piemontese crudo, battuto al coltello, ai profumi di bosco.
- 3-4-7-9-10-14 Uovo fritto con insalate al cipollotto, asparagi e crema al formaggio.
- 
- 1-2-6-10 ⊕ Crudo di tonno, pesce spada, gamberetti, ricciola, calamari tartufati, scampo, alici, gambero rosso e ostrica. € 22
- 1-3 ⊕ Spuma di peperoni, radicchio trevigiano e caviale fresco. € 17
- 1-3-6-9 ⊕ Caviale fresco sul pure' di patate e sull'uovo di Paolo Parisi leggermente strapazzato. € 36
- 2-3-4-10-14 ⊕ Cappesante adriatiche con foie gras d'anitra tartufato. € 19

## **Primi Piatti**

- 3-4-9-14 Ragu di manzo alla toscana sulle tagliatelle e sui ravioli di casa.
- 3-4-5-14 Due zuppe sullo stesso piatto:  
-una di cipolle rosa delle Cevennes (*Massiccio Centrale francese*) con crostini al brie di Meaux,  
-l'altra: zuppa toscana di verdure col cavolo nero.
- 3-4-7-10-14 Reginette, piccione e foie gras.
- 3-4-14 Spaghetti al pomodoro. € 29
- 1-2-3-4-6-10-14 ⊕ Linguine coi ricci di mare. € 10
- 1-2-3-4-6-10-14 ⊕ Risotto, per due persone, con delizie di mare e carpaccio di gambero rosso. cad. € 13
- 2-3-4-6-10-14 ⊕ Farfalle con frutti di mare, totanetti, astice e piccoli crostacei. € 13

## **Secondi Piatti**

- 3-4-9-14 Animelle e cervella di vitello dorate al burro con funghi.
- 3-7-10-13-14 Rognone di vitello trifolato e scalogni brasati.
- 3-4-10-14 Mezzo piccione arrostito e disossato con la salsa delle sue frattaglie. € 15
- 9-13-14 Tartare di filetto di manzo piemontese con tuorlo d'uovo e pinzimonio di verdure.
- 3-4-10-14 ⊕ Piccione arrostito e disossato, con la salsa delle sue frattaglie. € 16
- 4-9-13-14 ⊕ Hamburger di filetto di manzo piemontese con uovo al burro e verdure € 12
- 3-10-14 ⊕ Costolette d'agnello, "scottadito", con salsa al miele. € 15
- 1-2-4-6-7-14 ⊕ Fritto, per due persone, con gamberi, scampo, calamari, calamaretti, polpo e verdure. cad. € 23
- 6-10-14 ⊕ Scampi grossi del Mar Adriatico scottati in padella con succo d'arancia € 38
- 1-3-4-10-14 ⊕ Sogliola adriatica, alla mugnaia, con purè di patate. € 19

## **Formaggi**

- 3 Pecorino toscano ai ferri. € 16
- 3-5-10 Assortimento con 8 formaggi, noci, confettura di pere e aceto balsamico vecchio. € 25
- 3-4-7-9-10-14 Gorgonzola al forno, uovo al burro di Parisi, verdure e carciofi fritti. € 29

*segue elenco dei dolci*



I Distillati

Carta COLAZIONE

mercoledì 31 gennaio 2024

*Lio Plg*  
*i dolci*

cad. € 11

- 4-5-9-10 Cantucci di casa alle mandorle, col Vin Santo.
- 3-10 Ciliegie fresche: al naturale e calde al kirsh.
- 3-4-9-10 Zuppa inglese.
- 4-5-10 Fragoline all'aceto e con sorbetto.
- 3-4-5-9 Crème 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)
- 3-4-5-9-10 Sottile crostata calda di fragoline di bosco con crema pasticceria e gelato di casa.  
*-oppure di pere williams e nocciole.*
- 3-4-5-9 Sfogliatina calda di mele golden (15 minuti).
- 3-4-5-9 Fragole flambè sul gelato di casa.
- 3-4-5-9 Coppa ricca: gelato, caffè, croccantini, meringhe, cialde, amarene, fichi secchi, nocciole.



4-5-10 Fragoline all'aceto e con sorbetto.



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.

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

vi invitiamo a segnalare vostre intolleranze o allergie alimentari. Vedi elenco allergeni nell'ultima pagina.