

# Lio Pellegrini

## Aperitivi € 10 cad.

Franciacorta Brut  
Gin Tonic (Gin Panarea - Tanqueray)  
Hugo Spritz al Saint Germain  
Moscow Mule

MARTEDÌ 26 MARZO 2024

## Antipasti

- 1-2-6-10 Crudo di pesce spada, alice, gamberetti rosa, ricciola, calamari, scampo, ostrica, gambero rosso, gambero gobbetto e tonno. € 45
- 1-6-7-9 Frittelle di rossetti mediterranei. € 25
- 5-9-10-14 Insalata di piccione, cuori di cicorino, tartufo nero e uovo barzotto. € 30
- 1-2-6 Insalata grigliata di seppioline (scarpette) e novellame di mare all'aceto balsamico. € 32
- 1-3-6-9 Caviale fresco sul pure' di patate e sull'uovo di Paolo Parisi leggermente strapazzato. € 60
- 1-2-6-10-14 Insalata calda di mare al vapore con crostacei. € 45
- 3-4-7-9-10-14 Uovo fritto con radicchietto fine al cipollotto, asparagi e crema al formaggio. € 27
- 1-4-6-14 Insalata di puntarelle, scampetto, gamberetti, salmone e croccante di carciofi. € 32
- 1-4-7-9-10-14 Sfogliatina tiepida di tonno marinato, acciughe, peperoni e salsa tonnata. € 32
- 1-6-14 Pacchi bianchi di Sorana (P.T.) caldi all'olio di trionfo e gamberi gobbetti. € 32

scatoletta extra di caviale 50 gr.  
€ 160

Si prega di segnalare allergie o intolleranze ad alcuni ingredienti. Nell'ultima pagina riportiamo i 14 allergeni identificati dal regolamento UE 1169/2011, presenti nei nostri piatti

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:**

- 1-3-4-610-14 Linguine coi cappuccetti di mare (seppiole) alla salvia. € 32
- 3-4-7-10-14 Reginette, piccione e foie gras. € 32
- 1-2-3-4-6-10-14 Risotto, per due persone, con delizie di mare e carpaccio di gambero rosso. cad. € 35
- 2-3-4-10-14 Spaghetti con vongole pescate (lupini) e bottarga dolce di muggine. € 30
- 3-4-9-14 Ragù di manzo sulle tagliatelle e sui tortelli di casa. € 30
- 3-4-5-14 Due zuppe sullo stesso piatto:  
-una di cipolle bianche nostrane con crostini al brie di Meaux,  
-l'altra: zuppa toscana di verdure col cavolo nero. € 30

### **Secondi Piatti:**

- 1-3-4-10-14 Sogliola adriatica, alla mugnaia, con purè di patate. € 39
- 1-10-14 Branzino selvaggio del mercato di Chioggia con carciofi, olivette taggiasche e patate. € 50
- 1-2-6-10-14 Zuppetta di mare con crostacei. € 46
- 1-3-6-10-14 Scampi del Tirreno cotti in padella con succo d'agrumi e cipollotto fresco. € 66
- 1-2-4-6-7-14 Fritto, per due persone, di totani, verdure, calamari, calamaretti, scampo, gamberi e gamberetti rosa. cad. € 45
- 3-10-14 Costolette d'agnello, "scottadito", con salsa al miele. € 35
- 3-4-10-14 Piccione arrostito e disossato con foie gras e la salsa delle sue frattaglie e agretti. € 35
- 3-4-9 Cervella di vitello dorata al burro con crema tartufata e broccoli di cime di rape. € 34
- 3-4-7-9-10-14 Gorgonzola di Angelo Croce al forno, uovo al burro, tartufo nero e carciofi fritti. € 35

SEGUE FORMAGGI E DOLCI

### **Servizio € 7**

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

## Formaggi

- 3-5-10 Assortimento con 7 varietà di formaggi, noci, confettura di casa, uva e fichi secchi. € 27  
3 Pecorino toscano ai ferri. € 18



*Tutti i nostri dolci contengono i seguenti allergeni: 3-4-5-9-10*

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

La colomba di Iginio Massari con crema chantilly. € 14

Sorbetto di limoni naturali, col "pastone" (scorza d'arancia, finger lime, limoncello e meringa) € 14

### ALTRI DOLCI cad. € 16

Coppa ricca: gelato, caffè, croccantini, meringhe, cialde, amarene, fichi secchi, nocciole.

Sottile crostata calda di piccoli frutti e gelato mantecato allavaniglia bourbon.

Fragole flambè sul gelato mantecato alla stecca di vaniglia bourbon.

L'altra crostata calda di pere e nocciole (15 minuti)

Zuppa inglese con salsa ai frutti rossi.

Crème caramel con gelato e frutta caramellata.

Sfogliatina calda di mele golden (15 minuti).

Sformato caldo al cioccolato con salsa al frutto della passione.



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



Shop

Gli oggetti d'arredo esposti ristorante sono in vendita.

Su richiesta è possibile consultare i cataloghi, oppure on line, coi prezzi

Wifi: Liopellegrini2020



Carta dei Vini



I Distillati