

Lio Pellegrini

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 13 MARZO 2025 •••••—

Antipasti

Tartelletta tiepida di anatra, pinoli e uovo barzotto. € 28

Gran crudo di tonno, ricciola, gamberi, pesce spada, ostrica, scampi, alice e calamari. € 47

Foie gras scottato in padella con ciliegie fresche e vino passito. € 33

Cuori di radicchio “ceriolo”, gorgonzola e carciofi. € 27

Frittelle di rossetti. € 28

Acciughe “Sanfilippo” peperone, burro montato e crostini. € 37

Patè tiepido di fegatini, ciliegie scottate e pan brioche caldo. € 32

Tartare di tonno e caviale fresco. € 60

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

Patata calda schiacciata, gamberi, calamaretti, pesto di olive e acciughe. € 33

Filetto di manzo crudo, battuto al coltello, ai profumi di bosco. € 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

Reginette, anatra e foie gras. € 32

Risotto, per due persone, con delizie di mare. cad. € 35

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

Farfalle con totanetti, frutti di mare, astice e piccoli crostacei. € 34

Due zuppe insieme sullo stesso piatto. € 30

-una di verdure col cavolo nero.

-l'altra di cipolle delle Cevennes (Massiccio centrale francese) con crostino al brie di Meaux

Spaghetti, vongole veraci e bottarga dolce di muggine. € 33

Secondi Piatti

Rognone di vitello trifulato e scalogni brasati. € 32

Fritto, per due persone, di gamberi, totani, scampo, verdure e calamari. cad. € 46

Costolette d'agnello, "scottadito" con salsa al miele" € 39

Branzino selvaggio dell'Adriatico, pomodoro del piennolo, carciofi e olivette liguri. € 54

Catalana di aragosta. € 54

Gorgonzola dolce di A. Croce al forno, uovo al burro di Paolo Parisi e carciofi fritti. € 33

Sogliola adriatica alla mugnaia con purè di patate ratte. € 39

Zuppetta calda di mare con crostacei. € 44

Tartare di filetto di manzo con tuorlo d'uovo e pinzimonio di verdure. € 35

Scampi mediterranei cotti in padella con succo d'arancia. € 56

I Formaggi

Assortimento di 8 formaggi, noci, confetture di casa e aceto balsamico vecchio. € 27

Pecorino toscano alla piastra. € 18

Servizio € 7

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

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

di seguito ogni dolce € 16

- Creme brulèe, lamponi e gelato.
- Crostata calda, fragoline di bosco e crema pasticcera.
- L'altra crostata calda di pere e nocciole.
- Ciliegie scottate al maraschino.
- Sfogliatina calda di mele golden e gelato alla stecca di vaniglia bourbon .
- Flambè caldo di fragole sul gelato di casa.
- Coppa ricca: gelato, amarene, nocciole, cioccolato, frutti rossi, croccantini, caffè.
- Cantucci di casa, alle mandorle, col Vin Santo.
- Sformato caldo al cioccolato e salsa al frutto della passione.
-



Carta dei Vini



Shop

I Distillati



Wifi: Liopellegrini2020