Lio Pellegrini

Aperitivi € 12 cad.
Franciacorta Brut
Gin Tonic (*Gin Panarea – Tanqueray*)
Hugo Spritz al Saint Germain
Moscow Mule
Franciacorta Brut a la Creme de Cassis

SABATO 7 NOVEMBRE 2026

Nell'ultima pagina, inquadrando il QR CODE,
LA CARTA DEI VINI

Antipasti

Sautè di piccole cozze "bouchot" *(dalla costa Nord atlantica della Francia)* € 30

Filetto di manzo piemontese crudo, ai profumi d'autunno. € 39

Uovo al burro e tartufo bianco. € 46

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

Sei cappesante adriatiche al forno, profumate con aromi e velo di pomodoro. € 49

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

Fonduta, cardi e tartufo bianco. € 55

Branzino al vapore e salsa tonnata. € 32

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

In ogni piatto presenza di uno o più allergeni tra quelli indicati nella pagina seguente.

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

Crema di funghi porcini in crosta. € 33

Reginette, piccione e foie gras. € 33

Ragu di manzo alla toscana sugli gnocchetti di patate. € 31

Spaghetti con telline e bottarga dolce di muggine. € 32

Tagliolini di casa con tartufo bianco. € 60

Risotto, per due persone, con delizie di mare e carpaccio di gambero rosso. cad. € 36

Due zuppe, insieme:
-una di cipolle, cipollotto croccante e crostino al Camembert,
-l'altra: zuppa toscana di verdure col cavolo nero.€ 30

Secondi piatti

Piccione arrostito in casseruola e disossato con la sua salsa di cottura e foie gras. € 41

Branzino selvaggio del mercato di Chioggia con carciofi, pomodoro schiacciato e olivette liguri € 53

Gorgonzola dolce al forno, uovo al burro di Paolo Parisi, tartufo bianco e funghi porcini fritti. € 60

Sogliola nazionale alla mugnaia e purè di patate ratte. € 42

Rognone di vitello trifoalto e scalogni brasati. € 33

Filetto di manzo piemontese crudo ai profumi d'autunno. € 46

Fritto di mare con crostacei e calamaretti, per due persone. cad. € 47

Zuppa di pesce alla viareggina con crostacei. € 46

Si prega di segnalare allergie, intolleranze alimentari o ingredienti non graditi.

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

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

Lio Pellegrini

sabato 7 novembre 2026

In ogni piatto, presenza di uno o più allergeni (vedi elenco nella pagina precedente

Formaggi

Assortimento di 7 formaggi, noci, confettura di casa, fichi secchi e aceto balsamico vecchio. € 27

Pecorino toscano alla piastra. € 18

Dolci

cad. € 18

Crème caramel, panna montata e gelato.

Crostata calda di fragoline di bosco e gelato di casa.

Fichi caldi al Porto, gelato di casa e granella di pistacchi.

Sformato caldo al cioccolato con lamponi.

Coppa ricca: *gelato, croccantini, meringhe, cialde, amarene, fichi secchi, mandorle e caffè.*

Fragole flambè sul gelato di casa mantecato alla stecca di vaniglia bourbon.

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

Fragoline di bosco all'aceto e gelato al fior di latte.

Sorbetto di limoni naturali e succo d'uva Isabella.

Carta dei Vini

I Distillati

wi-fi:
Liopellegrini2025!

LIO PELLEGRINI SHOP: Gli oggetti d'arredo del ristorante sono in vendita. E' possibile consultare i cataloghi coi prezzi