

PIONONO
R I S T O R A N T E

*Menù
a la carte*



PNG

Rende speciale ogni momento

Antipasti di mare

| | |
|--|---------|
| Crudo di pesce* | € 24,00 |
| Gambero rosso **, scampo di Norvegia**, finissima di marlin con melone***, tartare di tonno rosso con ananas***, carpaccio di salmone con finocchietto croccante ***, nido di branzino con fragole*** (1,2,4,6,12,14) | |
| Gratinato di pesce | € 24,00 |
| Capesanta gratinata***, involtino di pesce spada gratinato**, scampo gratinato, gamberone gratinato**, sauté di cozze con crostone** (1,2,3,4,6,7,12,14) | |
| Acciughe del Cantabrico con burro e veletta di pane | € 12,00 |
| (1,4,7) | |

Antipasti di terra

| | |
|--|---------|
| Antipasto a buffet con selezione di salumi* | € 12,00 |
| (1,2,3,4,7,8,9,10,12,14) | |
| Sfizio di polenta calda** | € 12,00 |
| Polenta con lardo, frittatina agli asparagi, crema di mais con gorgonzola (1,3,7,8) | |
| Tartare di manzo alla Gregorio* | € 18,00 |
| (1,3,4,7,10,12) | |
| Riso nero venere con verdure di stagione | € 10,00 |
| (1,8) | |

Primi di mare

| | |
|--|---------|
| Risotto al profumo di limone con scampo e gelato al rosmarino** (2,3,4,6,7,9,12) | € 16,00 |
| Linguine Pastificio Panarese con vongole e polvere di bottarga di tonno** (1,2,4,6,12,14) | € 14,00 |
| Straccetti Pastificio Panarese con astice e pomodorini dal piennolo** (1,2,4,6,9,12,14) | € 25,00 |
| Risotto con piselli e gamberetti (2,3,4,6,7,9,14) | € 12,00 |

Primi di terra

| | |
|---|---------|
| Risotto con porcini** in corbello di Grana (3,6,7,9,12) | € 12,00 |
| Fusilloni di grano duro Pastificio Panarese con pesto al basilico, scaglie di ricotta stagionata e mandorle tostate*** (1,3,6,7,9) | € 12,00 |
| Calamarata alla boscaiola (1,3,6,7,9) | € 10,00 |
| Fazzoletti al basilico con burro e salvia (1,3,7,8) | € 10,00 |
| Crema di verdure con crostoni di pane (1,7,9) | € 8,00 |

Secondi di mare

| | |
|---|---------|
| Fritto di calamari, gamberi, pesce azzurro e verdure** (1,2,3,4,6,7,8,11,12,14) | € 18,00 |
| Grigliata di mare del giorno** (1,2,4,6,12,14) | € 20,00 |
| Catalana di crostacei con scampi, gamberoni, astice, pomodori e cipolla*** (2,4,6,12,14) | € 26,00 |
| Branzino in crosta di sale marino (4) | € 18,00 |
| Spiedino di gamberoni gratinato con patate agli aromi (1,2,3,4,7,14) | € 14,00 |

Secondi di terra

| | |
|--|---------|
| Tagliata di puledro (6,9,12) | € 16,00 |
| Tagliata di manzo (6,9,12) | € 18,00 |
| Arrosticini e costolette di agnello alla scottadito in vinaigrette con crema di mais (12) | € 18,00 |
| Arrosto di vitello con salsa provenzale (6,9,12) | € 12,00 |
| Frittatina al taleggio (3,7) | € 8,00 |

| | |
|----------------------------------|---------|
| Menù vegetariano - vegano | € 25,00 |
| Crema di verdure e tofù (6,9) | |
| Risotto venere con verdure (6,9) | |
| Hamburger vegano (1,9,10) | |

Contorno

| | |
|------------------------|--------|
| Spinaci al Burro** (7) | € 4,00 |
| Patate al Forno | € 4,00 |
| Insalata Verde o Mista | € 4,00 |
| Cipolle Spadellate | € 4,00 |
| Verdure alla Griglia | € 5,00 |

Coperto € 2,00

* Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

** Prodotto Surgelato

*** Prodotto Fresco Abbattuto

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito.

Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 –

“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.

