

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 **
(1,2,4,6,12,14)
- Gratinato di pesce € 24,00
capasanta gratinata**, involtino di pesce spada gratinato**,
scampo gratinato, gamberone gratinato**, sauté di cozze con
crostone**
(1,2,3,4,6,7,12,14)
- Focaccia Gourmet al farro con acciughe del Cantabrico, € 16,00
burrata, pomodorini e scorzetta di limone
(1,3,4,6,7,8,9)
Consigliato per due persone

Antipasti di terra

- Antipasto a buffet con selezione di salumi* € 12,00
(1,2,3,4,7,8,9,10,12,14)
- Sfizziosità calda** € 12,00
Polenta con lardo, lumache al bacon**, crema di mais con
gorgonzola
(1,3,7,8)
- Tartare di manzo alla Gregorio* € 18,00
(1,3,4,7,10,12)
- Focaccia Gourmet con farina di riso e verdure grigliate € 14,00
(1,3,6,8,9) ✓ 

Primi di mare

| | |
|--|---------|
| Risotto al profumo di limone con gamberone reale** (2,3,4,6,7,9,12) | € 16,00 |
| Fusilli al ferretto con vongole** (1,2,4,6,12,14) | € 14,00 |
| Linguine pastificio Panarese con astice** (1,2,4,6,9,12,14) | € 25,00 |
| Risotto con piselli e gamberetti** (2,3,4,7,9,12,14) | € 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 guanciale di Amatrice, pomodorini del piennolo e scaglie di pecorino romano (1,3,6,7,9) | € 12,00 |
| Mezze maniche con polpette al sugo (1,3,7,9,12) | € 10,00 |
| Fiocchetti formaggio e pere con salsa al gorgonzola (1,3,7,9) | € 10,00 |
| Crema di carote 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** (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 |
| Gallinella** alla livornese (2,4,6,9,12,14) | € 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 (7,12) | € 18,00 |
| Involtini di tacchinella con marroni e salsa al timo (1,3,6,7,9,12) | € 12,00 |
| Frittatina con grana (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

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

