

Menu Degustazione

(in condivisione per tutti i commensali)

Stuzzicando l'attesa

Cardoncelli arrosto, pesto di dragoncello, crumble di segale, maionese di liquirizia | ^(1/3/7)

Tagliatella Metodo Massi, anguilla affumicata, zucca e castagne con ristretto di birra rossa | ^(1/4)

Baccalà in olio cottura con broccoletti, mais speziato, crema al miso | ^(4/6/7)

Prima del dessert

“FICHI E MANDORLE”

Mousse al formaggio, olio di foglie di fico, mandorla pralinata, tuille al miele, gelato al fico caramellato e pralinato di mandorla | ^(1/3/7/8)

€ 95,00

Cantina esclusa
Pane e coperto inclusi



La Tradizione

Tramandare gesti, ritualità, ricette e ingredienti segreti è la linfa vitale di cui si nutre la storia del nostro ristorante, da più di 80 anni. La nostra cucina affonda le radici nel passato lontano di una trattoria di paese, condotta dal capostipite della famiglia Penati. I valori, che allora venivano infusi nel lavoro quotidiano, sono stati tramandati di padre in figlio per tre generazioni.



Gli Ingredienti

Cerchiamo e selezioniamo i migliori ingredienti sul nostro territorio, privilegiando la scelta di fornitori locali per frutta e ortaggi, pane, carni e affettati. Nel nostro orto coltiviamo le erbe aromatiche, i fiori decorativi, i frutti di bosco e, quando la natura ce lo consente, alcune tipologie di ortaggi.

Dal mare facciamo arrivare i pesci e i crostacei migliori, cercando sempre di abbinarli con ortaggi locali per calibrare l'impatto ambientale di ogni piatto. Mangiare bene è uno dei piaceri della vita, farlo con attenzione e responsabilità lo rende ancora più piacevole.



La Comunicazione

Ricordati di condividere sui social le immagini della tua esperienza, inserendo gli hashtag:

#PierinoPenati #TheoPenati, potresti ricevere una sorpresa.

Grande Carta

Antipasti

Uovo Perfetto alla benedict, spinaci, crema olandese, bacon e crostini di pan brioche | € 28 ^(1/3/7/12)

Polpo in padella, radicchio rosso, crema di cannellini e scalogno in agro | € 34 ^(12/14)

Prosciutto di Parma S. Ilario 30 mesi Selezione Pierino Penati, mozzarella in carrozza | € 30 ^(1/3/7)

Capesante arrosto, arancia candita, crema di cavolfiore, catalogna e fonduta di nocciole salate | € 34 ^(8/14)

Cardoncelli arrosto, pesto di dragoncello, crumble di segale, maionese di liquirizia | € 28 ^(1/3/7/10)

Primi Piatti

Risotto qualità Carnaroli ai funghi porcini cotti e crudi, parmigiano liquido | € 32 ^(7/9)
(min. 2 porzioni)

Ravioli ripieni di barbabietola, finferli e coste verdi con brodo di aglio nero, crumble al cacao salato | € 28 ^(1/3/9)

Fusilli all'albume, ragù bianco di coniglio, sedano rapa e tartufo nero | € 28 ^(1/3/9)

Tagliatella Metodo Massi, anguilla affumicata, zucca e castagne con ristretto di birra rossa | € 32 ^(1/4)

Secondi Piatti

Filetto di manzo cotto nel forno a carbone, verdure e salsa barbecue | € 38 ⁽¹²⁾

Piccione in doppia cottura, sedano rapa fondente, spinaci e riduzione di vino rosso | € 36 ^(7/12)

Costoletta di vitello alla milanese, bassa o alta, stick di Pierino | € 40 ^(1/3/5/7)

Rombo chiodato al burro, verza saltata, cipolline arrosto, finferli e pancetta | € 38 ^(1/4)

Baccalà in olio cottura con broccoletti, mais speziato, crema al miso | € 38 ^(4/6/7)

Pane e Coperto: € 10
Chef di Cucina: Theo Penati

Si raccomanda la Gentile clientela di segnalare allergie e/o intolleranze al momento della prenotazione e avvisare il personale di sala durante l'ordine. Ci teniamo a farvi vivere una piacevole esperienza presso il nostro ristorante, ciò ci permetterà di cucinare al meglio, utilizzando gli ingredienti che potete consumare.

Per garantire la naturale freschezza della materia prima, alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti all'origine.

Elenco Allergeni (Reg.1169/2011)

- 1_Cereali** contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2_Crostacei** e prodotti derivati
- 3_Uova** e prodotti derivati
- 4_Pesce** e derivati tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino
- 5_Arachidi** e prodotti derivati
- 6_Soia** e prodotti derivati
- 7_Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio
- 8_Frutta con guscio** (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland)
- 9_Sedano** e prodotti derivati
- 10_Senape** e prodotti derivati
- 11_Sesamo** e prodotti derivati
- 12_Anidride solforosa e solfiti** in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l espressi in SO₂
- 13_Lupini** e prodotti derivati
- 14_Molluschi** e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI NEL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA.
IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.