

Menu Degustazione

(in condivisione per tutti i commensali)

Stuzzicando l'attesa

Uovo Perfetto alla carbonara, crema allo zafferano, pancetta croccante e pepe | ^(1/3/7/12)

Risotto dolce e amaro, tuberi e radici invernali, catalogna e gocce di tamarindo (min. 2 porzioni) | ^(7/9)

Manzo cotto a lungo al vino rosso, cipolle dolci e polenta macinata a pietra | ^(1/12)

Prima del dessert

“MELA”

Gnocchi di mela dolce, sidro e mela al vapore, croccante di mandorle, salsa vaniglia | ^(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 carbonara, crema allo zafferano, pancetta croccante e pepe | € 24 ^(1/3/7/12)

Foie gras d'anatra, clementine candite e pan brioche | € 30 ^(1/3/7/12)

Prosciutto di Parma S. Ilario 30 mesi Selezione Pierino Penati, brutti ma buoni di verdure | € 28 ^(1/3)

Prosciutto di carni bianche, spinacini, pinoli tostati e cipolline borettane | € 28 ⁽¹²⁾

Crudo di ricciola, pane tostato, barbabietola in agro e salsa yogurt | € 32 ^(1/4/7)

Primi Piatti

Risotto dolce e amaro, tuberi e radici invernali, catalogna e gocce di tamarindo | € 22 ^(7/9)
(min. 2 porzioni)

Ravioli ripieni di brasato con il suo tocco e verdure, riduzione di vino rosso | € 24 ^(7/12)

Pasta e fagioli “Cocco di Spello”, con gamberi arrosto, olio e rosmarino | € 32 ^(2/3/9)

Tagliatella Metodo Massi, anguilla affumicata, zucca e castagne con ristretto di birra rossa | € 30 ^(1/3/4/12)

Secondi Piatti

Calamari cacciaroli arrosto, lenticchie beluga, guanciale croccante, salsa al curry e mela verde | € 36 ^(4/11)

Baccalà in olio cottura con broccoletti, mais speziato, crema al miso | € 36 ^(4/6/7)

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

Manzo cotto a lungo al vino rosso, cipolle dolci e polenta macinata a pietra | € 34 ^(1/12)

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

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.