

Menu Degustazione

(in condivisione per tutti i commensali)

Stuzzicando l'attesa

Pancake di grano saraceno alle erbe, formaggio di capra,
nocciole e salsa carpione | ^(1/3/7/8/12)

Tagliatelle metodo Massi con triglia di scoglio, carciofi e riduzione di Cynar | ^(1/3/4/12)

Rana pescatrice bardata, topinambur, salsa Martini e pistacchio salato | ^(3/4/7/8/12)

Prima del dessert

“LOVE”

namelaka, pistacchio, liquirizia e lampone | ^(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

Pancake di grano saraceno alle erbe, formaggio di capra,
nocciole e salsa carpione | € 24 ^(1/3/7/8/12)

Uovo perfetto, cacio e pepe, cuore di mammola | € 24 ^(3/7)

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

Polpo arrosto, crema di avocado, pompelmo rosa e pop corn di quinoa | € 30 ^(6/14)

Capesante alla plancia, insalata di cavolfiori, sbrisolona di noci, pancetta,
olive e Parmigiano | € 30 ^(7/8/14)

Primi Piatti

Risotto Carnaroli, zucca barucca, mostarda di pere e semi croccanti | € 22 ^(7/9/10)
(min. 2 porzioni)

Tagliatelle Metodo Massi con triglia di scoglio, carciofi e riduzione di Cynar | € 26 ^(1/3/4/12)

Gnocchi di grano saraceno e patate, farciti di Casera, verze, salvia e fonduta | € 22 ^(3/7)

Ravioli ripieni di vitello brasato con il suo tocco, verdure e
riduzione di vino rosso | € 26 ^(1/7/12)

Secondi Piatti

Rana pescatrice bardata, topinambur, salsa Martini e pistacchio salato | € 36 ^(3/4/7/8/12)

Branzino arrosto, cime di rapa ripassate, capperi e limone | € 38 ⁽⁴⁾

Filetto di manzo cotto nel forno a carbone, verdure e salsa barbecue | € 40 ⁽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, chips croccanti home made | € 40 ^(1/3/5/7)

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.