

Menu Degustazione

Storia e Passione

Stuzzicando l'attesa

Carpaccio di gamberi, frutto della passione,
crumble di scalogno e olio evo in polvere ⁽²⁾

Ravioli ai piselli freschi, crema di burrata e cipolla rossa,
pane croccante all'acciuga ^(1/3/4/7/12)

Polpo viola con barbabietola, rapanello e maionese al
lime e sesamo ^(11/14)

Prima del dessert

Il piatto del Re: composizione di cioccolati

Cantina esclusa

Acqua, caffè, pane e coperto inclusi

€ 85

Menu dal Mercato

Ogni giorno una scoperta

Stuzzicando l'attesa

Melanzana caramellata al miso giallo ^(6/12)

Gnocchi di patate al ragù bianco di vitello ^(1/3/7/12)

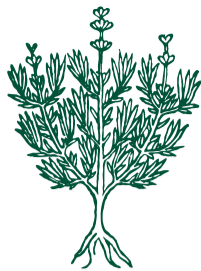
Punta di petto arrosto, salsa chimichurri e verdure verdi
croccanti ^(7/9/12)

Cantina esclusa

Acqua, caffè, pane e coperto inclusi

€ 55

I nostri menu sono consigliati per tutti i commensali



PIERINO PENATI
R I S T O R A N T E

DAL 1940 IL RISTORANTE
DELLA BRIANZA

I Classici di Pierino

Piatti della Memoria

Sardine fresche fritte sullo stecco con maionese al lime | € 16 ^(1/3/4/12)

Uovo perfetto, pappa al pomodoro, burrata fresca
pane al basilico | € 18 ^(1/3/7)

Risotto Carnaroli giallo alla milanese | € 16 ^(7/9)
Ordine minimo 2 porzioni

Tagliolini di pasta fresca, cipollotto e gamberi saltati,
serviti nel piatto piccante | € 24 ^(1/2/3)

Costoletta di vitello con osso, alla milanese alta e bassa,
cotta nel burro chiarificato, servita con Pierino Sticks | € 35 ^(1/3/7)

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

Menù alla Carta

A chi ama cambiare

Insalata verticale con verdure, lamponi freschi, salsa tartara
pop corn speziati | € 20 ^(3/4/7/12)

Tartare di tonno, spicy & avocado e sesamo nero | € 22
^(3/4/11/12/16)

Prosciutto di Parma S. Ilario 30 mesi selezione
Pierino Penati, fiori di zucca in pastella | € 20 ^(1/3)

Melanzana alla parmigiana,
grana Gran Riserva fondente | € 16 ⁽⁷⁾

Astice e Culatello, insalata soncino, ramati al forno, mandorle
| € 26 ^(2/8)



Riso Carnaroli ai 3 pomodori, burrata e basilico | € 18 ^(7/9)
(min. 2 porzioni)

Fusilli giganti all'albume con sugo napoletano di costine e
maggiorana fresca | € 18 ^(1/3/9/12)

Tagliatelle di pasta fresca, con verdure *asian style* | € 18 ^(1/3)

Ravioli ai piselli freschi, crema di burrata e cipolla rossa,
pane croccante all'acciuga | € 20 ^(1/3/4/7/12)

Tajarin di pasta fresca, ventresca di tonno e zucchine
con tapenade di olive taggiasche | € 18 ^(1/3/4)



Filetto di manzo cotto nel forno a carbone,
verdure e salsa barbecue | € 32 ^(9/12)

Suprema di galletto alla diavola 1947, crocchette di patate
zucchine alla scapece | € 26 ^(1/3/7/10)

Polpo viola con barbabietola, rapanello e maionese al lime e
sesamo | € 32 ^(11/14)

Calamari arrosto alla catalana con verdure
coulis di datterini | € 32 ^(9/12/14)

Moscardini di Manfredonia alla luciana,
purè di patate all'olio evo | € 30 ⁽¹⁴⁾