



Piero ^{II}

ANTIPASTI

CHARCUTERIE 21

Jambon S. Ilario, mortadelle, bresaola, jambon blanc, lardo di colonnata

FROMAGE 18

Gorgonzola doux, parmesan 36 mois, pecorini, mozzarella bufala, castelmagno

SALADES AMERES 12

Castelfranco, puntarella, radicchio, anchois pilés à l'huile d'olive

SEICHE 15

Carpaccio au vinaigre de Barolo, riz carnaroli croustillant

POULPE 16

Pesto ligure, céleris branches

FRITURE 15

Pistes, petites crevettes, oignon. Crème de moutarde de Crémone

BURRATA 16

Roquette, balsamique, tomates confites

VITELLO 15

Tonnato

À LA COUPE

LANGOUSTINE 19

Salade Félicia

SAUMON D'ISIGNY 15

Condiment Valore, radis

SAINT-JACQUES 17

Navet blanc, pâte de citron confit, romanesco

BAR 18

Huile d'olive Primolio Giachi, tomates, sésame noir

THON ROUGE 17

Riz noir vénéré, taggiasche, mangue jaune, poire

PÂTES ET RISOTTO

BUCATINI 22

Pecorino romano et poivre

SPAGHETTONI BENEDETTO CAVALIERI 25

Tomates et basilic

SPAGHETTI FRAIS A LA GUITARE 28

Aux fruits de mer

RISOTTO 24

Gorgonzola, radicchio, noisettes

RAVIOLES 22

Farcies à la pomme de terre, sauce beurre et sauge

TORTELLINI 24

Dans un bouillon de volaille

GNOCCHI 22

Rôtis, crème d'épinard à l'ail doux

POISSON

GAMBERO ROSSO 30

Déglacées au Cynar, tomates pizzaiola

BAR 32

Crème d'endive à la moutarde de Crémone

VIANDE

BŒUF 34

Tournedos / moelle / cucunci La Nicchia ; sauce Brasato

VITELLO 32

À la Milanaise, artichauts épineux

GARNITURE

LÉGUMES DE SAISON 10

POMMES DE TERRE AU FOUR 8

HARICOTS 'CANNELLINI' AL FIASCO 10

DESSERTS

BABA AU RHUM 13

MERINGA TARTA 10

TORTA CAPRI 8

TIRAMISU 9

CHOCOLAT PIERO TT 12

BURRATA CAMPARI 10

Crèmeux de marron

CITRON/MASCARPONE 15

Nocciolini, vin Santo et limoncello

SALADE DE FRUITS DE SAISON 8

GLACES ET SORBETS DU JOUR 9

44 rue du Bac • Paris 7^e • +33 (0)1 43 20 00 40

reservation@restaurantpiero.com

www.restaurantpiero.com