

Piero II

JEUDI 14 FÉVRIER 2019

CARPACCIO DE BŒUF / TRUFFE NOIRE / BURRATA,
ARTICHAUTS ÉPINEUX.

RAVIOLE RICOTTA / ROQUETTE, GAMBERO ROSSO.

SPAGHETTI À LA GUITARE, COUTEAUX, ENCORNETS.

BAR DE LIGNE POCHÉ À L'HUILE D'OLIVE TOSCANE –
FRÉGOLA / RADICCHIO / PARMESAN, PUNTARELLA.
OU

PAUPIETTES DE VEAU COMME UN OSSO-BUCO –
VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS AU SAFRAN,
BROCOLI.

CRÈME GLACÉE MARRON, TRUFFE NOIRE, CRISTAL
DE VENT AU CAFÉ.

SORBET CITRON / LIMONCELLO, SIROP VÉNITIEN.

95€ PRIX NET (HORS BOISSONS)

COCKTAIL CHAMPAGNE 20CL	16€€
COCKTAIL APEROL SPRITZ 20CL	16€

VINS AU VERRE :

2016 COLLIO BIANCO, RONCUS €	9€
2016 TREBBIANO D'ABRUZZO, PIETRAMORE €	12€
2017 DOLCETTO D'ALBA, E . VIBERTI €	9€
2016 CHIANTI «IL GARGAIOLO», S.FERDINANDO €	12€

VINS BLANCS :

N.M. FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE ÇÀ DEL BOSCO €	95€
2016 IGT UMBRIA CERVARO DELLA SALA, ANTINORI	115€
2016 IGT TOSCANA «CHARDONNAY» ISOLE E OLENA	80€
2017 VERMENTINO DI GALLURA « VIGN'ANGENA, CAPICHERA	82€

VINS ROUGES :

2015 ROSSO DI MONTALCINO, BIONDI SANTI	149€
2013 BRUNELLO DI MONTALCINO «PIAN DELLE VIGNE», ANTINORI	120€
2013 BAROLO «GINESTRA DEL GRIS», CONTERNO FANTINO	170€
2004 CHIANTI CLASSICO RISERVA «BADIA A PASSIGNANO», ANTINORI	158€
2012 BRUNELLO DI MONTALCINO, BIONDI SANTI	300€

PRIX NET