



PIERRE



Trattoria Sartoriale

*"Invitare qualcuno alla nostra tavola significa
incaricarsi della sua felicità durante
le ore che passerà sotto il nostro tetto"*
J.A. Brillat-Savarin

*L'idea era quella di togliere i piatti scritti e lasciare spazio alla materia,
all'istinto e all'attimo...*

*Non vogliamo spaventare, ma sorprendervi!
Chiediamo solo curiosità e apertura nel lasciarsi guidare...*

*Per questo andiamo sempre incontro a chi si siede al tavolo creando
un'esperienza sartoriale*

Da qui nasce la voglia di proporre dei menu alla "CIECA"

IL MENU
È MORTO.
VIVA LA
CUCINA
DELL'
ATTIMO!

Tratto dal Manifesto della Cucina dell'Attimo.

Se ti incuriosisce, richiedi una copia



MENU DI LAVORO

*Una proposta “alla cieca” cucita su misura, pensata per chi non ha molto tempo ma vuole concedersi un pasto sfizioso, con piatti che guardano verso la semplicità e la tradizione italiana.
Pochi fronzoli, tanta sostanza!*

Disponibile dal martedì al venerdì – esclusi i giorni festivi.

Il menu di lavoro viene servito per tutto il tavolo

MENU DI LAVORO

2 piatti e un piccolo dolce

30 €

Coperto

5 €

MENU DEGUSTAZIONE

*Un percorso sartoriale “alla cieca” basato sulle vostre esigenze e gusti.
Il punto di partenza è sempre la materia prima che cerchiamo di mettere in risalto
giocando con accostamenti, consistenze e contrasti.
L’idea quella di proporre un menu completo che va dall’antipasto al dolce.
Ma sentitevi pure liberi di esprimere le vostre preferenze e obiezioni!*

Il menu degustazione viene servito per tutto il tavolo.

In base alla disponibilità e alle restrizioni può variare il numero dei piatti

DEGUSTAZIONE 4 piatti 60 €

DEGUSTAZIONE 5 piatti 72 €

DEGUSTAZIONE 6 piatti 84 €

DEGUSTAZIONE oltre i 6... +12 €

In base alla disponibilità giornaliera e alle restrizioni

Coperto 5 €

VINI IN ABBINAMENTO

Il percorso di degustazione prevede mezza porzione
per ogni tipologia di vino proposta abbinata ad un piatto

3 vini	27 €
4 vini	36 €
5 vini	45 €
Oltre...	+9 €

EXTRA

Formaggio	8 € - 16 €
Sorbetto	7 € - 9 €

CAFFETTERIA

Espresso	3 €
Espresso macchiato	3,5 €
Cappuccino	4€
Caffè corretto	4€
Orzo filtro	3 €
The e Tisane	6 €
Acqua	3 €

DISTILLATI E DIGESTIVI

Grappe	6 € - 8 €
Distillati	7 € - 10 €
Amari	5 € - 8 €
Whisky	8 € - 12 €
Rum	8 € - 12 €



La prima trattoria sartoriale contemporanea d'Italia

Pierre è un locale unico dove ogni piatto è frutto di una ricerca

È una **trattoria** perché è un luogo alla mano, dove vivere momenti piacevoli e rilassati in stile pienamente italiano. L'intento infatti è di far vivere l'Italia, con le meravigliose ricette che offre e i suoi piccoli produttori e artigiani che meritano di essere valorizzati.

Un luogo dove sentirsi sempre a casa, dove poter passare momenti piacevoli, conviviali e rilassanti.

È **sartoriale** perché i piatti dei nostri menù vengono “cuciti su misura”, punto dopo punto, ingrediente dopo ingrediente, facendoli combaciare e rendendoli armoniosi tra di loro per le esigenze di ogni nostro ospite.

L'ispirazione arriva dall'oste di un tempo, che andava al mercato e poi proponeva i piatti del giorno in base a quanto scelto. La prima selezione avviene dalla natura e dalla stagione, poi dallo chef che prepara piatti semplici e golosi a partire dai migliori ingredienti.

È **contemporanea** perché tutto questo è trasportato ai giorni nostri, con le nostre abitudini, esigenze e metodi, mettendo d' accordo tutte le generazioni.



Si richiede ai signori clienti di comunicare preventivamente al personale di sala eventuali loro allergie o intolleranze alimentari.

Elenco degli allergeni

- 1 Cereali e derivati contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
- 2 Crostacei e derivati dai crostacei.
- 3 Uova
- 4 Pesce e derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte e i prodotti a base di latte o di lattosio
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini
- 14 Molluschi (canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi)

In questo esercizio i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposti al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04.

Per la migliore resa dei nostri prodotti, può essere cambiato il loro stato fisico attraverso abbattimento rapido e conservazione in congelamento.

Serviamo acqua potabile affinata corrispondente ai requisiti stabiliti D.L. 31/01 D.L. 174/2004 D.L. 25/12 esente da conservanti, micro particelle e cloro, grazie a sistemi specifici di microfiltrazione.