

# PIERRE

Trattoria Sartoriale

## I Menu degustazione

*Affidatevi completamente a noi e ci incaricheremo di farvi passare un momento felice alla nostra tavola. Creeremo un percorso sartoriale, cucito in base ai vostri gusti ed alle vostre esigenze. Il punto di partenza sono sempre gli ingredienti che selezioniamo ogni giorno fra i migliori che la natura offre in questo momento.*

**Il menu degustazione viene servito per tutto il tavolo.**

Quattro piatti	45
Sei piatti	65
Dieci piatti	98

### Vini in abbinamento

Degustazione vini in abbinamento  
ai menu

Tre vini	20
Cinque vini	30
Sei vini	38

# PIERRE

Trattoria Sartoriale

## La Lista

*Una lista di piatti nati a partire dagli ingredienti che vengono scelti ogni giorno fra i migliori presenti nel mercato.*

**I piatti alla carta vengono serviti per un tavolo di massimo 4 persone; per un numero superiore, consigliamo uno dei menu degustazione.**

Antipasti 18 / 22

Primi piatti 20 / 24

Secondi piatti 26 / 30

Dolci 10 / 12

# PIERRE

Trattoria Sartoriale

## Business Lunch

*Ogni giorno è una sorpresa: ad accompagnare i giorni della settimana ci sono delle proposte sempre diverse. Disponibile dal martedì al venerdì, il menù pranzo di lavoro è pensato per chi in poco tempo vuole concedersi un pranzo gustoso e adattarlo alle proprie esigenze.*

Due piatti e un dessert

22

Coperto incluso

**Elenco degli allergeni a cui si fa riferimento nei piatti**

- 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)

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

In questo esercizio i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposte 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.