

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

26 €

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.