

PIERRE

Trattoria Sartoriale

MENU DEGUSTAZIONE

*Creeremo un percorso sartoriale ricco di ingredienti ed accostamenti,
cucito in base ai vostri gusti ed alle vostre esigenze.*

Un susseguirsi di materie tra il concreto e l'ideale.

*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.

4 piatti	48 €
5 piatti	58 €
6 piatti	70 €

Oltre i 7 a partire da 85 €
In base alla disponibilità giornaliera

Coperto 4,5 €

Vini in abbinamento

Degustazione vini in abbinamento ai menu

2 vini	16 €
3 vini	22 €
5 vini	35 €

PIERRE

Trattoria Sartoriale

I PIATTI DEL GIORNO

Ispirati dalla tradizione delle trattorie di una volta, proponiamo una lista di piatti semplici e sostanziosi che cambiano tutti i giorni, a partire dagli ingredienti che selezioniamo fra i migliori che la natura offre in questo momento.

Per conoscere i piatti del giorno, chiedeteci pure la lista!

I piatti del giorno vengono serviti per tutto il tavolo fino ad un massimo di 4 persone; per un numero superiore, consigliamo uno dei menu degustazione.

PIERRE

Trattoria Sartoriale

MENU BUSINESS

*Dal martedì al venerdì, sia a pranzo che a cena, esclusi i festivi,
il menù business è pensato per chi, in poco tempo, vuole concedersi un pasto
sfizioso con piatti semplici e gustosi.
Una proposta sempre diversa e cucita su misura
in base agli ingredienti freschi di stagione
selezionati con cura dal mercato, per accompagnare i giorni della settimana*

2 piatti e un piccolo dessert 26 €

3 piatti e un piccolo dessert 38 €

Coperto 4,5 €

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.