



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*

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



*Tratto dal Manifesto della Cucina dell'Attimo.  
Se ti incuriosisce, richiedi una copia!*

## I PIATTI DEL GIORNO

*Ispirati dalla tradizione delle trattorie di una volta, proponiamo una piccola lista di piatti semplici e sostanziosi che cambia e scriviamo tutti i giorni.*

*Basata su ingredienti di stagione che selezioniamo giornalmente, come si faceva un tempo sulla lavagna.*

**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.**

## MENU BUSINESS

*Pensato per chi, in poco tempo, vuole concedersi un pasto sfizioso con piatti semplici e gustosi, senza fronzoli.*

*Una proposta sempre diversa e cucita su misura in base agli ingredienti di stagione selezionati con cura dal mercato.*

*Disponibile dal martedì al venerdì – esclusi i giorni festivi.*

***Il menu business viene servito per tutto il tavolo***

### MENU BUSINESS

2 piatti e un piccolo dolce

28 €

Coperto

4,5 €

## 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, selezionati ogni giorno fra i migliori che la natura ci offre oggi.*

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

|  |                   |
|--|-------------------|
| DEGUSTAZIONE 4 piatti  | 55 €              |
| DEGUSTAZIONE 5 piatti  | 65 €              |
| DEGUSTAZIONE 6 piatti  | 80 €              |
| DEGUSTAZIONE oltre i 7....<br>In base alla disponibilità giornaliera | a partire da 95 € |
| Coperto  | 4,5 €             |

### **VINI IN ABBINAMENTO**

Il percorso di degustazione prevede mezza porzione per ogni tipologia di vino proposta abbinata ai piatti del menù scelto

|        |      |
|--------|------|
| 3 vini | 24 € |
| 4 vini | 35 € |
| 5 vini | 44 € |

## **EXTRA**

|           |            |
|-----------|------------|
| Formaggio | 6 € - 14 € |
| Sorbetto  | 5 € - 8 €  |

## **CAFFETTERIA**

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Espresso           | 3 €   |
| Decaffeinato       | 3 €   |
| Espresso macchiato | 3,5 € |
| Caffè corretto     | 4 €   |
| Orzo e Ginseng     | 3 €   |
| The e Tisane       | 6 €   |
| Acqua              | 3 €   |

## **DISTILLATI E DIGESTIVI**

|            |            |
|------------|------------|
| Grappe     | 5 € - 7 €  |
| 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.