



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 a voce, come si faceva un tempo, dei piatti semplici e sostanziosi basati su ingredienti di stagione.

Nessun gioco, nessuna sorpresa!

Per chi non cerca l'esperienza ma preferisce un paio di piatti!

Per sapere quali piatti potrebbero esserci, chiedeteci pure e vi proporremo qualcosa!

ANTIPASTI	18-24€
PRIMI	20-26€
SECONDI	28-32€
DOLCI	12-14€

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 DI LAVORO

*Pensato per chi non ha molto tempo ma vuole concedersi un pasto sfizioso,
con piatti senza fronzoli orientati più verso la semplicità e la tradizione.
Una proposta alla cieca e sempre in cambiamento, cucita su misura in base
alle esigenze, con ingredienti stagionali di giornata
selezionati dal mercato.*

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 4,5 €

MENU DEGUSTAZIONE

Creeremo per voi un percorso sartoriale, basato sui vostri gusti e le vostre esigenze. Un susseguirsi di materie prime e preparazioni che creano sfida, gioco e sorpresa. Il punto di partenza sono sempre gli ingredienti, selezionati ogni giorno fra i migliori che la stagione ci offre, e che cerchiamo di mettere in risalto.

I menu sono completamente "alla cieca" e variano dall'antipasto al dolce, ma sentitevi pure liberi di esprimere le vostre preferenze!

Il menu degustazione viene servito per tutto il tavolo.

DEGUSTAZIONE 4 piatti 60 €

DEGUSTAZIONE 5 piatti 70 €

DEGUSTAZIONE 6 piatti 85 €

DEGUSTAZIONE oltre i 7... a partire da 98 €

In base alla disponibilità giornaliera e alle restrizioni

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 26 €

4 vini 35 €

5 vini 44 €

EXTRA

Formaggio	6 € - 16 €
Sorbetto	5 € - 8 €

CAFFETTERIA

Espresso	3 €
Decaffeinato	3 €
Espresso macchiato	3,5 €
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.