












# PIRO

r i s t o r a n t e

## ANTIPASTI

-  **Pastrami di collo di maiale CBT** speziato con paprika e finocchietto, accompagnato da lattuga piastrata 12
-  **Lingua di manzo CBT scottata** con agretti marinati, soia e aceto di mele 10
-  **Crema di carciofi con carciofo piastrato** e crumble salato alle erbe 8
-  **“Vignarola”** con piselli, fave, asparagi, agretti, carciofi e cialda di parmigiano 10

## PRIMI

-   **Ravioli fatti in casa ripieni di maiale sfilacciato**, saltati con asparagi selvatici e fondo bruno 14
-  **Gnocchetti di pane alla “collescipolana”** e crema di fagioli rossi 13
-   **Ravioli fatti in casa ripieni di carciofo arrosto** con burro alle erbe e pomodorini confit 12
-   **Tagliolino fresco con fonduta di pecorino**, fave e burro al tartufo 13

LEGENDA ALLERGENI



lattosio



glutine



soia






uova



# PIRO

r i s t o r a n t e






## SECONDI

-  **Stracotto di manzo al pepe CBT** con agretti saltati e fondo bruno 15
- Spezzato di Agnello disossato CBT marinato** con carciofi piastrati e fondo bruno 16
- Arrosto di Maiale CBT** con bieta rossa saltata 14
-   **Sedano rapa** con crema di sedano rapa e crumble alle erbe 12

## CONTORNI

Verdura del giorno 5

## DOLCI

-   **Cheesecake di ricotta infornata** con confettura artigianale di stagione 7
-   **“Sacher” al cioccolato** con confettura artigianale di stagione 7
-  **Camilla di nocciole e carote** con panna montata e mou 7

LEGENDA ALLERGENI



lattosio



glutine



soia



uova

