

Menu

starter

L'immancabile... parmigiana di melanzane €7,00

Le polpette di Nonna Rosa (3pz) €9,00

Tris di gustose polpette di Marchigiana cotte in passata di Pomodoro e arricchite con
FONDUTA DI Parmigiano Reggiano 36 mesi

MagnumCrocchè €8,00

il classico crocchè di patate a forma di gelato accompagnato da maionese home made al
prosciutto crudo

I FIORI CHE OGNI DONNA DESIDERA (2PZ) €7,00

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA

tartare di RUBIA GALLEGA €18,00

con riduzione di aceto balsamico maionse al rosmarino E ZESTE DI LIMONE

la provoletta alla brace €8,00

con mortadella suprema levoni igp

carpaccio di gambero €16,00

battuto di gambero rosso accompagnato da zeste di limone pepe e olio evo

carpaccio di carne alpina affumicata €18,00

cheese cake salata €18,00

tarallo napoletano ricotta aromatizzata con zeste di limone e gambero crudo

frittura del golfo €15,00

soute di cozze e vongole €12,00

bruschette stracciatella e pomodorini (2pz) €5,00

la salumeria

Stenditagliere Pierò (Per due persone) €22,00

il tagliere è composto da una selezione accurata di salumi e formaggi accompagnate da confettura homemade

Stenditaglierone Pierò (Da 5 persone a salire) €11,00 a

persona

Il tagliere è composto da una selezione accurata di salumi e formaggi accompagnate da confettura homemade

TAGLIERI DI SALUMI €15,00

IL TAGLIERE È COMPOSTO DA UNA SELEZIONE ACCURATA DI SALUMI

TAGLIERE DI FORMAGGI €15,00

IL TAGLIERE È COMPOSTO DA UNA SELEZIONE ACCURATA DI FORMAGGI E
CONFETTURE HOMEMADE

Prosciutto crudo di Parma (Per due persone) €12,00

mozzarella di bufala campana dop (250gr) €7,50

mortadellone levoni oro magnum con pistacchio €2,50 l'etto

disponibile anche arrostita su brace

mozzarella di bufala con tartare di gambero €18,00

i primi in forma

la pasta mantecata in forma

Pasta e Patate mantecata in forma di Grana Padano €12,00

Pasta mista IGP di pastifici di Gragnano con patate, provola di Agerola e pancetta casertana che segue rigorosamente le regole delle "7 P"

pasta e patate con tartufo €16,00

tonnarello cacio e pepe mantecata in forma di pecorino romani

dop €12,00

tonnarello cacio e pepe con tartufo €16,00

tonnarello cacio e pepe con tartare di RUBIA GALLEGA E ZESTE

DI LIMONE €18,00

tonnarello cacio e pepe con carpaccio di gambero rosso e zeste di limone €18,00

i primi al piatto

la Nerano €12,00

SPAGHETTONE DI GRAGNANO con zucchine e un segretissimo mix di formaggi

pennone rigato allo scarpariello €12,00

spaghetto ai frutti di mare €16,00

cozze vongole e pomodorini

risotto (minimo 2 persone) €16,00

risotto mantecato in crema di zucchine con tartare di gambero e cips dorate

la carne e i secondi

Black Angus €7,50 etto

Taglio minimo 600/700 gr.

con i suoi circa 1000 kg, questa razza è tra le più conosciute al mondo. l'alimentazione, fatta principalmente a base di grano e fieno, si conclude negli ultimi mesi di vita quasi esclusivamente a mais, donando alla carne quella nota dolce e intensa che la caratterizza

Sashi Finlandese €6,50 etto

Taglio minimo 600/700 gr.

I pascoli incontaminati del Nord Europa rappresentano il punto forte di questa selezione. Il bestiame, infatti, viene allevato in modo naturale lasciando che il freddo artico crei una stratificazione di grasso naturale che dona alla carne un sapore inimitabile

Manzetta dei Laghi €5,50 etto

Taglio minimo 600/700 gr.

La Masuria, anche conosciuta come regione dei Mille Laghi, è l'ideale per l'allevamento del bestiame. Bagnata dal mar Baltico, quest'aria è rinomata per i suoi pascoli incontaminati, che donano alla carne un sapore naturale e deciso, aromatico e ricco. Le carni sono particolarmente marezzate, tenere e gustose.

tomahawk €7,50 etto

la bistecca tomahawk è caratterizzata dalla presenza dell'intero osso della costola del bovino questa carne si ricava dalla parte anteriore della lombata del manzo

tagliata di scottona con rucola pomodorini e grana €20,00

(200gr)

taglio di carne di manzo pregiato, morbida e con poco grasso

filetto al burro e rosmarino (200gr) €25,00

considerato uno dei tagli più nobili perché tratta un muscolo che lavora pochissimo rendendo la carne molto magra e priva di nervi

hamburger di scottona (200gr) €12,00

la spadellata €12,00

salsiccia con papate al forno

frittura del golfo €15,00

baccalà alla belladonna €17,00

i contorni

Insalata mista €4,00

Patate al forno €4,00

Patate al forno x 2 €6,00

Patatine fritte €4,00

Patatine fritte x 2 €6,00

Rucola, pomodorini e grana €4,00

Verdure alla griglia €4,00

i dessert

Cheese Cake €6,00

da scegliere al cioccolato, pistacchio, caramello o frutti di bosco

Pieromisù €6,00

Il tradizionale tiramisù ma con l'accento su Pierò

Box Pierò €8,00

Cannoli da comporre accompagnati da ricotta siciliana, granella di pistacchi e gocce di cioccolato fondente

Box Pierò da asporto €13,00

Cannoli da comporre accompagnati da ricotta siciliana, granella di pistacchi e gocce di cioccolato fondente

crumble di biscotto al cioccolato e caramello €6,50

mousse al mascarpone caramello salato e crumble di biscotto fatto in casa al cioccolato

sgroppino al limone €4,50

sfera al cioccolato €6,50

accompagnata da gelato al fiordilatte e crumble cookies fondente

**Tutti i prodotti richiesti senza glutine hanno un'aggiunta di
€ 3,00**

bevande

Acqua naturalizzata pierò €2,50

Natia €3,00

Ferrarelle €3,00

Coca Cola €3,00

33cl

Coca Cola Zero €3,00

33cl

Fanta €3,00

33cl

birra flea BLONDE 0,33€5,00

BIRRA FLEA RED 0,33€5,00

bollicine

CHAMPAGNE BRUT DOM PERIGNON €300,00

UVAGGIO: CHARDONNAY, PINOT NOIR

CHAMPAGNE BRUT "RESERVE IMPERIAL" MOET &

CHANDON €80,00

UVAGGIO: PINOT NOIR 40%, CHARDONNAY 30%, PINOT MEUNIER 30%

FRANCIACORTA "CUVEE PRESTIGE" CA' DEL BOSCO €80,00

DOCG

UVAGGIO: CHARDONNAY 75%, PINOT NERO 15%, PINOT BIANCO 10%

TRENTO DOC BRUT "MAXIMUM" FERRARI €40,00

UVAGGIO: CHARDONNAY 100%

PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY TERRA

SERENA €30,00

DOCG

UVAGGIO: GLERA 100%

vini bianchi

campania

GRECO DI TUFO "VIGNA CICOGNA" BENITO FERRARA €45,00

DOCG

UVAGGIO: GRECO 100%

FIANO DI AVELLINO ROMANO CLELIA €40,00

DOCG

UVAGGIO: FIANO 100%

BIANCOLELLA ISCHIA TOMMASONE €30,00

DOC

UVAGGIO: BIANCOLELLA 100%

FALANGHINA CAMPANIA "CARCEA" DONNA CLARA €26,00

IGP

UVAGGIO: FALANGHINA 100%

trentino alto adige

GEWURZTRAMINER LAVIS €30,00

DOC

UVAGGIO: GEWURZTRAMINER 100%

vini rosati

campania

PAESTUM ROSATO "VETERE" SAN SALVATORE €35,00

IGP BIO

UVAGGIO: AGLIANICO 100%

puglia

ROSATO DEL SALENTO "12 e MEZZO" VARVAGLIONE €30,00

IGP

UVAGGIO: NEGROAMARO 100%

vini rossi

campania

AGLIANICO "TERRA D'ECLANO" QUINTODECIMO €85,00

DOCG

UVAGGIO: AGLIANICO 100%

COSTA D'AMALFI "FURORE" MARISA CUOMO €70,00

DOC

UVAGGIO: PIEDIROSSO 50%, AGLIANICO 50%

TAURASI "SANTANDREA" VINOSIA €28,00

DOCG

UVAGGIO: AGLIANICO 100%

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO "MUNAZEI" CASA

SETARO €28,00

DOC

UVAGGIO: PIEDIROSSO 100%

AGLIANICO DELL'IRPINIA "TAURI" CANTINE CAGGIANO €24,00

DOC

UVAGGIO: AGLIANICO 100%

MOIO 57 €24,00

UVAGGIO: PRIMITIVO DI MONDRAGONE 100%

AGLIANICO CAMPI TAURASINI "MACRI" CANTINE

RUSSO €24,00

DOC UVAGGIO: AGLIANICO 100%

FALERNO DEL MASSICO "CONCLAVE" GENNARO PAPA €30,00

DOP

UVAGGIO: PRIMITIVO 100%

PER E' PALUMMO ISCHIA Tommasone €33,00

DOC

UVAGGIO: PIEDIROSSO 100%

GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA "OTTOUVE"

MARTUSCIELLO €25,00

DOC

UVAGGIO: PIEDIROSSO, AGLIANICO, SCIASCINOSO, SUPPEZZA, OLIVELLA, CASTAGNARA

GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA MARIANO

SABATINO €25,00

DOC

UVAGGIO: PIEDIROSSO 40%, AGLIANICO E SCIASCINOSO 60%

Aglianico Paestum "Ceraso" San Salvatore €28,00

frupa piedirosso prodivi pompeiano 55,00 €

igt

piedirosso vesuvio doc €28,00

casa setaro

veneto

AMARONE VALPOLICELLA "COSTASERA" MASI €75,00

DOCG

UVAGGIO: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

VALPOLICELLA RIPASSO "TORRE DEL FALASCO"

VALPANTENA €35,00

DOC

UVAGGIO: CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE, VERONESE

trentino alto adige

PINOT NERO ALTO ADIGE "MECZAN" HOFSTATTER €32,00

IGP

UVAGGIO: PINOT NERO 100%

lombardia

BARBERA D'ASTI "FIULOT" PRUNOTTO €30,00

DOCG

UVAGGIO: BARBERA 100%

SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREpò PAVESE GIORGI €24,00

DOC

UVAGGIO: CROATINA 50%, BARBERA 40%, VESPOLINA 10%

toscana

BRUNELLO DI MONTALCINO BANFI €55,00

DOCG

UVAGGIO: SANGIOVESE 100%

CHIANTI CLASSICO RISERVA "PEPPOLI" ANTINORI €30,00

DOCG

UVAGGIO: SANGIOVESE, MERLOT, SYRAH

MORELLINO DI SCANSANO "SANTA MARIA"

FRESCOBALDI €30,00

DOCG

UVAGGIO: SANGIOVESE 100%

emilia romagna

LAMBRUSCO EMILIA AMABILE "TERRE VERDIANE" CANTINE

CECI €24,00

IGT

UVAGGIO: LAMBRUSCO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MASCIARELLI €30,00

DOC

UVAGGIO: MONTEPULCIANO 100%

puglia

PRIMITIVO DI MANDURIA "PAPALE ORO" VARVAGLIONE €35,00

DOP

UVAGGIO: PRIMITIVO 100%

PRIMITIVO DI MANDURIA "MOI" VARVAGLIONE €30,00

DOP

UVAGGIO: PRIMITIVO 100%

PRIMITIVO DEL SALENTO "12 E MEZZO" VARVAGLIONE €22,00

IGP

UVAGGIO: PRIMITIVO 100%

susumaniello varvaglione €26,00

sicilia

NERO D'AVOLA MORGANTE €35,00

DOC

UVAGGIO: NERO D'AVOLA 100%

SYRAH TERRE SICILIANE CUSUMANO €35,00

IGT

UVAGGIO: SYRAH 100%

sardegna

CANNONAU DI SARDEGNA “KIRI” CANTINA DEL VERMENTINO

MONTI €30,00

DOC

UVAGGIO: CANNONAU 100%

vini dal mondo

Zinfandel (lodi western cellars) • provenienza California €28,00

BORDEAUX SUPERIORE tour de Perrigal • provenienza

Francia €26,00

MALBEC MENDOZA • provenienza Argentina €24,00

PINOTAGE neethlingshaf estate • provenienza Sud Africa €40,00

distillati

Rum hidden loot €7,00

Zacapa 23 anni €7,00

Abuelo 12 anni €7,00

AMARI€4,00