

Piero II

antipasti

STRACCIATELLA 32

pâte de coing, raisins blonds, roquette.

FRITTURA 48

*encornets, langoustines, merlu, rouget, courge Hokkaïdo, oignon rouge.
Toutes petites crevettes . Mostarda d'uva.*

MAQUEREAU À LA VENITIENNE 32

*grillé puis mariné aux oignons acidulés, grenades, tiges de fenouil.
Crème prise au thym citron.*

VITELLO TONNATO 36

traditionnel.

crudo

SAINT-JACQUES 38

velouté de radicchio au jus de clémentine.

CARPACCIO DE BOEUF

façon Cipriani. 38

cèpes acidulés, foie gras de canard, glace au parmesan 40 mois. 45

SEICHE ET COUTEAUX 32

puntarella à la Romaine.

LANGOUSTINES 50

betterave rouge à la moutarde de Crémone, brocoli.

DAURADE ET COQUES 40

algues sauvages des côtes du Croisic, artichaut breton, navet red meat.

charcuteries

MORTADELLA, PROSCIUTTO DI PARMA, CULATELLO,
GUANCIALE, FINOCCHIONA. 38

pousses et salades du moment, brioche à la moutarde di Cremona.

Prix nets TTC. Service compris.

végétal

CHAMPIGNONS SAUVAGES 45

chou noir de Toscane et oignons rouges.

SCAROLE ET GRENAILLES AUX TAGGIASCHE 28

fondues au beurre ; sabayon alla provola.

LÉGUMES D'AUTOMNE 38

mijotés en cocotte.

MINISTRONE 25

façon Marco.

mer

POULPE 43

daube Luciana.

LANGOUSTINES 58

*rôties dans un beurre à la réglisse Amarelli, Paris boutons, pousses d'épinard.
Riso in cognen.*

BAR SAUVAGE 55

crème de moules aux couteaux, haricots blancs, poireaux.

terre

VEAU 58

Saltimbocca, polenta Trastevere.

NOIX RIS DE VEAU TURINOISE 55

crème au marsala, olives vertes, cèpes et noisettes.

PIGEON 55

*les filets taillés en fines aiguillettes, spaghetti frais à la farine de châtaigne,
potimarron grillé.*

fromages

GORGONZOLA DOUX PERSILLÉ, PARMESAN 40 MOIS, PECORINO STAGIONATO ET FRESCO, CACIOCAVALLO. 28

salades du moment, fruits frais, mendiants caramélisés.

Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix nets TTC. Service compris.

pâtes & risotto

SPAGHETTI

Poutargue et citron. 39

Cacio e pepe. 25

ORECCHIETTE 39

bisque d'oursin, cime di rapa.

PLIN-PLIN 32

farcies oignons doux et jambon de Parme, noisettes torréfiées.

LASAGNE OUVERTE 38

Bolognaise de veau aux escargots.

PAGLIA E FIENO 28

citron, gorgonzola, nduja.

RISOTTO CARNAROLI

Pizzaiola, Saint-Jacques. 48

Safran, gremolata. 42

MALTAGLIATI DI PATATE 25

jus de viande au céleri branche ; chantilly au cresson.

BOTTONI VERDE 40

ricotta rôtie à l'anis étoilé, jus de pomme émulsionné.

truffe blanche d'Alba

ALBESE

*finer tranches de rond de veau fermier,
crème au parmesan frais, mâche.*

SABAYON AU MARSALA

velouté de châtaigne, noix de Saint-Jacques.

PLIN-PLIN

*farcies de fromage castelmagno,
beurre fondu aux pommes*

RISOTTO CARNAROLI

*au parmesan 40 mois, pâte de noisette
et cardamome noire.*

TAGLIATELLE DE POMME DE TERRE

chiffonnade de volaille fermière Avoria.

CRÈME BRÛLÉE SIRIO MACCIONI

granité Moscato d'Asti / limoncello, velouté de kaki.

tarifs accordés aux prix du marché

Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix nets TTC. Service compris.

desserts

BABÀ IMBIBÉ AU NOCINO 23

*ananas caramélisé.
Crème fouettée nougatine.*

DACQUOISE D'HUILE D'OLIVE SANTA TÉA 23

aux olives noires, tranches d'oranges semi confites.

ROYAL GALA 23

*rôtie au four au sirop d'érable ;
grenades fraîches, glace à la réglisse Amarelli.*

MACARONADE DE COING 23

crème paresseuse au gingembre frais, sorbet citron.

MARRON 23

crémeux glacé, cristal de vent et coulis de mûre.

PANNA-COTTA À L'AMANDE AMÈRE 23

noisettes du Piémont torréfiées, sorbet stracciatella.

GÉNOIS 28

*glace chocolat Guanaja, ganache Caraïbes, biscuit de Gênes, mousseline ;
tuile cacao.*

TIRAMISU PIERO TT 28

Classique revisité.

GLACES ET SORBETS MAISON 20

TABLETTE DE CHOCOLAT PIERRE GAGNAIRE (150g) 24

Piero TT

44 rue du Bac Paris 7^e
+33 1 43 20 00 40
reservation@restaurantpiero.com

**Pour vous accueillir
Raffaele Maione**

**En cuisine
Marco Vigano**

**Le vin
Paolo Volpe**