

Piero II

antipasti

STRACCIATELLA 32

marmelade d'aubergines, confiture et eau de tomate.

FRITTURA 48

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

MAQUEREAU À LA VENITIENNE 32

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

VITELLO TONNATO 36

traditionnel.

HOMARD BLEU 45

*en salpicon ;
limone verde, haricots verts.*

crudo

THON ROUGE DE MÉDITERRAÉE 45

*tranché à cru ; sauce colatura, couteaux, chou-fleur ;
condiment Maltais.*

CARPACCIO DE BOEUF

*façon Cipriani. 38
Glace au parmesan 60 mois, pointes de vieux balsamique ;
figue, peperone. 45*

ARTICHAUTS POIVRADES 28

gras de seiches taillés, Sketchup.

LANGOUSTINES 50

betterave rouge à la moutarde de Crémone, mûres cristallisées.

BAR SAUVAGE 40

à la fleur de sel, badigeonné d'un suc de carotte, fondue de rhubarbe au gorgonzola.

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.

PANZANELLA 28

*tomates au basilic, concombre, oignons cébettes, olives noires.
Soupe de tomate . mie croustillante.*

LÉGUMES D'AUTOMNE 38

mijotés en cocotte.

SOUPE AU PISTOU 32

façon Marco, servie froide.

mer

POULPE 43

daube Luciana, poivrades farcies.

LANGOUSTINES 58

*rôties dans un beurre à la réglisse Amarelli, Paris boutons, chou pointu.
Riso in cognen.*

BAR SAUVAGE 55

condiment Bellessima, fenouil braisé.

terre

VEAU 58

Saltimbocca, polenta à la romaine.

NOIX RIS DE VEAU TURINOISE 64

crème au marsala, olives vertes, cèpes et noisettes.

PIGEON 55

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

pâtes & risotto

SPAGHETTI

Poutargue et citron. 39

Cacio e pepe. 25

PAPPARDELLE FRAÎCHES A LA VERVEINE 52

homard bleu.

PLIN-PLIN 32

farcies oignons doux et jambon de Parme, noisettes torréfiées.

CANNELLONI AUX TROIS COULEURS 35

farcis de viandes blanches, sabayon au cresson.

PAGLIA E FIENO 28

citron, gorgonzola, nduja.

RISOTTO CARNAROLI AU PARMESAN 40 MOIS

cèpes. 43

safran ; gremolata. 42

TAGLIATELLA DI PATATE 36

*moules de bouchot, tomates roma ;
glace mozzarella à l'estragon.*

BOTTONI VERDE 40

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

fromages

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

salades du moment, moutarde di Cremona, mendiants caramélisés.

desserts

BABÀ IMBIBÉ AU NOCINO 25

*jujubes.
Crème fouettée nougatine.*

DACQUOISE D'HUILE D'OLIVE SANTA TÉA 27

aux olives noires, tranches d'oranges semi confites.

ROYAL GALA 25

quartiers rôtis au four au sirop d'érable, grenades fraîches, glace à la réglisse Amarelli.

GÉNOIS 27

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

MACARONADE DE COING 23

crème paresseuse au gingembre frais, sorbet citron.

MARRON 23

crémeux glacé de marron, cristal de vent et coulis de mûre.

PANNA-COTTA À L'AMANDE AMÈRE 23

noisettes du Piémont torréfiées, sorbet stracciatella.

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**