



P E R Ò

drinks & dinner

menù food

gli antipasti

- | | |
|---|-----------|
| Tartare di Chianina del Ciampalini
<i>nocciole e la sua mayo</i> | 14 |
| Salmone marinato
<i>mousse di yogurt, avocado e farro croccante</i> | 15 |
| Pan brioche
<i>mousse di fegatini, vin santo
e marmellata di mele</i> | 13 |
| Selezione mista di affettati e formaggi
<i>a chilometro zero</i> | 11 |

i primi

- | | |
|--|-----------|
| Gnudi home-made
<i>di ricotta e spinaci al tartufo 🌿</i> | 16 |
| Tagliolino di pasta fresca
<i>al riccio di mare e limone</i> | 17 |
| Maccheroncino di pasta fresca
<i>al ragù di lepre, pinoli e cioccolato</i> | 15 |



i secondi

- Controfiletto di manzo delle Langhe** 20
spuma di patate e fondo bruno
- Baccalà in tempura** 17
mayo, pomodoro agrodolce e cipolline
- Fagottino di verza ripieno** 14
*di patate, provola e pomodori secchi,
crumble di porcini, spuma di caprino
e verdure di stagione ✨*

i dolci

- Zuppa inglese** ✨ 6
- Brownies al cioccolato e nocciole** 6
con la sua mousse e mango ✨
- Cantuccini home-made** 6
con mousse al mascarpone e vin santo ✨



Caro Ospite,
se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari,
chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e
sulle nostre bevande al personale di sala. Siamo
preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Seguendo la stagionalità e la relativa reperibilità,
alcuni prodotti da noi utilizzati potrebbero essere
congelati.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così
come i prodotti della pesca somministrati crudi,
vengono sottoposti ad abbattimento rapido di
temperatura per garantire la qualità e la sicurezza,
come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg.
CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

peropisa.it /  *@peropisa*

