

De Pisis

Menù Pranzo | Lunch Menu



Menù Pranzo *Lunch Menù*

Antipasti
Appetizers

Insalatina di mare alla brace con dressing al fumetto
e maionese all'ostrica (P, FG)

Grilled Seafood salad, fish dressing, oyster mayonnaise (F, N)

€ 24,00

Cappesante e canestrelli nostrani in tocio (P, FG)

Stew sea scallops and Adriatic baby scallops, tomato sauce, onions (F, N)

€ 30,00

Tartare di fassona piemontese e le sue guarnizioni (P, FG)

"Fassona" beef tartare, capers, onion, mixed seasoning (F, N)

€ 28,00

Il culatello di Zibello stagionato con i fichi caramellati (FG)

Seasoned Zibello culatello ham with caramelized figs (N)

€ 22,00

L'orto di Sant'Erasmo con maionese vegana alla senape,
nocciole ed erbe spontanee (FG, NO)

*Vegetables from the Sant'Erasmo island garden, vegan mustard mayonnaise,
hazelnuts and wild herbs (N, TN)*

€ 19,00

Primi Piatti

Pasta

Tagliolini fatti in casa con piselli di stagione (G, L)

Homemade tagliolini with fresh green peas (G, D)

€ 21,00

Spaghettono Felicetti alle vongole (FG, P, G)

Spaghetti Felicetti with clams (N, F, G)

€ 19,00

Paccheri cacio e pepe (G)

Paccheri pasta with cacio cheese and pepper (G)

€ 19,00

Spaghettono freddo con gallinella, mazzancolle,
crema di acciughe cantabrica e polvere di capperi (G, P, FG, C)

*Spaghetti with sea gurnard, Cantabrian anchovy cream
and caper powder (G, F, N, C)*

€ 26,00

Gnocchetti di patate di montagna ai tre pomodori e burrata (G, L, FG)

Mountain potato gnocchi with cherry tomatoes and burrata (G, D, N)

€ 18,00

Secondi Piatti

Main Courses

La tagliata di tonno rosso con verdure, avocado e mistica (P, FG)

Sliced seared red tuna, seasonal local vegetables, mixed garden salad (F, N)

€ 24,00

La grigliata di pesce mista con le sue verdure (P, FG, C)

Grilled fish selection with seasonal vegetables (F, N, C)

€ 30,00

Il mare dorato, verdure di Sant'Erasmus

e polenta bianca perla (G, C, FG, P, A)

*Fried squids, prawns and scampi, Sant'Erasmus vegetables
and white polenta* (G, C, N, F, P)

€ 22,00

Nodino di vitello dorato e verdure marinate (FG, G, A)

Breaded pan fried veal loin with marinated vegetables (N, G, P)

€ 24,00

Battuta di filetto di manzo scottato con rucola,

pomodorini, Parmigiano 24 mesi (L, FG)

Beef filet with rucola, cherry tomatoes and 24 months Parmesan cheese (D, N)

€ 28,00

La pizza bio del giorno (G, FG, L)

Organic pizza of the day (G, N, D)

€ 18,00

Dessert

Dessert

Tiramisù della tradizione (L, G, U)

Traditional tiramisù (D, G, E)

€ 10,00

La crema bruciata con insalata di frutti rossi (L, G, U, FG)

Crema brûlée with red fruit salad (D, G, E, N)

€ 10,00

La crostata alla crema chantilly e frutto della passione
con sorbetto al mango (FG, G)

Chantilly cream and passion fruit pie with mango sorbet (N, G)

€ 14,00

Insalata di frutta con gelato al bergamotto e camomilla (U, L)

Fruit salad with bergamot and chamomile ice cream (E, D)

€ 12,00

La selezione di sorbetti di frutta fresca

Fresh fruit sorbet selection

€ 14,00

De Pisis

Menù Cena | Dinner Menu



Menù Cena *Dinner Menu*

Antipasti
Starters

Il mare crudo (FG, C, P)

Fish Tartare and carpaccio selections from our sea (N, C, F)

€ 28,00

Tartare di tonno rosso alla mediterranea (P, FG)

Tuna tartare Mediterranean style, olives, tomato (F, N)

€ 23,00

Wafer ai semi di chia, tartare di spigola,
caprino alle erbe, profumo di liquirizia (FG, G, P, L)

*Chia seeds wafer, bass tartare,
fresh herbs goat's milk cheese and liquorice powder (N, G, F, D)*

€ 25,00

Tartare di fassona piemontese e le sue guarnizioni (P, FG)

"Fassona" beef tartare, capers, onion, mixed seasoning (F, N)

€ 28,00

L'orto di Sant'Erasmus con maionese vegana alla senape,
nocciole ed erbe spontanee (FG, NO)

*Vegetables from the Sant'Erasmus island garden, vegan mustard mayonnaise,
hazelnuts and wild herbs (N, TN)*

€ 19,00

Primi Piatti

Pasta and Risotto

Tagliolini fatti in casa con piselli di stagione (G, L)

Homemade tagliolini with fresh green peas (G, D)

€ 21,00

Paccheri cacio e pepe (G)

Paccheri pasta with cacio cheese and pepper (G)

€ 19,00

Risotto di pesci di scoglio e crostacei alla veneziana (P, L, C)

Venetian style risotto with rock fish and shellfish (F, D, C)

€ 28,00

Ravioli del plin alle tre carni, jus al Merlot e tartufo nero (G, U, SO2, L FG)

Homemade "Plin" ravioli filled with veal, pork and beef meat,

with Merlot sauce and black truffle (G, E, SO2, D, N)

€ 24,00

Gocce di patate viola alle verdure bio di Sant'Erasmo
e pistacchio (G, FG)

*Purple potato gnocchi with Sant'Erasmo organic vegetables
and pistachio (G, N)*

€ 19,00

Secondi Piatti

Main Courses

Il pescato del giorno (per due) (P, FG)

The catch of the day (F, N)

€ 62,00

Ossobuco di coda di rospo, carciofi e patate di montagna (P, FG, L)

Monkfish ossobuco, artichokes and mountain potatoes (F, N, D)

€ 26,00

Il baccalà alla cappuccina con soffice di patate (P, L, FG)

Salted cod fish with onion and raisins, soft potato cream (F, D, N)

€ 30,00

La fracosta di manzo alla brace (per due) 1kg di costata (FG)

Grilled beef T-bone steak (for two persons) 1 kg (N)

€ 105,00

Il carré di agnello alle erbe

e salsa ristretta all'amarone (SO2, FG)

Herb lamb rack and Amarone wine sauce (SO2, N)

€ 30,00

Dessert

Dessert

La meringa alle fragole e lamponi (G, FG, L)

Strawberry and raspberry meringue (G, N, D)

€ 14,00

Profitterol ai due cioccolati (G, U, L)

Double chocolate profiteroles (G, E, D)

€ 14,00

Babà al rum con gelato alla crema di whisky (SO2, L, U, FG, G)

Rum babà with whisky flavoured gelato (SO2, D, E, N, G)

€ 12,00

Semifreddo di ciliegie e amarene, terra al cacao, pere al raboso,
nocciole caramellate e crema al Blu 61 (L, G, FG, SO2, NO)

*Cherry and sour cherry semi-freddo, cocoa, Raboso wine pears,
caramelized hazelnuts and Blu 61 cheese cream (D, G, N, SO2, TN)*

€ 16,00

La selezione di sorbetti di frutta fresca

Fresh fruit Sorbet selection

€ 14,00