



IL RISTORANTE

Dentro la natura



VITIVINICOLA | RISTORANTE

Una nuova realtà tra cantina e vigneto

Nel 2002, nel cuore delle colline di Piglio, amici e famiglie legate alla terra del luogo, si unirono per fondare

PILEUM.

Nel 2022 la famiglia è cresciuta e con lei l'azienda, ed ecco che nasce il nostro nuovo progetto:

PILEUM | IL RISTORANTE.

La filosofia rimane la stessa: rispetto per la terra, la tradizione e la storia.

Dal rispetto della filosofia "PILEUM" prende forma il

MENÙ.

Un menù che unisce l'esperienza della cucina con quella della nostra cantina

Menù degustazione

BENVENUTO DELLO CHEF

FIORE IN TEMPURA

Alici marinate, bufala di Amaseno, perino arrosto e katsoubuchi

A | B | C | I | O

ROAST BEEF

Manzo, scottato alle erbe, salsa bernese e glassa di fondo bruno

A | B | G | N | P

BOTTONI PORCINI E PORCINI

Pasta all'uovo ricca, farciti di parmigiano in purezza 24 mesi, brodo ristretto di porcini e porcini

C | G | I | P

BBQ RIBS

Nero lepino, salsa bbq, patate alle erbe, agrumi e cipolla caramellata

G

TARTELLETTA

Frolla alle nocciole, crema pasticcera, mandarino e limone

B | C | I | P

€ 55

€ 70 | Con abbinamento 3 calici

La degustazione si intende servita per l'intero tavolo.

La carta

• Antipasti

ROAST BEEF	13.5
Manzo scottato alle erbe, salsa bernese e glassa di fondo bruno A B G N P	
FIORE IN TEMPURA	12
Alici marinate, bufala di Amaseno, perino arrosto e katsoubuchi A B C I O	
CARDONCELLI ALLA BRACE	13.5
Crema di polenta bramata, olio di ventricina Sebastiani e pecorino di Picinisco C G I	
POLPETTE DI BOLLITO	15
Crocanti e fondenti di manzo e pollo, salsa verde, patate e cipolla caramellata A B C I M P	

• Primi

RAVIOLI PIZZICATI

Un salto nella cultura sarda. 15
Ravioli di patate, menta e pecorino, mantecati al pomodoro, e olio di
ventricina Sebastiani
C|I|P

CECI CICERCHIA E TONDINI

Zuppetta di legumi, con alla base una crema di cicerchia, fagioli,
tondini e ceci, servita con tortelli aperti all'uovo e broccoletti 13.5
A|B|I|N|P

COME UN' AMATRICIANA

Gnocchi di pane, crema di zucca infornata al rosmarino, pecorino e
guanciale Sebastiani croccante 15
C|I|P

BOTTONI PORCINI E PORCINI

Pasta all'uovo ricca, farciti di parmigiano in purezza 24 mesi, brodo
ristretto di porcini e porcini 16
C|G|I|P

- *Secondi*

VITELLO CBT	20
Guancia di vitello CBT con il suo fondo, soffice di Viterbo e cesanese ridotto	
G I N	
PANCIA SOFFIATA	16.5
Di maiale Sebastiani, morbida e con cotenna croccante, salsa di cannellini e cavolo nero	
G I	
L' ALTERNATIVA VEGETALE!	15
Come una tagliata, ma vegetale.	
Un lingotto di sedano rapa CTB alla brace con il suo fondo, chips croccanti e broccoletti	
C G I N	
BBQ RIBS	18
Nero lepino, salsa bbq, patate alle erbe, agrumi e cipolla caramellata	
G	

• *Dolci*

PANDOLCE (per due persone) 14

Alle mandorle home made, salsa inglese e frutti rossi

B|C|I|P

PANE LATTE E CIOCCOLATO 7.5

Un gioco di parole.

Un dolce di recupero dove il pane diventa una crema pasticcera, con una spugna croccante al cioccolato, una salsa leggera di cioccolato bianco, frutti rossi

C|I|P

TARTELLETTA 7

Frolla alle nocciole, crema pasticcera, mandarino e limone

B|C|I|P

BROWNES 7

Fondente al 70%, salsa di mandorle home made, cialda di sesamo e arancia

A|B|C|F|I|P

Gli allergeni

- A arachidi e derivati;
- B frutta a guscio;
- C latte e derivati;
- D molluschi;
- E pesce;
- F sesamo;
- G soia;
- H crostacei;
- I glutine;
- L lupini;
- M senape;
- N sedano;
- O anidride solforosa;
- P uova e derivati.

° Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento in negativo per mantenere struttura e salubrità alimentare.

La cantina

- *Bollicine*

BULLAE

6 | 30

Spumante Metodo Classico Passerina IGP

- *Rosato*

CATERINA

4 | 14

Rosato Lazio IGP

- *Bianco*

PASSERINA DEL FRUSINATE

2.5 | 8

Passerina del Frusinate IGP

VALLE BIANCA

3 | 10

Passerina del Frusinate IGP

LE FATTORA

4 | 15

Lazio Bianco IGP

● *Rosso*

PIGLIO	3 12
Cesanese del Piglio DOCG classico	
MASSITIUM	4.5 18
Cesanese del Piglio DOCG superiore	
I CLONI	5 20
Cesanese del Piglio DOCG superiore	
BOLLA DI URBANO	6 30
Cesanese del Piglio DOCG superiore riserva	
PILAROCCA	
Cesanese del Piglio DOCG superiore riserva	6 32

**IL WEEKEND IN CANTINA
VENERDÌ | SABATO | DOMENICA**

Via Casalotto snc, 03010 | Piglio (FR)

366 3129910 | 327 1598226

info@pileum.it