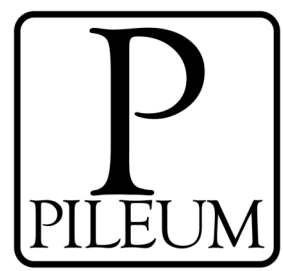

IL RISTORANTE

Dentro la natura

PILEUM

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.

Degustazione 7 portate

BENVENUTO DELLO CHEF

TONNO DEL PIGLIO
Nero lepino sfilacciato, soffice di agrumi e giardiniera home made
C | G | N

CARDONCELLI
Alla brace, salsa di patate affumicate, pecorino di Picinisco e rosmarino
C | G

GNOCCHI DI PANE
Home made, perino arrosto, bufala di Amaseno e basilico
C | I

NERO LEPINO CBT
Alla plancia, agrodolce di rucola e pompelmo rosa
G | I | N

PANE E CIOCCOLATO
Gelato alla panna e amarena
B | C | I | P

SALUTO DELLO CHEF

€ 60
€ 75 | Con abbinamento 3 calici

La degustazione si intende servita per l'intero tavolo.

Degustazione 4 portate

BENVENUTO DELLO CHEF

TROTA IRIDEA
In carpaccio, anguria marinata, cetrioli e gel di mojito
A | C | E | I

FETTUCCE
Home made, pomodoro giallo, alici agli agrumi, aglio nero e katsoubushi
C | E | I | P

BOMBA
Alla crema, limone e frutti rossi
A | B | C | I | P

€ 45 con 1 calice in abbinamento
La degustazione si intende servita per l'intero tavolo.

La carta

Pane

GRANI ANTICHI E LIEVITO MADRE HOME MADE 2
Farina di tipo 2 Màdia - azienda agricola Giulia Carosi

Antipasti

CARDONCELLI 13.5
Alla brace, salsa di patate affumicate, pecorino di Picinisco e rosmarino
C | G

TROTA IRIDEA 16
In carpaccio, anguria marinata, cetrioli e gel di mojito
A | C | E | I

TONNO DEL PIGLIO 15
Nero lepino sfilacciato, perino arrosto alle erbe e giardiniera home made
C | G | N

CALAMARETTI 16
Croccanti, scapece di pomodoro fredda e maggiorana
A | B | D | E | I | O

• Primi

GNOCCHI DI PANE 13.5
Home made, perino arrosto, bufala di Amaseno e basilico
C | I

FETTUCCE 15
Home made, pomodoro giallo, alici agli agrumi, aglio nero e katsoubushi
C | E | I | P

FREGOLA 16
Gambero rosso, burrata e lime
C | E | H | I | N

TORTELLI 14
Di mortadella laccati, salsa di pane, cacio e pepe di kampot
by *Simone De Paolis* (Sous Chef)
C | G | I | P

• Secondi

NERO LEPINO CBT 16.5
Alla plancia, agrodolce di rucola e pompelmo rosa
G | I | N

TATAKI 20
Filetto di manzo alla brace, il suo fondo, verdure in giardiniera
e salsa tartara
G | M | F | N | P

BBQ RIBS 18
Soffice di patate e cipolla rossa caramellata
A | B | C | F | G | M | N

COME UNA PARMIGIANA 15.5
Melanzana fondente, salsa di pomodoro arrostito, olive di Itrana e parmigiano
by *Andrea Valeri* (capopartita ai secondi)
A | B | C | I

• Dolci

MOUSSE FREDDA 8
Yogurt e lime, cialda di frolla e ciliegie candite
B | C | I | P

PANE E CIOCCOLATO 8
Gelato alla panna e amarena
B | C | I | P

TIRAMI - SÙ 8
La nostra visione di un grande classico
B | C | I | P

BOMBA 8
Alla crema, limone e frutti rossi
A | B | C | I | P

- COPERTO 2

I fornitori

SALUMIFICIO SEBASTIANI | Salumi, formaggi, carne e derivati

CASEIFICIO QUATTROCIOCCHI | Mozzarella & Co

PANIFICIO PEPERONI | *Ciam*belline al vino e biscotteria secca

FAUSTINI | Latte, burro e derivati

MÀDIA - AZIENDA AGRICOLA GIULIA CAROSI | Farine e cereali

° PILEUM | IL RISTORANTE abbraccia la filosofia del km 0: tutte le materie prime sono acquistate da produttori locali.
Sostenibilità ambientale, supporto alle economie locali, qualità , freschezza e tracciabilità, sono i nostri punti fermi.

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
Metodo classico millesimato 2019

Rosato

CATERINA 5 | 15
Rosato del frusinate IGP 2023

Bianco

VALLE BIANCA 4 | 10
Passerina del frusinate IGP 2023

LE FATTORA 5.5 | 10
Lazio IGP 2022

Rosso

PIGLIO Cesanese del Piglio DOCG classico 2023	4.5 | 12
MASSITIUM Cesanese del Piglio DOCG superiore 2022	6 | 18
I CLONI Cesanese del Piglio DOCG superiore 2022	6.5 | 20
BOLLA DI URBANO Cesanese del Piglio DOCG superiore riserva 2021	7 | 30
PILAROCCA Cesanese del Piglio DOCG superiore riserva 2020	6.5 | 30

Le bevande

ACQUA MICROFILTRATA FRIZZANTE E NATURALE	2
EGERIA NATURALE E FRIZZANTE	3
COCA COLA 33CL	3.5
FANTA 33CL	3.5
CAFFÈ	1.5
CAFFÈ DECAFFEINATO	2

Spirits

GRAPPA BIANCA	4
GRAPPA BARRICATA	5
GRAPPA BONOLLO OF DORANGE	6
RUM KRAKEN	4
RUM ZACAPA	5
RUM DIPLOMATICO	6
SAMBUCA AL CAFFÈ SARANDREA	4
LIMONCELLO	4
AMARO DEL CAPO	4
AMARO DELLA CASA	4
RATAFIA	4
GENZIANA	4
GIN MARE	6
ROKU | GIN ARTIGIANALE GIAPPONESE	7
HENDRIK'S	6
IONICO DI SICILIA BEDDA AI CRISTALLI DI SALE	8
GIN J7 COSTA DEI TRABOCCHI	6

Davide Mazza | Chef
Simone De Paolis | Sous chef e primi piatti
Andrea Valeri | Capopartita secondi e tournant
Sara Rispoli | Capopartita antipasti e dolci
Katia | Plonge

Michela Timperi | Caposervizio

IL WEEKEND IN CANTINA
VENERDÌ | SABATO | DOMENICA

Via Casalotto snc, 03010 | Piglio (FR)
366 3129910 | 327 1598226
info@pileum.it