



AROMA

POMODORO SAN MARZANO

Miso, Yuzu e tartufo
14€

MARE CRUDO

La nostra selezione dei migliori pesci
35€

GRANCHIO

Rapa Rossa, Ponzu e Panna Acida
18€

CAPPASANTA

Kombucha di Funghi, Sedano Rapa e Pompelmo
20€

FOIE GRAS

Rabarbaro, Jamon iberico e Erbe selvatiche
18€

QUADRINOCC

Zucca, Amaretto, Macis e Scorzanera
15€

SPAGHETTO "Pastificio Mancini"

Grasso rancido, Astice e Kefir Lime
24€

BOTTONI

Patate di Martinengo, Brodo affumicato, Anguilla e Katsuobushi
16€

RISO "Riserva San Massimo"

Cocco, Jus Manzo, Lumache Az. Agricola La Chiocciola degli Angeli
22€

PLIN

Pecora, Brodo di prugne e Conifere del Piajo
16€

PLIN MARTINI

22€

ASTICE

MelaMiso, Cavolfiore e Granny Smith
27€

PESCATO

Fieno, Funghi Asiatici e Melograno
22€

ANIMELLA

Scampo, Burro nocciola e Garum di Seppia
22€

PICCIONE

Uva e la nostra Uvaboshi, Yogurt e Kimchi
27€

FILETTO

Salsa Albuferà, Fegatini di Pollo e Caviale
26€

PECORA Az. Agricola Balduzzi

Mele cotogne, cioccolato, Carote e Anice stellato
22€

MENU DEGUSTAZIONE

*Secondo alcune teorie, il nome della città di Nembro
proviene dall'unione di due parole di origine latina:
Nimbula, derivante da nube, e Nemus, che significa bosco*

NIMBULA

Nube

POMODORO SAN MARZANO

QUADRINOCC

PECORA

FICHI E NOCI

45€

NEMUS

Bosco

GRANCHIO

SPAGHETTO

RISOTTO

PESCATO

CIOCCOLATO 72%

55€

PIAJO

Via PIAJO, 1, 24027 Nembro BG – Italia

+39 035 521100

info@piao.it

www.piao.it

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura), rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a rivolgersi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera.