

# PIAZZETTA

BY SAMUEL CARUGATI

Dalle radici che hanno segnato il suo percorso alle esperienze che ne hanno plasmato la visione: ogni piatto racconta un frammento della storia dello Chef Samuel Carugati.

Il nostro menù nasce come un percorso da assaporare con calma e da vivere nella sua completezza: vi invitiamo a scegliere almeno due portate per lasciarvi guidare dall'equilibrio dei nostri sapori. Qualora venga ordinata una sola portata, verrà applicato un coperto di € 15 per persona. Per gruppi superiori a 4 persone, per preservare il ritmo del servizio e l'esperienza dell'intero tavolo, chiediamo che la scelta dello stesso menu degustazione venga effettuata da tutti gli ospiti.

---

From the roots that have inspired his cuisine to the experiences that have shaped his vision, each dish tells a chapter of Chef Samuel Carugati's journey.

Our menu is designed as a journey to be savored at a relaxed pace and enjoyed in its entirety. We invite you to choose at least two courses to fully appreciate the balance and harmony of our flavors. Should only one course be ordered, a cover charge of €15 per person will apply. For parties of more than four guests, in order to preserve the rhythm of service and ensure a consistent dining experience for the entire table, we kindly ask that all guests select the same tasting menu.

Coperto: 6 €

Cover charge: 6 €

# ANTIPASTI

## *Starters*

Anatra, lardo, scalogno e prezzemolo

*Duck, lard, shallot, parsley.*

*(6,7,9)*

*28*

Gambero rosso, pomodoro, scamorza e gomasio

*Red prawn, tomato, scamorza cheese and gomasio.*

*(2,7,8)*

*30*

Uovo barzotto, borragine, trombette della morte e parmigiano

*Soft-boiled egg, borage, black trumpet mushrooms and parmesan cheese*

*(1,3,7,9)*

*26*

Calamaro, ceci e trippa

*Squid, chickpeas and tripe*

*(4,6,7)*

*28*

# PRIMI PIATTI

## *First courses*

Lumachina trafilata in bronzo, ragù di coniglio, limone,  
peperoncino e aglio nero

*Bronze-die extruded lumachine pasta, rabbit ragù, lemon,  
chili pepper and black garlic*

*(1,3,7,9)*

*32*

Fregola sarda, salsa alle triglie, sarda marinata e mostarda di pere

*Fregola sarda, red mullet sauce, marinated sardine and pear mostarda*

*(1,4,7,9,10)*

*34*

Raviolo al blue di capra, consommé di mele e foie gras

*Goat blue cheese raviolo with apple consommé and foie gras*

*(1,3,7,9)*

*38*

Linguina fatta in casa, parmigiano e lampone

*Homemade linguine, parmesan cheese and raspberry*

*(1,3,7)*

*30*

# SECONDI PIATTI

## *Main courses*

Wellington d'anatra, purè di patata, bieta e il suo fondo

*Duck Wellington, potato purée, Swiss chard and its jus*

*(1,3,7,9)*

*46*

Pescato del giorno, asparagi e mandorla

*Catch of the day, asparagus and almond*

*(4,7)*

*42*

Controfiletto di manzo, sedano rapa e melanzana alla scapece

*Beef sirloin, celeriac and scapece-style eggplant*

*(7)*

*42*

Filetto di sedano rapa, albicocca e bieta

*Celeriac fillet, apricot and Swiss chard*

*(6,9)*

*32*

# ERO IO

## *Menù degustazione | Tasting menu*

Calamaro, ceci, trippa e miso

*Squid, chickpeas, tripe and miso*

*(4,6,7)*

Lingua, scampi e carote\*

*Tongue, scampi and carrots*

*(2,9)*

Frittella di fegatini, gambero rosso e albicocca\*

*Liver, red shrimp fritter and apricot*

*(1,2,6)*

Raviolo al blue di capra, consommée di mela e foie gras

*Durum wheat spaghettone with beetroot, anchovies, and lemon*

*(1,3,7,9)*

Wellington d'anatra, purè di patata bieta e il suo fondo

*Duck Wellington, potato purée, swiss chard and its jus*

*(1,3,7,9)*

Sgroppino al limone e camomilla

*Lemon and chamomile sgroppino*

*(3,7,8,12)*

Cioccolato 85%, yuzu, pera e mandorla

*85% chocolate, yuzu, pear and almond*

*(1,7)*

120 €

\* Piatto disponibile anche alla carta | This dish is also available à la carte.

# CLASSICO ENTUSIASMO

*Menù degustazione | Tasting menu*

Frittella di fegatini e gamberetti, albicocca e zenzero\*

*Liver and shrimp fritter with apricot and ginger*

(1,2,6)

Spaghettoni di grano duro, barbabietola, acciughe e limone

*Durum wheat spaghettoni with beetroot, anchovies, and lemon*

(1,3,6,7)

Il pescato del giorno e le sue verdure

*Catch of the day with seasonal vegetables*

(4,7)

Cioccolato 85%, yuzu, pera e mandorla

*85% chocolate, yuzu, pear and almond*

(1,7)

90 €

\* Piatto disponibile anche alla carta | This dish is also available à la carte.

# ESSENZA VEGETALE

## *Menù degustazione | Tasting menu*

Uovo barzotto, borragine, trombette della morte e parmigiano  
Soft-boiled egg, borage, black trumpet mushrooms and parmesan cheese

*(1,4,6,9)*

Maccheroncino fatto in casa con coulis al pomodoro\*

Homemade maccheroncini with tomato coulis.

*(1,3)*

Filetto di sedano rapa, albicocca e bieta

*Celeriac fillèt, apricot and Swiss chard*

*(6,9)*

Panna cotta alla lavanda, cremoso alla camomilla,  
meringa e gel al passion fruit

*Lavender panna cotta, chamomile cream, meringue and passion fruit gel*

*(3,7)*

85 €

\* Piatto disponibile anche alla carta | This dish is also available à la carte.

# DOLCI

## *Dessert*

Cioccolato 85%, yuzu, pera e mandorla

*85% chocolate, yuzu, pear and almond*

*(1,7)*

*14*

Ciliegie, cocco e vaniglia

*Cherries, coconut and vanilla*

*(1,3,7)*

*14*

Panna cotta alla lavanda, cremoso alla camomilla,  
meringa e gel al passion fruit

*Lavender panna cotta, chamomile cream, meringue and passion fruit gel*

*(3)*

*14*

# TABELLA ALLERGENI

- ① Glutine | *Gluten*

---
- ② Crostacei e derivati | *Crustaceans and products thereof*

---
- ③ Uova | *Eggs*

---
- ④ Pesce e derivati | *Fish and products thereof*

---
- ⑤ Arachidi e derivati | *Peanuts and products thereof*

---
- ⑥ Soia e derivati | *Soy and products thereof*

---
- ⑦ Latte e derivati | *Milk and products thereof*

---
- ⑧ Frutta a guscio e derivati | *Tree nuts and products thereof*

---
- ⑨ Sedano e derivati | *Celery and products thereof*

---
- ⑩ Senape e derivati | *Mustard and products thereof*

---
- ⑪ Semi di sesamo e derivati | *Sesame seeds and products thereof*

---
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti | *Sulphur dioxide and sulphites*

---
- ⑬ Lupino e derivati | *Lupin and lupin products*

---
- ⑭ Molluschi e derivati | *Molluscs and products thereof*

---

Tutti gli alimenti serviti nel nostro locale sono prodotti, trasportati o conservati in luoghi che utilizzano o possono contenere tracce degli allergeni sopra citati; pertanto la contaminazione o la presenza di tracce non possono essere escluse in nessuna delle seguenti preparazioni, anche se l'allergene non è contenuto negli ingredienti della ricetta.

All food served in our establishment is produced, transported, or stored in facilities that use or may contain traces of the allergens listed above. Therefore, cross-contamination or the presence of trace amounts cannot be ruled out in any of the preparations listed below, even when the allergen is not included among the ingredients of the recipe.