

APERITIVO DA CONDIVIDERE

APERITIF TO SHARE

APERITIVO ALL'ITALIANA

(1,7)

focaccia al rosmarino,
bresola, cialde croccanti,
pomodoro, mousse di
parmigiano e basilico

rosemary focaccia,
bresaola, cracker, tomato,
cracker, parmesan cheese
and basil

18 €

LE MONTANARE DI PIAZZETTA

2 pz (1,7)

Pizza frita, pomodoro,
parmigiano e basilico

Fried pizza, tomato,
parmesan and basil

6 €

PANE BURRO E ACCIUGHE

6 pz (1,3,4,7)

Pan brioche, acciughe
del Cantabrico, burro
montato

Brioche bread, Cantabrian
anchovies, whipped butter

14 €

POLPETTE DELLA NONNA

6 pz (1,3,7,9)

Carne trita, salsiccia,
pane, uova, parmigiano,
pomodoro

Minced meat, sausage,
bread, eggs, parmesan,
tomato

10 €

CROQUE SALMON

2 pz (1,3,4,7)

Pan brioche, avocado,
salmone marinato e
philadelphia

Brioche bread, avocado,
marinated salmon and
philadelphia

12 €

SARDE IN PANURE

6 pz (1,3,4,6)

Sarde impanate con
maionese al miso e soia

Breaded sardines
with miso and soy mayonnaise

10 €

APERITIVO DA CONDIVIDERE - APERITIF TO SHARE

ANTIPASTI

STARTERS

CAESAR SALAD VEGETALE

(1,6,7,9,11)

Insalata iceberg, cotoletta di sedano rapa, pomodori confit, parmigiano, croccante di pane, salsa al latticello e sesamo

iceberg salad, celeriac, tomatoes confit, parmigian
crispy bread, buttermilk sauce and sesame

14 €

VITELLO TONNATO CLASSICO

(3,7)

Vitello, salsa tonnata e capperi

veal, tuna sauce an capers

14 €

POLPO A PRIMAVERA

(4,6)

Polpo, hummus di ceci, pomodorino e olive taggiasche

Octopus, chickpea hummus, cherry tomatoes and Taggiasca olives

18 €

CARPACCIO DI MANZO

(7,8)

Manzo piemontese, nocciole, salsa al formaggio d'alpe e funghi trifolati

Piedmont beef, hazelnuts, alp cheese sauce and truffled mushrooms

14 €

GAMBERONE IN CROSTA

(1,2,3,7)

Gambero in crosta di panko, caprese di pomodoro, burrata e basilico

Panko-crusted prawn, tomato caprese, burrata cheese and basil

16 €

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

PROPOSTA DEL GIORNO

Un piatto realizzato con fantasia e ispirato dalla proposta del mercato.

A dish crafted with imagination and inspired by the market.

20 €

MACCHERONCINO AL POMODORO

(1,3,7)

Maccheroncino fatto in casa, coulis al pomodoro, parmigiano e basilico
Home-made maccheroncino, tomato coulis, parmesan cheese and basil

16 €

TAGLIATELLA AL RAGU' CLASSICO

(1,3,7,9)

Tagliatella fatta in casa con ragù di manzo locale
Homemade tagliatelle with local beef ragù

18 €

CANNELLONE DI MARE

(1,2,3,7,9,14)

Cannellone farcito con ripieno di branzino e gallinella, cozze,
salsa bisque e prezzemolo
Cannelloni stuffed with sea bass and gurnard filling, mussels, bisque
sauce and parsley

22 €

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

PROPOSTA DEL GIORNO

Un piatto realizzato con fantasia e ispirato dalla proposta del mercato.

A dish crafted with imagination and inspired by the market.

28 €

PETTO D'ANATRA

(6,7,9)

Petto d'anatra, crema di carote, baby carote e il suo fondo

Duck breast, cream of carrot, baby carrots and its jus

30 €

BRANZINO ALLA MUGNAIA

(1,3,4,6,7,5)

Trancio di branzino, salsa alla mugnaia, asparagi e misticanza

Sea bass steak, sauce with mullet, asparagus and mixed salad

32 €

ENTRECOTE DI MANZO

(1,3,6,7)

Entrecotè di manzo, mille foglie di patate al tartufo e insalatina aromatica

Entrecotè of beef, thousand-leaf potatoes with truffle and aromatic salad

30 €

LA PIZZA DI PIAZZETTA

LA MARGHERITA

(1,7)

Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico	Tomato sauce, mozzarella cheese and basil
--	---

12 €

VENTO DA SUD

(1,7)

Salsa al pomodoro, mozzarella, scamorza e polpette al sugo	Tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese and meatballs
--	---

16 €

TUTTO A NORMA

(1,7)

Salsa di pomodoro, mozzarella, crema di melanzane, scamorza, pomodori secchi e ricotta salata	Tomato sauce, mozzarella cheese, cream of aubergines, scamorza, dried tomatoes and salted ricotta
---	---

14 €

ACCIUGHINA BELLA

(1,4,7)

Salsa al pomodoro, mozzarella, burrata e acciughe del Cantabrico	Tomato sauce, mozzarella cheese, burrata and Cantabric anchovies
--	--

18 €

MORTAZZA

(1,7,8)

Mascarpone, mozzarella, pistacchi e mortadella	Mascarpone and mozzarella cheese, pistacio and mortadella
--	---

16 €

LA MEDITERRANEA

(1,7,8)

Crema di zucchini, patate, pomodorini confit, olive taggiasche e pesto di basilico	Courgettes cream, mozzarella cheese, potatoes, confit tomatoes, taggiasca olives and basil pesto
--	--

14 €

DOLCI DESSERT

“ Se l'antipasto è amore...
il Dessert cosa sarà “

Ogni giorno nuove proposte fresche: il nostro staff
sarà felice di guidarvi tra i dolci del giorno!

Every day new fresh proposals: our staff will be happy
to guide you through the desserts of the day!

8 €

