

# PIAZZETTA

*Dinner Menù*

# ANTIPASTI

## *Starters*

Uovo, asparagi, tartufo, parmigiano

*Egg, asparagus, truffle, Parmesan*

*(1,3,7)*

*24*

Spiedino di anatra, lardo, scalogno, prezzemolo

*Duck skewer, lard, shallot, parsley*

*(3,7,9)*

*26*

Tartare di gambero rosso, pomodoro, scamorza

*Red prawn tartare, tomato, smoked scamorza*

*(2,4,6,7)*

*28*

Insalata di barbabietola, sedano rapa, lime e sesamo

*Beetroot and celeriac salad, lime and sesame*

*(6,7,9)*

*22*

# PRIMI PIATTI

## *First courses*

Spaghettone di grano duro, burro acido, bottarga e scampi

*Durum wheat spaghettone, sour butter, bottarga and langoustines*

*(1,2,3,4,7,9)*

*34*

Fregola sarda, ragù di cozze, animelle e limone

*Sardinian fregolà, mussel ragù, sweetbreads and lemon*

*(1,2,3,4,7,9)*

*32*

Raviolo aperto, ripieno di manzo alla parmense,

parmigiano e riduzione d'oro

*Open raviolo, Parma-style beef filling, Parmesan and gold reduction*

*(1,3,7,9)*

*28*

Maccheroncino fatto in casa al pomodoro

*Homemade maccheroncino with tomato*

*(1,3,7)*

*26*

# SECONDI PIATTI

## *Main courses*

“La carne della settimana”, sedano rapa, spinacino e carote

*Meat of the week, celeriac, baby spinach and carrots*

(7,9)

36

Trancio “Pescato del giorno” al sale,  
pomodoro alla brace e olive taggiasche

*“Catch of the day” steak salt-baked,  
charred tomato and Taggiasca olives*

(4,7,9)

40

Controfiletto ocean beef,  
cipolla borettana, fungo cardoncello e tartufo

*Ocean beef sirloin, borettane onion, cardoncello mushroom, truffle*

(7,9)

42

Cotoletta di tonno, maionese al vitello, panzanella

*Tuna cutlet, veal mayonnaise, panzanella*

(1,4,6,9)

38

# ESSENZA

## *Menù degustazione* *Tasting menu*

Sarda marinata, capasanta e pappa al pomodoro

*Marinated sardine, scallop with tomato and bread soup*

*(1,4,6,9)*

Ceci, trippa di mare e aglio nero

*Chickpeas with sea tripe and black garlic*

*(6,7,9)*

Frittella di fegatini e gamberetti, albicocca e zenzero

*Liver and shrimp fritter with apricot and ginger*

*(1,3,4,10)*

Spaghettoni di grano duro, barbabietola, acciughe e limone

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

*(1,3,4)*

Il pescato del giorno e le sue verdure

*Catch of the day with seasonal vegetables*

*(4,9)*

Nocciola, ibisco e mela

*Hazelnut, hibiscus, and apple*

*(1,3,7,8)*

75€

# ANIMA

## *Menù degustazione*

Un percorso degustazione in otto portate,  
espressione della creatività dello chef.

*An eight-course tasting menu showcasing the chef's creativity.*

90€

# DOLCI

## *Dessert*

Il grande tiramisù

*The great tiramisù*

*(1,3,7)*

*10*

Fragole, vaniglia, limone

*Strawberries, vanilla, lemon*

*(1,3,7)*

*12*

Nocciola, mascarpone, ibiscus e mela

*Hazelnut, mascarpone, hibiscus and apple*

*(1,3,7)*

*12*

Ciambella, passion fruit, cioccolato, amaretto

*Ring cake with passion fruit, chocolate and amaretto*

*(1,3,7)*

*12*