



LA
P I A Z Z E T T A
2070
—

Si avvisa la Gentile Clientela che il menu viene igienizzato dopo ogni utilizzo
con apposito prodotto biocida approvato dal Ministero della Salute.



APERITIVO

Spumante Franciacorta
8

Gin Tonic
10

Champagne
12



ANTIPASTI

Ostriche e abaloni cotti, crudi e marinati

25



Filetto di Wagyu tataki, caramello di cipolla
e insalata ghiaccio

30



Nizza 2070 (Uovo centenario Paolo Parisi, storione confit,
datterino arrosto, cetriolo ghiacciato, maionese di peperone,
acciuga del Cantabrico, terra di olive, germogli auto prodotti)

25



Tarte di foie gras, fichi, aceto balsamico e fiocchi di sale

22



Cuore di manzo affumicato, gorgonzola piccante,
aceto di rapa rossa, noce di Macadamia

22



Cervella di vitello fritte nella semola, ribes, orecchie di Giuda

22



Si avvisa la gentile Clientela che alcune preparazioni di alimenti e bevande somministrate in questo esercizio possono contenere allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta. Per garantire la migliore qualità, avvisiamo i gentili Clienti che la preparazione di ogni piatto sarà espressa.



PRIMI

Raviolo doppio di caprino e datterino confit,
tartare e bisque di gambero rosso

25



Linguina in estrazione di zucca, panna acida,
caviale, salvia fritta

30



Bigolo al pestöm, castagne e uva bianca

22



Gnocchetto di semola gratinato, cavolfiore,
coratella di agnello, tartufo

22



Maniva 2070 (risotto porcino e bottarga di trota,
burro al fumo, dragoncello)

25



Spaghetto in emulsione di foglie di Kaffir, latte vaccino
alla brace, mandorla e capperi

20



Si avvisa la gentile Clientela che alcune preparazioni di alimenti e bevande somministrate in questo esercizio possono contenere allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta. Per garantire la migliore qualità, avvisiamo i gentili Clienti che la preparazione di ogni piatto sarà espressa.



SECONDI

Biancostato brasato al mosto cotto, indivia alla brace,
crumble di nocciole

25



Coniglio alla Royale, spuma di patate ratte, porro brasato

25



Rombo al vapore, il suo fumetto arrosto,
topinambur e alga dolce

30



Lampuga, melanzana laccata al miele,
brodo di ramato, levistico

30



Piccione alla Pechinese, senape nera,
radice di prezzemolo

30





DOLCI

Pomodoro di cheese cake al pomodoro

12



Quattro quarti bretone al cacao, gelato allo zafferano,
arancia a vivo

12



Fermento di panna al basilico, sfere di yuzu,
tuille di liquirizia, lampone

12



Selezione di piccola pasticceria

10





MENU DEGUSTAZIONE

“Semplice”



45 € a persona

Per chi desidera assaporare la cucina de La Piazzetta 2070
attraverso un percorso di piatti semplici e gustosi
scelti dallo Chef.

3 portate

Piccola pasticceria

Bevande e coperto esclusi, il menu degustazione deve essere
uguale per tutti i commensali al tavolo.

È possibile aggiungere una qualsiasi portata del menu
alla carta (dessert esclusi) al prezzo di 12 euro.

I menu degustazione sono attivi sia a pranzo che a cena.





MENU DEGUSTAZIONE

“Dinamico”



65 € a persona

Per chi desidera scoprire la cucina de La Piazzetta 2070
scegliendo tra le proposte della carta.

5 portate

Piccola pasticceria

Bevande e coperto esclusi, il menu degustazione deve essere
uguale per tutti i commensali al tavolo.

È possibile aggiungere una qualsiasi portata del menu
alla carta (dessert esclusi) al prezzo di 12 euro.

I menu degustazione sono attivi sia a pranzo che a cena.





MENU DEGUSTAZIONE

“2070”

85 € a persona

Per chi sceglie di affidarsi totalmente all'estro dello Chef, sperimentando la cucina de La Piazzetta 2070 attraverso lavorazioni più complesse.

7 portate
carta bianca dello Chef

Dessert

Piccola pasticceria

Bevande e coperto esclusi, il menu degustazione deve essere uguale per tutti i commensali al tavolo.

È possibile aggiungere una qualsiasi portata del menu alla carta (dessert esclusi) al prezzo di 12 euro.

I menu degustazione sono attivi sia a pranzo che a cena.



Legenda allergeni



Anidride solforosa, solfiti



Pesce



Crostacei



Sedano



Frutta a guscio



Senape



Glutine



Sesamo



Latticini



Soia



Molluschi



Uova

