



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.



## ANTIPASTI

---

Polpo alla diavola, tatsoi, insalata di germogli

24



Crudo di mare (secondo mercato)

50



Quaglietta nostrana, albicocca, caffè

24



Battuta di Scottona, midollo, tartufo, fatulì

26



---

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 PIATTI

---

Spaghetto, scampo, bottarga, limone

25



Tortello doppio, caprino,  
rosso di Mazara del Vallo, gazpacho

26



Tagliolino, riccio di mare, anguilla, caviale

29



Risotto, brodo di porcini, aglio nero, champagne  
(min. 2 persone)

25



---

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 PIATTI

---

Dentice, crescione, porcini, patata

30



Rombo chiodato "alla mugnaia"

30



Astice in tre vie

50



Manzetta prussiana, carote, Amarone della Valpolicella

30



---

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.



## DESSERT

---

Soufflé al cioccolato, sorbetto ai lamponi

(Tempo di cottura minimo 35 minuti)

15



Kouign-amann, gelato alla crema

15



Yogurt, anguria

12



---

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.



## Degustazione dalla carta

---

Battuta di Scottona, midollo, tartufo, fatulì



Tagliolino, riccio di mare, anguilla, caviale



Manzetta prussiana, carote, Amarone della Valpolicella



Yogurt, anguria



65 €

---

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



## Degustazione

---

### DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA

5 portate

Predessert

Dessert

80 €

---

### DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA

7 portate

Predessert

Dessert

100 €

---

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



## Legenda allergeni



Anidride solforosa, solfiti



Pesce



Crostacei



Sedano



Frutta a guscio



Senape



Glutine



Sesamo



Latticini



Soia



Molluschi



Uova

