

LA PIAZZETTA

MISANO

FUORI MENU

dal lunedì al venerdì lasciati stuzzicare dalle nostre proposte fuori menu

LUNEDÌ

Tortino di polpo su schiacciata di patate e polvere di olive	16
Raviolo di pesce di crema di gorgonzola e patè di scorzone	16
Rollè di mazzola con speck, asparagi e stracchino	14

MARTEDÌ

MENU A SORPRESA

Ogni martedì un menu diverso.

Chiedi al nostro staff cosa propone lo Chef oggi !



VENERDÌ

SELEZIONE DI OSTRICHE

Ostrica TSARSKAYA 3.5
croccante e succosa, definita l'ostrica degli zar. Un'equilibrio tra sapidità e dolcezza.

Ostrica GILLARDEAU 5
polposa e succulenta, dal sapore dolce e raffinato. Quattro anni di allevamento, lascia una piacevole persistenza nella bocca.



Ostrica PIATTA BELON 7
iodata e carnosa, una delle ostriche più rare, dalla struttura piatta e un sapore deciso di nocciola dato dalla naturale macerazione in acque ricche di elementi.

Capasanta in caprese 15
con caviale di basilico

Gnocchetto alle veraci 14
con pesto, emulsione di pomodoro pachino, acciughe e capperi

Hamburger di pesce 16
con gamberoni al curry, guanciale croccante, cipolla caramellata, provola affumicata, salsa senape e miele

MERCOLEDÌ

Alici del cantabrico, crostone e bufala	14
Pacchero alla carbonara di mare con spada affumicato	15
Branzino allo zafferano e porcini	18

GIOVEDÌ

Tagliatella di seppia, crema di piselli e guanciale croccante	16
Chitarra alla bisque di crostacei, pistacchio croccante e battuta di gambero rosso	15
Rombo asparagi e pendolini	18

Fai una foto, taggaci e condividi i tuoi piatti preferiti !

 Ristorante La Piazzetta Misano  [lapiazzettamisano](https://www.instagram.com/lapiazzettamisano)

LAPIAZZETTAMISANO.COM

BAR • RISTORANTE • PIZZERIA

LA PIAZZETTA

MISANO

OUTSIDE OF THE MENU

from *monday to friday*
you can taste our special dishes
outside of the menu

MONDAY

Octopus pie on
smashed potatoes
and olive powder 16

Fish ravioli with
on gorgonzola cream
and summer truffle patè 16

Rollade of mazzola 14
with speck, asparagus
and stracchino

TUESDAY MENU OF THE DAY

Every tuesday is
different !

Ask to our staff
the menu of the day!



FRIDAY

SELEZIONE DI OSTRICHE

TSARSKAYA Oyster 3.5
crunchy and juicy, called
the oyster of the tsars.
A balance between flavor and
sweetness.

GILLARDEAU Oyster 5
pulpy and succulent, with a
sweet and refined flavor.
Four years of breeding, it
leaves a pleasant persistence
in the mouth.



BELON FLAT Oyster 7
iodized and fleshy.
The flat structures makes it
one of the rarest oyster.
Its bitter taste is given by the
natural maceration in waters
rich in plant elements.

Scallop in Caprese 15
(mozzarella and tomato)
with basil caviar

Gnocchi with clams 14
pesto, emulsion of
pachino tomatoes,
anchovies and capers

Fish burger with 16
curry prawns, pork jowl,
caramelized onion,
provola chees,
mustard and honey

WEDNESDAY

Cantabrian anchovies, 14
crostino and mozzarella
di bufala

Pacchero with 15
fish carbonara and
smoked swordfish

Saffron sea bass 18
with porcini mushrooms

THURSDAY

Cuttlefish noodles, 16
pea cream
and crispy bacon

Spaghetti alla chitarra 15
with shellfish bisque,
crunchy pistachio on top
and raw red prawns
tartare

Turbot with asparagus 18
and cherry tomatoes

Take a photo, tag us and share your favourite plates!

 [Ristorante La Piazzetta Misano](#)  [lapiazzettamisano](#)

LAPIAZZETTAMISANO.COM

