

LA PIAZZETTA MISANO

Mangiamo al mare?

ORARI

Aperto tutti i giorni

Chiuso il martedì

Ristorante e pizzeria

12.00 - 15.00 / 18.30 - 22.30

Coperto e servizio 2.50

BENVENUTI

Un assaggio dei sapori della Piazzetta
racchiusi in un menu' dedicato (min.2 pers.)

Seppia scottata con spinaci e scaglie di grana
Salmone marinato all'aneto, asparagi e limone

Tagliolino allo scoglio sgusciato

Fritto misto di gamberi, calamari e verdure

Fornarina - Acqua - Caffè'
Coperto e servizio
*altre bevande escluse

39 euro a persona

CUCINA DI MARE

ANTIPASTI

Il piatto del crudo	25
Crudo del giorno accompagnato da composte di frutta e verdura	
Tartare di mazzancolle, nocciola e arance	16
Il Piazzettino	
assaggio dei nostri antipasti freddi	21
Salmone marinato all'aneto, asparagi e limone	15
Seppia scottata con spinacino e scaglie di grana	15
Polpo al vapore con spuma di patate, agrumi e paprika	14
Filetto di triglia con favette e pecorino	18
Seppia e piselli	14
In abbinamento fornarina rossa e bianca	+3.00/+2.50

PRIMI

Raviolo di piselli, crostacei, basilico e pomodoro	15
Gnocchetto di patate al nero di seppia, con ragu' di astice, bietola e pomodorino	20
Tagliolino classico allo scoglio	17
Tagliolino allo scoglio sgusciato	18
Spaghetti di semola alle vongole	14
Spaghetto alla carbonara di mare	15
Passatelli asciutti, sogliola e salicornia	16
Riso Carnaroli erbe di campagna, mazzancolle e limone	16

SECONDI

Salsiccia di rana pescatrice con cicorietta stufata e finocchietto	15
Grigliata mista La Piazzetta	25
Tagliata di tonno rosso scelto con verdure di primavera e sesamo	18
Spiedini di gamberi e calamari	5 cad
Fritto di gamberi, calamari e verdure	18
Spiedone di rana pescatrice, polpo e asparagi al vapore	16
Scaloppa di Branzino con bietole ripassate e salsa al vino rosso	17
Pescato del giorno al forno o alla griglia	6/hg

CONTORNI

Bietola ripassata	6
Insalata mista	6
Asparagi al vapore	6
Patate al forno	6
Patate fritte	6
Verdure di primavera all'olio	6

CUCINA DELL' ORTO

Insalata di spinacino, lamponi e mandorle	13
Raviolo di piselli con asparagi scottati e pomodoro fresco	14
Tortino di bietola con verdurine di primavera	12

CUCINA DI CARNE

Tartare di manzo, uovo di quaglia, senape in semi e fior di capperi	16
Spaghetti alla carbonara	15
Tagliatella classica al ragu'	12
Raviolo farcito di coniglio con salsa al parmigiano	15
Tagliate di manzo con patate al forno	19
Cotoletta con patatine fritte	15

Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento/congelamento in conformita' alle prescrizioni del [reg.CE 853/2004](#), allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1'. (5) **Segnala al nostro personale eventuali allergie ed intolleranze.** Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale provvede a preoccuparsi di tale rischio. Tuttavia, segnaliamo che a causa di esigenze oggettive, le attivita' di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili, e quindi la possibilita' che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

PIZZERIA

PIZZE GOURMET

***Impasto ad alta idratazione, lievitazione 72h (massima digeribilita')**

RICCI GOURMET	18
<i>crema tzatziki, tartare di Fassona Piemontese, perlage di tartufo</i>	
in abbinamento : PATER LINUS BIRRA D'ABBAZIA TRIPLE BELGIO 7.5% 50cl.	7
SQUISITA	16
<i>burrata pugliese, puntarelle di cicoria, acciughe del Cantabrico</i>	
in abbinamento: AUGUSTINER EDELSTOFF MONACO DI BAVIERA 5.6% 50 cl.	8
MIRKO GOURMET	16
<i>bufala campana, fiori di zucca, acciughe del Cantabrico</i>	
in abbinamento : WEIHENSTEPHANER HEFE WEISSBIER BAVARIA FREISING 5.4% 50 cl.	6
LA FAN TUTTI	18
<i>burrata, salmone affumicato, zucchine alla julienne</i>	
in abbinamento : SPASSO VIENNA AMBRATA BEHA (RN) 5.4% 50 cl.	10
LA FACCIAMO SOLO NOI	18
<i>burrata, tartare di tonno, lime</i>	
in abbinamento : BIRRA EUFORIA SESSION IPA BEHA (RN) 4.3% 50 cl.	10
BOLOGNA	15
<i>mortadella, burrata, granella di pistacchi</i>	
in abbinamento : BIRRA KERMESSE BLANCHE BEHA (RN) 4.5% 50 cl.	10
NAZIONALE GOURMET	15
<i>prosciutto crudo, burrata e pomodorini confit</i>	
in abbinamento : FORST KRONEN (BZ) 5.2% 40 cl.	5

PIZZE SPECIALI

VOMERO	15
<i>bufala, salsiccia, friarielli, scaglie di pecorino</i>	
SORRENTO	14
<i>pomodoro, bufala, pendolini, basilico</i>	
PICASSO	14
<i>pomodoro, stracciatella, alici del Cantabrico, fior di capperi, pesto di basilico</i>	
BACCALA'	15
<i>cornicione ripieno di ricotta, mozzarella, baccalà, crema di ceci, patate al forno</i>	
PIAZZETTA	14
<i>mozzarella, salmone marinato, philadelphia, pomodorini confit e crema di basilico</i>	
CORNICIONE	15
<i>cornicione ripieno alla ricotta, mozzarella, pancetta, salsiccia, cipolla caramellata, burrata, pomodorini confit</i>	
58	14
<i>pomodoro, bufala, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana</i>	
FRUTTI DI MARE	14
<i>pomodoro, pesce del giorno, aglio, prezzemolo</i>	
BOMBA	13
<i>pomodoro, mozzarella, peperoni, funghi freschi, salsiccia, olive, würstel, cipolla tropea</i>	
BURRATA	12
<i>burrata, prosciutto crudo, pesto di basilico, pomodorini confit</i>	

PIZZE BIANCHE

MARE E MONTI	12
<i>mozzarella, gamberi, zucchine al forno</i>	
TARTUFINA	14
<i>crema di tartufo, bufala, porcini, salsiccia, pomodorini confit</i>	
FUME'	11
<i>mozzarella, salsiccia, pancetta, scamorza, origano</i>	
TREVIGIANA	11
<i>mozzarella, radicchio trevigiano, salsiccia, funghi porcini</i>	
VALTELLINA	12
<i>mozzarella, bresaola, rucola, pendolini, scaglie di grana</i>	
REGINA	10
<i>bufala, pendolini, scaglie di parmigiano, basilico</i>	
4 FORMAGGI	10
<i>mozzarella, gorgonzola, scamorza, stracchino</i>	
DELIZIA	10
<i>mozzarella, pomodorini, olive nere, grana, basilico</i>	

FORNARINE

FORNARINA SALE E ROSMARINO	2.5
FORNARINA ROSSA	3
FORNARINA CHIUSA: <i>bufala, prosciutto crudo, rucola, pendolini, olio extra vergine</i>	12
FORNARINA ROMAGNOLA : <i>Stracchino, rucola, prosciutto crudo</i>	12

PIZZE

MIRKO	<i>...un classico della Piazzetta da mettere in mezzo e condividere</i>	7
	<i>pomodoro, acciughe, aglio, prezzemolo, origano</i>	
MARINARA		5
	<i>pomodoro, aglio fresco, prezzemolo, origano</i>	
MARGHERITA		6.5
	<i>pomodoro, mozzarella</i>	
NAPOLI		7.5
	<i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	
ROMANA		8
	<i>pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano</i>	
DIAVOLA		10
	<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	
PARMIGIANA		10
	<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, cotto, parmigiano, basilico</i>	
CAPRICCIOSA		10
	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi freschi</i>	
4 STAGIONI		10
	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi freschi, olive</i>	
RUSTICA		10
	<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio, grana</i>	
TONNO E CIPOLLA		9.5
	<i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	
AMERICANA		10
	<i>pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte</i>	
GORGONZOLA E SPECK		10
	<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck</i>	
VEGETARIANA		10
	<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, funghi, rucola, pendolini</i>	
CALZONE		10
	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi</i>	
ELENA		12
	<i>pomodoro, funghi, rucola, crudo, pendolini, grana</i>	
GOLOSONA		10
	<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola</i>	
BOSCAIOLA		11
	<i>pomodoro, funghi freschi, funghi porcini, speck</i>	

*** IMPASTO SENZA GLUTINE 3**

**Serviamo piatti senza glutine ma specifichiamo che NON siamo un circuito AIC. Essendo piatti preparati negli stessi ambienti, nonostante le precauzioni, la contaminazione NON è esclusa.*

DOLCEZZE

Tartufetti al cacao fondente con crema al mascarpone e bicchierino di rum	6
Crostatina alle fragole e crema alla vaniglia	6
Tortino al cioccolato	7
Mousse al limone e menta	6
Sorbetto al caffè	4
Sorbetto al lampone	5

IN ABBINAMENTO

Vini Dolci e Passiti

	Calice	Bottiglia
Malvasia dolce IGP Rubicone Galli Franco (RN) 12%	4	15
Ombre di Luna Albana Passito Merlotta (IM) 13%	6	29
Ara Murata Passito Terra Cruda (PU) 15%	5	20
Giulia Albana Passita 2016 La Sabbiona (RA) 13.5%	6	28
Visciola Luigi Giusti 12.5%	5	24
Moscato d'Asti DOCG 2023 Rusis (AT) 5.5%	4	15
Umura Liquore di Albicocca Mura Mura (AT) 26%	6	30
Aurie Mittenberg IGT Petit Manseng Kellerei St.Paul (BZ) 10%	7	34

B E V A N D E

Acqua 50cl	1.5
Acqua 1lt	2
Acqua St.Benendetto	2.5

*La nostra acqua è microfiltrata con il sistema ACQUA ALMA**

SOFT drinks

Coca cola alla spina	.
piccola	3.5
media	5
litro	9

Sprite	3.5
The limone	3.5
The pesca	3.5

Coca cola	3
Coca cola zero zuccheri	3
Fanta	3
Lemon soda	3
Arancia amara	3
Chinotto	3
Red Bull	4

Bibite di vetro

Coca cola	3
tassoni	3
Schweppes limone	3
Acqua brillante	3

Crodino	3.5
Sanbitter Rosso/bianco	3.5
Campari soda	3.5
Ginger Beer	4.5
Fever-tree Mediterranea	4.5
Fever-tree Premium indian	4.5

Vino **la carta dei vini la trovi nelle prossime pagine*

Vino alla spina (solo frizzante)	.
un quartino 1/4 lt	4
mezzo 1/2 lt	6
un litro 1 lt	10

BIRRE alla spina

Forst Kroner	.
piccola	3.5
media	5
litro	12

Weihenstephan

piccola	4
media	6
litro	12

Pater Linus Triple

piccola	4
media	7
litro	15

BIRRE artigianali

BEHA - Rimini 50 cl.	10
Kermesse blanche 4.5%	10
Spasso Vienna 5.4 %	10
Euforia session ipa 4.3 %	10
10 Cedrata	10
10 Schweppes tonica	10

BIRRE in bottiglia

Corona	4
Ichnusa non filtrata	4.5
Tennent's	5
Ceres	5
La Zero Moretti analcolica	5
Daura gluten free	8
Menabrea Bionda 66 cl.	6
Augustiner Edelstoff 50 cl.	8

** Un impegno verso l'ambiente. Da anni abbiamo scelto di servire acqua filtrata per ridurre il consumo di plastica e vetro. Utilizziamo il sistema ACQUA ALMA, una microfiltrazione a carboni attivi che trattiene le impurità e i residui provenienti dalle tubature, senza impoverire la qualità e garantendo un'acqua pura e sicura.*