LA PIAZZETTA
MISANO

Ogni piatto è un gesto attento, pensato e preparato come si fa per gli amici:
con attenzione, rispetto, affetto.

Per noi l'ospitalità non è un mestiere, è il modo in cui siamo cresciuti:
facciamo ogni cosa come se stessimo aspettando qualcuno a cui vogliamo bene.

Mirko

ORARI

Aperto tutti i giorni

ristorante
12.00-14.30 | 19.00-22.30
pizzeria orario continuato
12.00-22.30

Coperto e servizio 2.5 | terrazza 4

Condividici ♡
tagga @lapiazzettamisano

English MENU here

+39 338 3952410
info@lapiazzettamisano.com
www.lapiazzettamisano.com

CUCINA DI MARE

Antipasti

Il piatto di crudo crudo del giorno accompagnato da composte di frutta e verdura	25
Tartare di gambero rosso, ananas, nocciole e lime	20
Ostrica fine de claire	4
Il piazzettino assaggio dei nostri antipasti freddi	21
Salmone marinato all'aneto, panna acida e crostini	15
Seppia scottata con spinacino, limone e scaglie di parmigiano	15
Polpo al vapore con verdure estive e aceto di mele	14
Sgombro dell'Adriatico con verdure in carpione	14
Zuppetta di seppia, con tagliatella di seppia cruda	15

con l'antipasto
ci vuole la fornarina
ROSSA o BIANCA?
+3 +2,5

Primi

La nostra pasta è fatta in casa

Raviolo di zucchine, branzino, pachino e mentuccia	16
Gnocchetto di patate con sogliola nostrana, melanzane e basilico	15
Tagliolino classico allo scoglio	17
Tagliolino classico allo scoglio sgusciato	18
Spaghetto Mancini alle vongole	14
Spaghetto Mancini alla carbonara di mare	15
Strozzaprete al nero di seppia, acciughe, burrata e fiori di zucca	15

Secondi

Pescato del giorno al forno alla mediterranea /o alla griglia	*chiedi ai nostri camerieri*
Grigliata mista della piazzetta	25
Tagliata di tonno rosso scelto con verdure estive e sesamo	18
Spiedini di gamberi e calamari	4.5 cad
Fritto misto di gamberi, calamari e verdure	18
Scaloppa di ombrina dell'Adriatico, bietola e salsa al vino rosso	18

Contorni

Bietola saltata	6
Verdure estive al vapore	6
Insalata mista	6
Patate fritte	6
Patate al forno	6

CUCINA DI CARNE

Tartare di manzo “Fassona”, capperi, senape e uovo di quaglia	16
Tagliatella classica al ragù	12
Gnocchetto di patate al pomodoro	10
Tagliata di manzo con patate al forno	19
Cotoletta di vitello con patate	15

CUCINA DELL’ORTO

Insalatina di spinacino fresco, mela verde, scaglie di grana e noci	12
Raviolo di zucchina, pachino, basilico e fiori di zucca	13
Tortino di bietola, verdure estive all’olio Evo	12

Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento/congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punlo 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 attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili, e quindi la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Pizze Gourmet

Impasto ad alta idratazione, lievitazione 72h (massima digeribilità)

LA FAN TUTTI 18
burrata, salmone affumicato, zucchine alla julienne

LA FACCIAMO SOLO NOI 18
burrata, tartare di tonno, lime

MIRKO GOURMET 16
mozzarella di bufala, fior di zucca e alici del cantabrico

CARPEGNA 15
prosciutto crudo, burrata e pomodorini confit

Pizze Speciali

VOMERO 15
bufala, salsiccia, friarielli, scaglie di pecorino

SORRENTO 14
pomodoro, bufala, pendolini, basilico

PICASSO 14
pomodoro, burrata, alici del Cantabrico, fior di capperi, pesto di basilico

BACCALÀ 15
cornicione ripieno di ricotta, mozzarella, baccalà, crema di ceci, patate al forno

PIAZZETTA 14
mozzarella, salmone marinato, philadelphia, pomodorini confit e crema di basilico

CORNICIONE 15
cornicione ripieno alla ricotta, mozzarella, pancetta, salsiccia, cipolla caramellata, burrata, pomodorini confit

58 14
pomodoro, bufala, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana

FRUTTI DI MARE 14
pomodoro, pesce del giorno, aglio, prezzemolo

BOMBA 13
pomodoro, mozzarella, peperoni, funghi freschi, salsiccia, olive, würstel, cipolla tropea

BURRATA 12
burrata, prosciutto crudo, pesto di basilico, pomodorini confit

Pizze Bianche

MARE E MONTI 12
mozzarella, gamberi, zucchine al forno

TARTUFINA 14
crema di tartufo, bufala, porcini, salsiccia, pomodorini confit

FUMÉ 11
mozzarella, salsiccia, pancetta, scamorza, origano

TREVIGIANA 11
mozzarella, radicchio trevigiano, salsiccia, funghi porcini

VALTELLINA 12
mozzarella, bresaola, rucola, pendolini, scaglie di grana

REGINA 12
bufala, pendolini, scaglie di parmigiano, basilico

4 FORMAGGI 10
mozzarella, gorgonzola, scamorza, stracchino

DELIZIA 9
mozzarella, pomodorini, olive nere, grana, basilico

PIZZERIA

DISPONIBILE IMPASTO INTEGRALE 1.5 / IMPASTO SENZA GLUTINE* 3

Fornarine

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

Pizze Classiche

MIRKO 7
un classico della piazzetta da mettere in mezzo e condividere
pomodoro, acciughe, aglio, prezzemolo, origano
MARINARA 5
pomodoro, aglio fresco, prezzemolo, origano
MARGHERITA 6
pomodoro, mozzarella
ELENA 12
pomodoro, funghi, rucola, crudo, pendolini, grana
GOLOSONA 9
pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola
NAPOLI 7.5
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
ROMANA 8
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano
DIAVOLA 8
pomodoro, mozzarella, salame piccate
PARMIGIANA 10
pomodoro, mozzarella, melanzane, cotto, parmigiano, basilico
CAPRICCIOSA 10
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi freschi
4 STAGIONI 10
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi freschi, olive
RUSTICA 10
pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio, grana
TONNO E CIPOLLA 9.5
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
AMERICANA 10
pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte
GORGONZOLA E SPECK 10
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck
VEGETARIANA 10
pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, funghi, rucola, pendolini
BOSCAIOLA 11
pomodoro, funghi freschi, funghi porcini, speck
CALZONE 10
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi

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

GLUTEN FREE

SENZA GLUTINE? Qui trovi tante opzioni.
Molti dei nostri piatti sono naturalmente senza glutine o preparati con farine alternative. Abbiamo raccolto qui quelli disponibili: alcuni li trovi sempre, altri solo su **prenotazione**** (la prossima volta chiamaci per riservare il tuo preferito!).
Ti suggeriamo comunque di chiedere al nostro staff.

E fai attenzione, ci piace dare scelta ma non siamo un circuito AIC e i piatti sono preparati negli stessi ambienti,
la contaminazione NON è esclusa!

ANTIPASTI

Il piatto di crudo	25
Tartare di gambero rosso, ananas, nocciole e lime	20
Ostrica fine de claire	4
Seppia scottata con spinacino, limone e scaglie di parmigiano	15
Polpo al vapore con verdure estive e aceto di mele	14
Sgombro dell'Adriatico con verdure in carpione	14
Zuppetta di seppia, con tagliatella di seppia cruda	15
Tartare di manzo "Fassona", capperi, senape e uovo di quaglia	16
Insalatina di spinacino fresco, mela verde, scaglie di grana e noci	12

PRIMI

A scelta tagliolini o Gnocchi di *Voglia di Star Bene Gluten Free*

con branzino, pachino e mentuccia	18
con sogliola nostrana, melanzane e basilico	17
allo scoglio	19
allo scoglio sgusciato	20
alle vongole	16
alla carbonara di mare	17
acciughe, burrata e fiori di zucca	17
al pomodoro	12
al ragù	14

SECONDI

Pescato del giorno al forno alla mediterranea /o alla griglia**	
Grigliata mista della piazzetta**	25
Tagliata di tonno rosso scelto con verdure estive e sesamo	18
Spiedini di gamberi e calamari**	4.5 cad
Fritto misto di gamberi, calamari e verdure**	18
Scaloppa di ombrina dell'Adriatico, bietola e salsa al vino rosso	18
Tagliata di manzo con patate al forno	19

CONTORNI

Bietola saltata	6
Verdure estive al vapore	6
Insalata mista	6
Patate al forno	6

** su prenotazione

SOLO A PRANZO

Insalate, piatti freschi & piadine

Anche da asporto!

Insalate & piatti freschi

PIAZZETTA 14
Insalata verde, salmone, avocado, panna acida e pendolini

TONNATA 14
ventresca di tonno scottato, salsa tonnata, capperi e lattuga

SPINACINA 12
Insalata di spinacino fresco, mela verde, scaglie di grana e noci

NIZZARDA 12
lattuga, tonno, uova, fagiolini, mozzarella, pomodorini e olive nere

SPIEDINA 14
Insalata verde, radicchio rosso, pomodoro, cipolla, spiedino di gamberi e calamari

CAPRESE DI BUFALA 12
bufala, pomodori e basilico

PROSCIUTTO E MELONE 12

Piadine

GUSTOSA 12
Lattuga, sgombro in carpione, cipolla caramellata

PROSCIUTTO CRUDO 7

STRACCHINO E RUCOLA 7.5

PROSCIUTTO CRUDO STRACCHINO E RUCOLA 9

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA 8

PROSCIUTTO COTTO POMODORO E MOZZARELLA 9

GAMBERETTI, POMODORO, RUCOLA E SALSA ROSA 9.5

SPIEDINA 12
spiedini di gamberi, spied calamari, rucola, pomodoro

SALMONE 12
salmone marinato all'aneto, philadelphia, rucola, pomodoro

NUTELLA 5

PIADA VUOTA 1.5

Impasto tradizionale con strutto

DOLCEZZE

Tartufetti di cacao fondente con crema al mascarpone servito con bicchierino di rum	6
Crostatina tiepida alla frutta	6
Mousse al cioccolato fondente e frutti rossi	6
Cheesecake con crumble di arachidi salate e passion fruit	6
Sorbetto albicocca	4.5
Sorbetto caffè	4.5
Sorbetto limone	4.5
Soft al fior di latte con liquore Noiela / liquore Caramello Salato	6
Soft al fior di latte smarties	5
Affogato al caffè	5

BEVANDE

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

La nostra acqua
è filtrata con sistema di microfiltrazione
ACQUA ALMA*

Soft drinks

Coca Cola alla spina	
piccola	3.5
media	4.5
litro	8
Sprite	3.5
The limone	3.5
The pesca	3.5
The verde limone	3.5
Coca Cola	3
Coca Cola zero zuccheri	3
Fanta	3
Lemon Soda	3
Aranciata amara	3
Chinotto	3
Red Bull	4
Bibite in vetro	3
Coca Cola	
Cedrata Tassoni	
Schweppes Tonica	
Schweppes Limone	
Acqua brillante	
Crodino	3.5
Sanbitter Rosso/Bianco	3.5
Campari soda	3.5
Ginger Beer	4.5
Ginger Ale	4.5

Vino

*La carta dei vini la trovi nelle prossime pagine

Vino alla spina *Fermo /Frizzante*	
un quartino 1/4 lt	3.5
mezzo 1/2 lt	5
un litro 1 lt	9

Birre *alla spina*

Forst Kronen	
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 50cl	
Kermesse blance 4,5%	6
Spasso vienna 5,4%	6
Euforia session ipa 4,3%	6

Birre *in bottiglia*

Corona	4.5
Ichnusa non filtrata	4
Tennent's	4.5
Ceres	4.5
Forst analcolica	4
Daura gluten free	8
Menabrea Bionda 66cl	6
Augustiner Edelstoff 50cl	6
Stella Artois 66cl	6

* 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.

INFORMAZIONI

Facci sapere se hai qualche ALLERGIA o INTOLLERANZA a certi ingredienti.
Vogliamo assicurarci che tu possa goderti tutto senza preoccupazioni!

**SERVIAMO PIATTI SENZA GLUTINE ma non siamo un circuito aic,*
i piatti vengono cucinati nello stesso ambiente e pertanto, nonostante le precauzioni di preparazione, la contaminazione non e esclusa.

* In base alla disponibilità del mercato, per talune preparazioni **potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate** all'origine o congelate in proprio

** **Il pesce destinato ad essere consumato crudo** o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento per bonifica preventiva contro Anisakis, in conformità al Reg. CE 853/2004

Si mette a disposizione della clientela il **sale arricchito di iodio**.

ALLERGENI:
il nostro personale in servizio rimane a vostra disposizione per fornire, su richiesta, ogni informazione aggiuntiva, anche mediante esibizione di apposita documentazione scritta

ELENCO SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
E CHE POSSONO ESSERE PRESENTI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI
(Allegato II - Reg. UE 1169/11, così modificato da Reg. UE 78/14)

1. **Cereali** contenenti **glutine**, cioè:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù** (anacardi), **noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia** e i loro prodotti
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano
10. **Senape** e prodotti a base di senape
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10**
13. mg/kg o 10 mg/litro
14. **Lupini** e prodotti a base di lupini
15. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Il Responsabile HACCP/Referente
per gli Allergeni