

LA PIAZZETTA MISANO

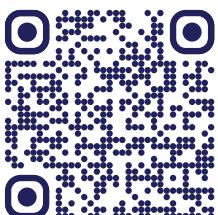
Mangiamo al mare?

Orari

Aperto tutti i giorni - martedì chiuso
12.00-14.30 | 19.00-22.30

Coperto e servizio 2.5

Condividici ❤
tagga @lapiazzettamisano



English MENU here



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

Antipasti

Il piatto di crudo crudo del giorno accompagnato da composte di frutta e verdura	25
Tartare di mazzancolle, nocciole e arance	16
Il piazzettino assaggio dei nostri antipasti freddi	21
Salmone marinato all'aneto, finocchio e limone	15
Seppia scottata con carciofi e scaglie di grana	15
Polpo al vapore con verdure invernali	14
Canocchie al vapore, broccolo, mandorle e olio Evo	18
Polentina soffice con vongole alla vecchia maniera	14

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

Primi

La nostra pasta è fatta in casa

Ravioli di porcini con crostacei, basilico e pomodorini invernali	16
Gnocchetto di patate, sogliola e carciofi	15
Tagliolino classico allo scoglio	17
Tagliolino classico sgusciato	18
Spaghetti Mancini alle vongole	14
Spaghetti alla carbonara di mare	15
Passatelli in brodo di pesce	15
Riso Carnaroli con zucca, mazzancolle e limone salato	16

Secondi

Salsiccia di rana pescatrice con verza stufata e finocchietto	15
Grigliata mista della piazzetta	25
Tagliata di tonno rosso scelto con verdure invernali e sesamo	18
Spiedini di gamberi e calamari	4.5 cad
Fritto misto di gamberi, calamari e verdure	18
Scaloppa di gallinella di mare con erbe selvatiche e salsa al vino rosso	18

Contorni

Carciofi in casseruola	6
Erbe di campagna	6
Insalata mista	6
Patate al forno	6
Patate fritte	6

CUCINA DI CARNE

Insalata di coniglio in porchetta noci e melograno	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

CUCINA DELL'ORTO

Insalata di carciofi, scaglie di grana e melograno	13
Ravioli di porcini, basilico e pomodorini invernali	14
Tortino con erbe di campo e verdure invernali	12

★ Pizze Gourmet ★

LA FAN TUTTI	18
burrata, salmone affumicato, zucchine alla julienne	
LA FACCIAMO SOLO NOI	18
burrata, tartare di tonno, lime	
BOLOGNA	15
mortadella, burrata, granella di pistacchi	
CARPEGNA	15
prosciutto crudo, burrata e pomodorini confit	

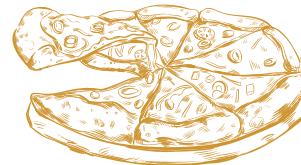
**◆ Impasto ad alta idratazione,
lievitazione 72h (massima digeribilità) ◆**

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	10
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 bufala, prosciutto crudo, rucola, pendolini, olio extra vergine	12
FORNARINA ROMAGNOLA Stracchino, rucola, prosciutto crudo	12

Pizze Classiche

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

*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
crudo del giorno accompagnato da composte di frutta e verdura	
Tartare di mazzancolle, nocciola e arance	16
Il piazzettino	21
assaggio dei nostri antipasti freddi	
Salmone marinato all'aneto, finocchio e limone	15
Seppia scottata con carciofi e scaglie di grana	15
Polpo al vapore con verdure invernali	14
Canocchie al vapore, broccolo, mandorle e olio Evo	18
Polentina soffice con vongole alla vecchia maniera	14

PRIMI

Con la pasta fatta in casa di Voglia di Star Bene Gluten Free

Gocchetto di patate sogliola e carciofi	16
Tagliolino classico allo scoglio	18
Tagliolino classico sgusciato	19
Tagliolino alle vongole	15
Tagliolino alla carbonara di mare	16
Riso Carnaroli con zucca, mazzancolle e limone salato	16

SECONDI

Salsiccia di rana pescatrice con verza stufata e finocchietto	15
Grigliata mista della piazzetta **	25
Tagliata di tonno rosso scelto con verdure invernali e sesamo	18
Spiedini di gamberi e calamari **	4.5 cad
Fritto misto di gamberi, calamari e verdure **	18
Scaloppa di gallinella di mare con erbe selvatiche e salsa al vino rosso	18

CONTORNI

Carciofi in casseruola	6	Patate al forno	6
Erbe di campagna	6	Patate fritte	6
Insalata mista	6		

** su prenotazione

D O L C E Z Z E

Tartufetti di cacao fondente con crema al mascarpone servito con bicchierino di rum	6
Crostatina di mela e crema alla vaniglia	6
Mousse al cioccolato fondente e lamponi	6
Tortino al cioccolato	7
Sorbetto caffè	4
Sorbetto al mandarino	6
Il Panettone di Adrian	7