

LA PIAZZETTA MISANO

Mangiamo al mare?

Orari

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

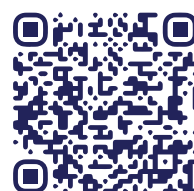
Coperto e servizio 2.5

Condividici 

tagga @lapiazzettamisano



English MENU here



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

Antipasti

Il piatto di crudo	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

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

burrata, salmone affumicato, zucchine alla julienne

LA FACCIAMO SOLO NOI

burrata, tartare di tonno, lime

BOLOGNA

mortadella, burrata, granella di pistacchi

CARPEGNA

prosciutto crudo, burrata e pomodorini confit

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

Pizze Speciali

VOMERO

bufala, salsiccia, friarielli, scaglie di pecorino

SORRENTO

pomodoro, bufala, pendolini, basilico

PICASSO

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

BACCALÀ

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

PIAZZETTA

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

CORNICIONE

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

58

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

FRUTTI DI MARE

pomodoro, pesce del giorno, aglio, prezzemolo

BOMBA

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

BURRATA

burrata, prosciutto crudo, pesto di basilico, pomodorini confit



Pizze Bianche

MARE E MONTI

mozzarella, gamberi, zucchine al forno

TARTUFINA

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

FUMÉ

mozzarella, salsiccia, pancetta, scamorza, origano

TREVIGIANA

mozzarella, radicchio trevigiano, salsiccia, funghi porcini

VALTELLINA

mozzarella, bresaola, rucola, pendolini, scaglie di grana

REGINA

bufala, pendolini, scaglie di parmigiano, basilico

4 FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, scamorza, stracchino

DELIZIA

mozzarella, pomodorini, olive nere, grana, basilico



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	un classico della piazzetta da mettere in mezzo e condividere	7
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.*

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

DOLCEZZE

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