



M E N Ù L A C A R T E

CONDIVIDI LA TUA ESPERIENZA

 @foodewinepianecrati

MENÙ PESCE

ANTIPASTI

Imperiale di crudités

su prenotazione

4-8-9-13-14

40

Degustazioni di antipasti fantasia dello chef

degustazione di antipasti 8 portate caldi, freddi, fritti

4-8-9-13-14

22

PRIMI

Fettuccina al baccalà

servita con baccalà alla cosentina

3-9-14

15

Linguine allo scoglio dello chef

3-8-9-14

18

Tonnarello alla gricia

servita con gamberi rossi e bottarga

3-4-6-9

20

Risotto imperiale

risotto servito con gamberi e porcini

9

20

SECONDI

Polpo rosticciato

servito su crema di patate al nero e crumble al prezzemolo

9

18

Spadellata di pesce del giorno

4-9

25

Involtino di spada

servito su crema di melanzane

9

17

Frittura mista

frittura di gamberi rosa, alici e calalmari

4-9

14

Tonno vitellato

trancio di tonno grigliato servito su crema vitellata

9

17

coperto 2

i prezzi sono espressi in Euro

Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

MENÙ CARNE

ANTIPASTI

Antipasto fantasia dello chef
selezione dello chef di portate calde, fredde e fritte

3-6-14

15

PRIMI

Carbonara alla N'duja
servita con n'duja nero di Calabria

3-6-14

10

Gricia

3-6-14

9

Cacio e pepe

3-6-14

10

Tagliatelle ai porcini

3-14

12

La nostra Lagana e Ceci
variante con porcini

3-14

10

12

SECONDI

Filettuccio di maialino
su purè di patate e verdure di stagione croccanti

6

14

Tagliata rucola e grana

6

8

l'etto

coperto 2

i prezzi sono espressi in Euro

Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

CONTORNI

Patatine stick	2,5
Insalata verde /mista	3
Patate al forno	3
Contorno del giorno	3

MENÙ BIMBI

ANTIPASTI

Tris di polpette carne, riso, melanzana	3
--	---

14

PRIMI

Penne al sugo	5
---------------	---

3

Pasta al burro e parmigiano	4
-----------------------------	---

3-6

SECONDI

Cotoletta di pollo	5
--------------------	---

3-14

Hamburger	5
-----------	---

coperto 2

i prezzi sono espressi in Euro

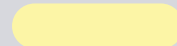
Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

BEVANDA

Acqua naturale	1,5
Acqua frizzante	1,5
Acqua 50cl naturale / frizzante	1
Coca Cola	2,5
Coca Cola Zero	2,5
Fanta	2,5
Estathé limone / pesca	2,5
Calice di vino base	3,5
Calice di bollicine	3
Spritz base Aperol / Campari	6
Cocktail base	5
Amaro base	2
Amaro premium	5
Liquore	2
Caffè	1

Iron - Apecar | Keller

colore



5

ispirata dalle birre della franconia, presenta un carattere rustico, bilanciato, con una bevibilità elevata. è una birra rinfrescante, con un corpo medio ed una struttura cremosa, con sentori di cereale, crosta di pane, erba appena tagliata e leggere note floreali.

Iron - Bro'n'zi | Golden ale



colore



5

è una bionda leggera, rinfrescante e beverina realizzata con luppoli americani. presenta sia in aroma che in gusto equilibrio sentori fruttati e floreali. finale secco che invita al sorso successivo.

Iron - Compare | Italian Pilsner

colore



5

birra lager che combina le caratteristiche tipiche di una german pils ad una abbondante luppolatura di luppoli nobili. leggera, dissetante, amara.

Iron - Testone | Strong Scotch Ale

colore



5

la componente olfattiva si affida alle caratteristiche del malto, con note di caramello e toffee, frutta secca e frutta disidratata (fichi, datteri, uva sultanina, prugna). il finale è abbastanza asciutto con note di nocciola che permangono nel bevuta retrogusto

MENÙ DOLCI

Il dolce di Daniela

vedi disponibilità

3-6-14

6

Ispirazione al cheesecake

frutti di bosco , cioccolato o pistacchio

3-6-14

6

Quadrotto Lemon cake

pan di spagna imbevuto al limoncello con gustosa mousse e glassa al limone di Calabria

3-8-14

6

Quadrotto SestoMisù

quadrotto di crema al mascarpone aromatizzato al Marsala, con biscotto Savoiano imbevuto al caffè

3-6-14

6

Rocher Gianduia

un parfait alla crema gianduia ripieno alla crema di nocciole IGP ricoperti da un guscio croccante di cioccolato al latte e granelle di nocciole

3-6-14

6

Panna cotta e Caramello

mousse alla panna cotta e caramello Mou

3-6-14

6

Tartufo Nocciola & Cacao

tartufo artigianale alla Nocciola Trilobata delle Langhe IGP & Cacao Seleção con un cuore morbido al cioccolato fondente

3-6-14

6

coperto 2

i prezzi sono espressi in Euro

Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

CONTROLLA LA LISTA DEGLI ALLERGENI LI TROVI NUMERATI SOTTO OGNI PIETANZA

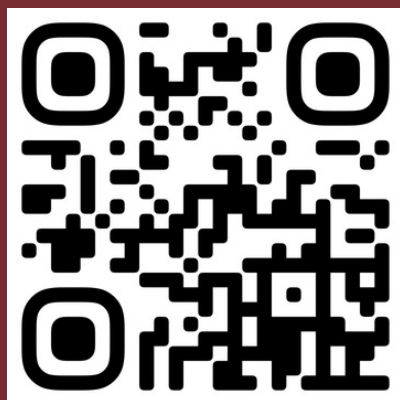
1. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE.
2. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
3. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, VALE A DIRE: GRANO (FARRO E GRANO KHORASAN), SEGALE, ORZO, AVENA, O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE: A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO (1); B) MALTODESTRINA A BASE DI GRANO (1); C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;
4. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
5. FRUTTA A GUSCIO VALE A DIRE: MANDORLE (*AMYGDALUS COMMUNIS* L), NOCCIOLE (*CORYLUS AVELLANA*), NOCI (*JUGLANS REGIA*), NOCI DI ACAGIÙ (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*), NOCI DI PECAN [*CARYA ILLINOINENSIS* (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (*BERTHOLLETIA EXCELSA*), PISTACCHI (*PISTACIA VERA*), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (*MACADAMIA TERNIFOLIA*) E I LORO PRODOTTI, TRANNE
PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
6. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO).
7. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
8. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.
9. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
10. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
12. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
13. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
14. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

segui la
nostra
pagina



la tua
opinione è
importante



wine restaurant bar



foodewine.com