

DA CONDIVIDERE TO SHARE

POLPETTINE DELLA NONNA (1, 3, 7)

carne trita, salsiccia, | minced meat,
pane, pomodoro | sausage, bread, tomato
e parmigiano | and parmesan cheese

10 €

TARTARE DI RICCIOLA (4, 6, 9)

ricciola, leche de Tigre, | amberjack, leche de Tigre,
quinoa soffiata e | crunchy quinoa and
sedano verde | green celery

14 €

MONTANARA CLASSICA 4PZ (1, 7)

pizzetta frita | fried pizzetta
con pomodoro, | with tomato and
parmigiano e basilico | parmesan cheese, basil

8 €

PANE BURRO E ACCIUGHE (1, 4, 7)

acciughe del cantabrico, | cantabrian anchovies,
pane tostato, | toasted bread,
burro montato | whipped butter

14 €

"COCKTAIL DI GAMBERI" 2 PZ (1, 2, 3, 6)

sandwich con gamberetti, | sandwich with shrimps,
salsa cocktail e iceberg | cocktail sauce and iceberg

12 €

TACOS DI SALMONE 2 PZ (1, 3, 4, 6, 11)

tacos di mais, tartare di | corn tacos, salmon tartare,
salmone, sesamo, avocado | sesame, avocado and teriyaki
e maionese teriyaki | maionese

14 €

PULLED PORK BURGER 2 PZ (1, 3, 6, 7, 12)

pulled pork, salsa bbq e | pulled pork, bbq sauce and
cipolla croccante | crunchy onion

10 €

HUMMUS E FOCACCIA (1, 6, 7, 8, 11)

hummus di ceci e | chickpeas hummus and
focaccia al rosmarino | rosemary focaccia

8 €

DA CONDIVIDERE — TO SHARE

PIZZETTA — LA PIZZA

MENU A LA CARTE

DESSERT

VINO

PIZZETTA LA PIZZA DI PIAZZETTA

LA MARGHERITA (1,7)

coulis di pomodoro, | tomato coulis,
mozzarella di bufala | buffalo mozzarella
e basilico | and basil

12 €

LA GOLOSA (1,4,7)

tonno, stracchino, | tuna, crunchy onions,
cipolle croccanti, | stracchino cheese,
mozzarella e pomodoro | tomato and mozzarella

22 €

VENTO DA SUD (1,3,7,9)

polpetta, scamorza, | meat ball, scamorza cheese,
parmigiano, | parmigiano, tomato and
pomodoro e mozzarella | mozzarella

16 €

ACCIUGHINA BELLA (1,4,7)

acciughe, | anchovies,
fiori di zuccina, | courgette flowers,
pomodoro e burrata | tomato and burrata

18 €

C3 (1,7)

prosciutto cotto, carciofini, | cooked ham, artichokes,
caprino alle erbe, | herb goat cheese,
pomodoro e mozzarella | tomato sauce and mozzarella

16 €

LA "4 STAGIONI" (1,7)

crema di zucchine, funghi, | courgettes cream, mushrooms,
mozzarella, | tomato, mozzarella,
olive e pomodorini confit | olives and tomato confit

14 €

* coperto per | covered per
persona | person

3 €

PIZZETTA — LA PIZZA

MENU A LA CARTE

DESSERT

VINO

PRIMI PIATTI MAIN COURSES

LINGUINA FRESCA ALLA CACIO E PEPE
CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO (1,2,7)

HOMEMADE LINGUINA cacio e pepe style with red prawn tartare
26 €

MACCHERONCINO FRESCO CLASSICO
ALLA CARBONARA (1,3,7)

CLASSIC MACCHERONCINO carbonara style
24 €

CANNELLONE ALLA PARMIGIANA (1,3,7,9)

CANNELLONE parmigiana style
18 €

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

RIBS DI MAIALE,
SALSA DOLCE FATTA IN CASA E CAPONATA (6,9,10)

PORK RIBS, homemade sweet sauce and caponata
26 €

SUPREMA DI FARAONA,
POMMES DUCHESSE E CAROTE (3,7)

GUINEA FOWL SUPREME, pommes duchesse and carrots
28 €

POLPO ALLA PLANCIA, FAGIOLO E CAVOLO NERO

(4,6,7)

GRILLED OCTOPUS with beans and kale

32 €

* coperto per | covered per
persona | person

3 €

MENU A LA CARTE

DESSERT

VINO

DESSERT

TIRAMISU' ^(1,7)

TIRAMISU'

8 €

TARTELLETTA AL
LIMONE E MERINGA ^(1,7)

LEMON TARTE with meringue

8 €

PROFITTEROL ⁽⁴⁾

VANILLA CREAM BIGNE' with milk and dark chocolate

8 €

CARPACCIO DI ANANAS
GELATO ALLA VANIGLIA E MENTA ⁽⁴⁾

ANANAS CARPACCIO,VANILLA ICE CREAM e mint

8 €

ALLERGENES



DESSERT

VINO