

PIETRA PIANA

RESTAURANT

Degustazione “ODINO”: Coccolati dallo chef

Menu degustazione 7 portate a sorpresa

Menu degustazione Piccolo Sant'Andrea

Benvenuto dello chef

Pesce frit e baccalà ...

(Pesce bianco e pescetti di paranza fritti serviti con una quenelle di baccalà mantecato)

I,3,4,7

Vermicelli ai 5 Pomodori

(Spaghettoni di Gragnano, con pomodoro ramato, pomodoro Sorrento, pomodorini datterini rossi, pomodori verdi e pomodorini tigrati profumati alle erbe mediterranee)

I,9

Rombo alla meuniere

(Rombo cotto in salsa di burro, limone, salsa worchester e brodo di manzo)

I,4,7,8,9.

Pre-dessert del giorno

Liuk al limone

(Gelato di limone servito con liquore di liquirizia fatta in casa)

I,3,7

Piccola pasticceria

Menu degustazione Pietra Piana

Benvenuto dello chef

Parmigiana di carciofi

(Carpaccio di parmigiana di carciofi, gel di provola, emulsione di pepe e crocchetta di carciofi)

I,3,7

....Sua maestà “la Genovese”

(Stracotto di manzo, cotto con cipolle e la sua riduzione)

I,9

Fusillone con ragù di seppia e olio al limone

(Fusillo di pastai gragnanesi, ragù di seppia e il nostro olio al limone)

I,4,I4

Ventresca di Tonno alla Marinara

(Ventresca di tonno fritta servita con salsa marinara: pomodoro, alici, origano e olive taggiasche)

I,4,6

Pre dessert del giorno

La luna ed il mare

(Mousse alla vaniglia e fava di Tonka, cuore di baba all'alkermes con salsa di curacao)

I,3,7,8

Piccola pasticceria

Antipasti

Pesce frit e baccalà ...

(Pesce bianco e pescetti di paranza fritti serviti con una quenelle di baccalà mantecato)

I,3,4,7

La Primavera

(Crocante di piselli, spuma di pecorino, gel di cipollotto e crumble di cereali con gelato ai baccelli di piselli)

I,3,7

Piadina di pesce azzurro con spuma rosè

(Piadina farcita con carpaccio di pesce azzurro e insalata con salsa rosè)

I,4,7

....Sua maestà “la Genovese”

(Stracotto di manzo, cotto con cipolle, sedano, carote e chips di pasta)

I,9

Parmigiana di carciofi

(Carpaccio di parmigiana di carciofi, gel di provola, emulsione di pepe e crocchetta di carciofi)

I,3,7

Scampi, limoncello e the di crostacei

(Scampi cotti e crudi, gel di limoncello e infuso di crostacei)

I,2,7

Primi Piatti

Risotto all'ortolana

(Riso carnaroli con selezione di verdure in crema)

1,7,9

Vermicelli ai 5 Pomodori

(Spaghettoni di Gragnano, con pomodoro ramato, pomodoro Sorrento, pomodorini datterini rossi, pomodori verdi e pomodorini tigrati profumati alle erbe mediterranee)

1,9

Fettucce nere, canocchie e pistacchi

(Fettuccine di pasta fresca al nero di seppia, canocchie e crema di pistacchio)

1,2,3,8,14

Raviolini di pasta cotta ripieni con astice profumato agli agrumi e salsa verde amara

(Ravioli di pasta cotta mantecati al burro di crostacei, serviti su medaglioni d'astice profumato agli agrumi con rucola frullata in salsa)

1,2,4

Pasta mista con pesto di fave e guanciale

(Pasta Mista mantecata con acqua di fave, pop corn di cotenna di maiale e pesto di fave)

1,7

Fusillone con ragù di seppia e polvere di limone bruciato

(Fusillo di pastai gragnanesi, ragù di seppia e polvere di limone bruciato)

1,4,14

Secondi Piatti

Agnello lardellato, finto asparago bruciato e salsa al pepe verde

(Lombo di agnello avvolto in guanciaie scottate, servito con finto asparago di fonduta di caciocavallo campano e salsa al pepe verde)

1,7,9

Rombo alla meuniere

(Rombo cotto in salsa di burro, limone, salsa worchester e brodo di manzo)

1,4,7,8,9.

Lingotto di vitello, timo, lime e pressa di patate aromatizzata al rosmarino

(Cappello del prete stracotto condito con timo e lime e servito con sfoglia di patate al parmigiano e rosmarino)

1,7,9

Millefoglie di pollo marinato al Kimchi e senape, ratatouille di verdure

(Pollo marinato al kimchi, peperoncino, aglio, scalogno e senape, servito con verdure fresche)

1,7,9,10

Ballotin di melanzane con zuppetta di pomodoro arrosto e quinoa soffiata

(Polpette di polpa di melanzane con zuppetta di pomodoro arrosto e quinoa soffiata)

1,7,9,10

Ventresca di Tonno alla Marinara

(Ventresca di tonno fritta servita con salsa marinara: pomodoro, alici, origano e olive taggiasche)

1,4,6

Selezione di contorni di verdura disponibili su richiesta

Dessert

Liuk al limone

(Gelato di limone servito con liquore di liquirizia fatta in casa)

I,3,7

Mandarino, arancia e kumquat

(Semifreddi di arancia, mandarino e kumquat in varie consistenze)

I,3,7

Il nostro Tiramisù con ricotta di vaccino dei Monti Lattari

(Montata leggera in bagna di caffè con mousse di ricotta)

I,3,7

La luna ed il mare

(Mousse alla vaniglia e fava di Tonka, cuore di baba all'alkermes con salsa di curacao)

I,3,7,8

Soufflé alla crema con Coulis di amarene e crumble di amaretti

(Il classico soufflé servito su un crumble di amaretti e topping all'amarena)

I,3,7

...Le fragole nel bosco ...

(Pata a bombe di fragole, spugna di pistacchio, terreno di cioccolato e sorbetto di fragola)

I,7

Gentile Ospite, se avesse delle allergie e/o intolleranze alimentari saremo lieti di assisterla nella Sua scelta con informazioni dettagliate sui nostri piatti.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1 – Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

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

8 - Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

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 sesamo

12 – Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

13 - Lupini e prodotti a base di lupini

14 – Molluschi e prodotti a base di molluschi

**In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.*

***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.*