

PIETRA PIANA  
RESTAURANT

## Antipasti / Starters

**Ragù di Totano con Crema di Patate all'olio extra-vergine e polvere di Cappero** 23,00

*Local Squid Ragout cooked in red wine with Extra Virgin Olive Oil potato cream, capers powder and croutons*

(4,6,7)

**L'uovo nell'Orto** 23,00

*Low temperature cooked perfect egg served with seasonal vegetables in different consistencies and Parmesan fondue*

(3,4,6,7)

**Carpaccio di Codone di Manzo con salsa Tonnata Estiva, aceto tradizionale di Modena e Jus di Vitello** 25,00

*Cold Roasted Beef Picanha with its reduced stock, cold Tuna Sauce, and Traditional Modena Balsamic Vinegar*

(4,5,6,9)

**Alalonga Marinata agli Agrumi con Crema di Fagioli bianchi, Cipolla in agrodolce al Lampone e riduzione di ponzu** 26,00

*Seared and marinated tuna with white bean cream and oregano, sweet and sour red onions and ponzu reduction*

(4,5,6,9)

**Battuta di Manzo al coltello con tartufo nero estivo** 29,00

*Beef Truffle tartare with truffle sauce and brioche bread*

(1,3,7,10)

## Primi / Pasta & Risotto

**Risotto al Brodetto di Crostacei, Dragoncello ed il suo trio di crudité di crostacei** (preparazione 20 minuti) 33,00

*Risotto cooked in Shellfish Broth and three kind of Raw Seafood*

*(prep. Time 20 minutes)*

*(2,6,7,14)*

**Spaghettono “Benedetto Cavalieri” leggermente affumicato ai cinque Pomodori** (preparazione 20 minuti) 28,00

*Spaghettono “Benedetto Cavalieri” with five Different kinds of Baked and Smoked Tomatoes, and Provolone del Monaco Cheese (prep. Time 20 minutes)*

*(1,7)*

**Elicoidali “Pastificio Setaro” con ragù d’Agnello Laticauda, salsa al pecorino e maggiorana** 29,00

*Elicoidali “Pastificio Setaro” with Laticauda Lamb white ragout, marjoram and pecorino sauce*

*(1,6,7)*

**Tagliolino al Burro, con Acciughe e Tartufo Nero Estivo** 35,00

*Tagliolino Hand-made fresh Pasta with Butter, Cetara Anchovies, and Summer Black Truffle*

*(1,3,6,7)*

**Bottone di ragù genovese alla napoletana con Zafferano, salsa di Parmigiano “Vacche Rosse” e Polvere di Limone Nero** 31,00

*Neapolitan white ragout Braised Beef filled Pasta with Saffron, “Red Cow”*

*Parmesan emulsion and Black lemon Powder*

*(1,3,7,9,12)*

## Secondi / Main Courses

**Filetto di Maiale Nero Casertano con la sua Pancetta soffiata,  
Crema di Friggitelli, Indivia e Jus al Mosto Cotto** 35,00

*Sirloin and Belly Pork from Caserta, Green Peppers Cream  
with honey and thyme baked Endive with Cooked Grape Must sauce  
(4,9)*

**Astice Grigliato con le sue Chele Fritte in Tempura,  
maionese al plancton marino, Fagiolini e Taccole** 55,00

*Grilled Lobster Tail with Tempura Fried Claws, Marine Plankton mayonnaise  
and green beans  
(1,2,6,10,12)*

**Entrecôte Manzo in Crosta d'erbe con Crema di zucca,  
Cardoncello Glassato e insalata d'erbe di campo** 34,00

*Herb crust Beef Sirloin with Roasted Pumpkin Cream, Glazed Oyster Mushrooms,  
Reduced Brown Stock and Wild Herbs Salad  
(1,7,8,9,12)*

**Ricciola con purea di patate alla curcuma,  
emulsione di pistacchio, riduzione all'arancia  
e zucchine alla scapece** 36,00

*Amberjack Fillet with Potatoes Purée with Turmeric, Scapece Zucchini,  
cold Pistachio Sauce and Orange reduction.  
(4,6,8,9,10,11,12)*

**Controfiletto d'Agnello in crosta di Tartufo,  
salsa all'uovo tartufata,  
fondo bruno e verdure di stagione** 39,00

*Truffle Crusted Lamb Sirloin, warm truffle egg sauce,  
brown reduced stock and in-season vegetables  
(1,3,10)*

## Dolci / Desserts

**Millefoglie come una Zuppa Inglese** 16,00

*Millefeuille with Lemon and Chocolate Custard Cream, Coulis of Alchermes Liqueur  
(1,3,7,12)*

**Caldo Freddo al Cioccolato “Valhrona”  
con crema inglese alla vaniglia del Madagascar** 16,00

*Warm Chocolate Cake, Madagascar Vanilla Sauce  
and chocolate sorbet  
(1,3,7)*

**Sapore Tropicale** 16,00

*Coconut Pannacotta Cake with Coconut Crumble,  
Mango and Passion Fruit foam with coconut, lime and banana ice-cream  
(1,7,8)*

**Crostatina di mele alla Vaniglia, gelato di mandorle tostate  
e spuma di mela renetta** 16,00

*Apple “Tarte Tatin” with Roasted Almond Ice-cream and Apple Foam  
(1,3,7)*

## **Menu Degustazione tartufo/Truffle Tasting Menu**

*Tasting menu is for the enjoyment of the entire table*

*€ 150,00 per persona/per person*

### **Battuta di Manzo al coltello con tartufo nero estivo**

*Beef Truffle tartare with truffle sauce and brioche bread.*

### **L'uovo Perfetto al tartufo con crema di patate e salsa di Parmigiano 24 mesi**

*Low temperature cooked perfect egg served with extra-virgin olive oil,*

*Potato cream, Parmesan fondue and truffle*

### **Tagliolino al Burro, con Acciughe e Tartufo Nero Estivo**

*Tagliolino Hand-made fresh Pasta with Butter, Cetara Anchovies, and Summer Black Truffle*

### **Controfiletto d'Agnello in crosta di Tartufo, salsa all'uovo tartufata, fondo bruno e verdure di stagione**

*Truffle Crusted Lamb Sirloin, warm truffle egg sauce, brown reduced stock and in-season vegetables*

### **Caldo Freddo al Cioccolato "Valhrona" con crema inglese al tartufo e sorbetto al cioccolato**

*Warm Chocolate Cake, Truffle and Vanilla Sauce and chocolate sorbet*

### **Abbinamento Vini Premium**

*Premium Wine Pairing*

*€ 60,00 per persona*

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

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.*

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”

*We inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.*

- 1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)*
- 2 - crostacei e prodotti a base di crostacei / *crustaceans and products based on shellfish*
- 3 - uova e prodotti a base di uova / *eggs and egg products*
- 4 - pesce e prodotti a base di pesce / *fish and products based on fish*
- 5 - arachidi e prodotti a base di arachidi / *peanuts and peanut-based products*
- 6 - soia e prodotti a base di soia / *soy and soy-based products*
- 7 - latte e prodotti a base di latte / *milk and products made from milk*
- 8 - frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) / *nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil, pistachio, macadamia)*
- 9 - sedano e prodotti a base di sedano / *Celery and products based on celery*
- 10 - senape e prodotti a base di senape / *Mustard and products containing mustard*
- 11 - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / *Sesame seeds and products based on sesame*
- 12 - solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg / *sulphites at concentrations greater than 10mg/kg*
- 13 - lupini e prodotti a base di lupini / *lupins and products based on lupins*
- 14 - molluschi e prodotti a base di molluschi / *molluscs and products based on shellfish*

\*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.

*\*According to market availability, some products might be deep-frozen at origin.*

*\*\* The fish intended to be eaten raw has undergone preventive remediation treatment.*



















