

Ristorante  
Pietra Piana

Chef  
Alessio Inno

“Dio fece il cibo, ma certo il diavolo fece i cuochi.”

*“God made food; the devil the cooks.”*

(James Joyce)

# Ristorante Pietra Piana

## Antipasti / Starters

**\*Cannolo croccante di Tonno marinato agli agrumi,  
cremoso d'avocado e insalatina di mango** 27.00  
*\*Citrus Tuna tartare cannoli, guacamole,  
sweet and sour mango salad (1,3,4,6)*

**Totani e patate alla Praianese** 26.00  
*Local squid ragout with tomato, capers and olives,  
olive oil potato cream and smoked paprika (4,6,7,14)*

**Carpaccio di Picanha con aceto tradizionale di Modena  
e salsa tonnata estiva** 25.00  
*Cold roasted Picanha Carpaccio with his reduced stock,  
tuna sauce and Traditional Balsamic Vinegar of Modena  
(4,5,6,9,12)*

**Vellutata tiepida di zuccina col suo fiore croccante, ricotta  
d'Agerola e concentrato di limone** 24.00  
*Zucchini cream and his crunchy flower, with ricotta cheese  
from Agerola and lemon (1,5,6,7,8)*

## Primi / First Courses

**Linguina "Pastificio Setaro" con frutti di mare,  
datterini arrostiti e salsa di pistacchi all'olio extra vergine** 31.00  
*"Pastificio Setaro" Linguini with seafood, roasted cherry tomatoes  
and pistachio sauce (1,5,6,8,12,14)*

**Pacchero con ragù ai tre pomodori, fonduta  
di Provolone del Monaco e origano** 28.00  
*Pacchero pasta with three different kind of tomatoes ragout, Provolone del Monaco sauce and oregano(1,7)*

**Risotto "Riserva San Massimo" al pesto di Sfusato  
Amalfitano, carpaccio di scampi e acqua di provola affumicata  
tempo di cottura 20"** 33.00  
*Risotto "Riserva San Massimo" with Amalfi lemon pesto, scampi carpaccio and smoked provola cheese  
(2,4,6,7,9)  
20-minute cooking time*

**\*Taglierino allo zafferano con gamberi rossi** 31.00  
*\*Saffron homemade Taglierino with red shrimps (1,2,3,7,9)*

# Ristorante Pietra Piana

## Secondi / *Main Course*

<b>Filetto di seppia scottata, piselli al basilico e i suoi tentacoli al nero</b>	<b>33.00</b>
<i>Seared Cuttlefish with peas basil cream and his inky tentacles (4,9,14)</i>	
<b>“Melanzana ‘mbuttunata”</b>	<b>31.00</b>
<i>Baked eggplants roll with mozzarella from Agerola, cherry tomatoes and 24 months aged Parmesan cheese (1,5,6,7)</i>	
<b>Manzo in Crosta d’erbe con purè aspro di patate, insalata d’erbe spontanee al tradizionale di Modena</b>	<b>35.00</b>
<i>Herb crust beef with sour mashed potatoes, wild herb salad and Traditional Balsamic Vinegar of Modena (1,7,8,9,12)</i>	
<b>Filetto di Baccalà al rosmarino con hummus di ceci al sesamo bianco e vinaigrette all’arancia</b>	<b>36.00</b>
<i>Rosemary Codfish, white sesame chickpea Hummus and orange sauce (4,6,7,9,11)</i>	

## Dolci / *Dessert*

<b>Tiramisù Croccante al limone</b>	<b>16.00</b>
<i>Crunchy Lemon Tiramisù (1,3,7)</i>	
<b>Granita al Campari con macedonia di frutta alla menta e sorbetto al mango</b>	<b>16.00</b>
<i>Campari granita with mint fruit salad and Mango Sorbet (12)</i>	
<b>Tutto Cocco</b>	<b>16.00</b>
<i>Coconut pannacotta with coconut crumble, cacao and coconut sauce, banana lime and coconut ice-cream (1,7,8)</i>	
<b>La Nocciola</b>	<b>16.00</b>
<i>Hazelnut Bavarian cream rocher with pear ,almonds and gianduja sauce ricotta ice-cream (1,3,7,8)</i>	
<b>Selezione di Formaggi</b>	<b>24.00</b>
<i>Cheeses selection (7)</i>	

# Ristorante Pietra Piana

**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, pistachios, macadamia nuts)*
- 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.*