

PIETRA PIANA
RESTAURANT

Antipasti / Starters

Ragù di Totano con Crema di Patate all'olio extra-vergine e polvere di Cappero 25,00

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

(6,7,14)

L'uovo nell'Orto 23,00

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

(3,7)

Carpaccio di Codone di Manzo con salsa Tonnata Estiva, aceto tradizionale di Modena e Insalata du Funghi 25,00

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

(4,6,10,12)

Millefoglie croccante di Mare, Cremoso d'Avocado, salsa di mango agli agrumi e riduzione di Ponzu 29,00

Raw crustaceans and marinated catch of the day mille-feuille served with guacamole and citrus mango sauce (1,2,4,5,6,10,12,14)

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

Beef Truffle tartare with truffle sauce and brioche bread

(1,3,6,7,8,10)

Primi / Pasta & Risotto

Risotto Azienda Agricola “Motta”, mantecato al Provolone del Monaco, riduzione di Melograno e

Taurasi con Tartufo Nero Estivo. (preparazione 20 minuti) 33,00

Risotto from “Motta Farm”, creamed Provolone del Monaco, with Pomegranate and Taurasi red wine reduction, served with Summer Black Truffle

(prep. Time 20 minutes)

(6,7,12)

Raviolo Caprese affumicato con salsa al Parmigiano Reggiano

29,00

Hand Made Raviolo Caprese filled with Smoked Buffalo Ricotta Cheese cooked with five Different kinds of Tomatoes and 24 months Parmesan Sauce

(1,3,6,7)

Elicoidali “Pastificio Setaro” allo Zafferano, con Ragù Bianco di coscia d’Agnello e Funghi di stagione al timo.

29,00

Saffron Elicoidali “Pastificio Setaro” with Lamb white ragout and Seasonal Mushrooms with thyme (1,6,7,9)

Tagliolino al Burro, con pesto di Limone Amalfitano, Scampi e Aneto

35,00

Tagliolino Hand-made fresh Pasta with Butter, Lemon Pesto, Scampi and Dill

(1,2,3,6,7,12)

Spaghettono “Benedetto Cavalieri” con Erbe Amare, Tartare di Tonno e salsa Aioli

31,00

Spaghettono “Benedetto Cavalieri” with Bitter Herbs, Tuna Tartare And Aioli Sauce

(prep. Time 20 minutes)

(1,4,8,14)

Secondi / Main Courses

**Filetto di Maiale Nero Casertano con la sua Pancetta soffiata,
Crema di Topinambur,**

Cavolo, Cappuccio e Jus al Mosto Cotto 35,00

Sirloin and Puffed Belly Pork from Caserta, Jerusalem artichoke

Cream, Cabbage and Cooked Grape Must Sauce

(5,6,7,9,12)

Astice Grigliato con le sue Chele Fritte in Tempura,

Purea di patate con Latte di Cocco e Curcuma,

Finocchi e Radicchio 58,00

Grilled Lobster Tail with Tempura Fried Claws, Turmeric and Coconut Milk Potato Purée,

Fennel and Red Chicory salad with Orange Vinaigrette

(1,2,5,6,7,8,10,12)

Entrecôte di Manzo in Crosta d'erbe con Crema di Zucca,

Funghi glassati al Fondo Bruno

e Insalata d'erbe di campo 34,00

Herb crust Beef Sirloin with Roasted Beef Entrecote with Roasted Pumpkin Cream,

Glazed Mushrooms, Reduced Brown Stock and Wild Herbs Salad

(1,7,9,12)

Ricciola con salsa di Porri allo Zafferano, Cozze,

e zucchine alla scapece 36,00

Amberjack Fillet with Mussel and Saffron Vichyssoise Sauce with Scapece Zucchini

(4,5,6,7,12,14)

Agnello in crosta di Tartufo con salsa all'uovo tartufata,

Fondo Bruno e Verdure di Stagione 39,00

Truffle Crusted Lamb, warm truffle egg sauce, brown reduced stock

and in-season vegetables

(1,3,9,10)

Dolci / Desserts

**Millefoglie alla “Doppia Crema”
con Gelato Frutti Rossi e Yogurt** 16,00

*Millefeuille with Lemon and Chocolate Tonka Bean Custard Cream,
Berries and Yoghurt Ice-Cream
(1,3,7,12)*

Tutto Cioccolato (preparazione 20 minuti) 16,00

*Warm Dark Chocolate Cake with white chocolate Foam and Milk Chocolate
Ice-Crem (prep. Time 20 minutes)
(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
(1,3,7,8)*

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

Agnello in crosta di Tartufo, salsa all'Uovo tartufata, Fondo Bruno e Verdure di Stagione

Truffle Crusted Lamb, 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.*