

# Piazzetta

# RIPETTA

## SANDWICHES

CLUB SANDWICH - 25

PROSCIUTTO COTTO E FONTINA - 16

RIPETTA BURGER<sup>♠</sup> - 28

AVOCADO TOAST - 18

## SALAD

CAESAR SALAD - 20

NIÇOISE SALAD - 20

RIPETTA SALAD - 19

(lattuga baby, ricotta bufala, olive gaeta, croutons,  
semi misti, salsa pinzimonio)

## CICCHETTI

FRITTO DEL GIORNO<sup>♠</sup> - 8

CROCCHETTA DI MANZO<sup>♠</sup> E SALSA VERDE - 8

SPIEDINO DI POLLO<sup>♠</sup> E SALSA BBQ - 9

SUPPLÌ ALLA ROMANA - 6

PANE BURRO E ALICI - 9

FOCACCINA E MORTADELLA - 9

PINZIMONIO DI VERDURE BIO - 8

HUMMUS DI STAGIONE - 9

OSTRICA GILLARDEAU N.2 - 6

## Dessert

LA MIA TORTA DELLA NONNA - 12

*tartelletta con crema pasticcera al limone, con crumble e pinoli tostatati*

TIRAMISU<sup>♠</sup> SEMIFREDDO CON SAVOJARDO  
FATTO IN CASA - 12

BIGNÈ CON CHANTILLY ALLA FRANCESE AL CARAMELLO,  
MOU LEGGERMENTE SALATO E SALSA AL CIOCCOLATO - 14

PAVLOVA CON SORBETTO ALLA FRAGOLA<sup>♠</sup>, CREMA DIPLOMATICA  
ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO - 14

**Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.**

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari e altri prodotti alimentari contenenti allergeni.



RELAIS &  
CHATEAUX

\* il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis.

♠ Prodotto congelato. ♣ Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati. ♠ Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.