

Piazzetta

RIPETTA

DAL FORNO

- **Toast prosciutto cotto e formaggio** 14 €
- **Torta salata alla zucca[♣]** 14 €
- **Mozzarella di bufala in carrozza** 18 €
- **Club sandwich con pollo** 27 €
- **Club sandwich al salmone** 27 €
- **Pane, avocado e salmone all'aneto** 18 €

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 ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari ed altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

** il pesce destinato ad 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 ad un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.*

DALLA MACELLERIA

TARTARE DI MANZO CON FOGLIE AROMATICHE - 20 €

HAMBURGER PIAZZETTA - 28 €

220 gr di carne bovina, lattuga romana, crema di pomodoro secco, guanciale croccante, fontina, cipolla caramellata servito con salsa home made e patatine fritte

TAGLIATA DI POLLO, VERDURE GRIGLIATE - 22 €

COSTATA DI FRISONA - 80 €/kg
con patate e verdure di stagione[♣]

FIorentINA DI FRISONA - 90 €/kg
con patate e verdure di stagione[♣]

TAGLIATA DI FRISONA 300 GR. - 44 €
con patate e verdure di stagione[♣]

DALL' AIA

L'OMELETTE - 14 €
(scegli la farcitura che preferisci)

LA BENEDETTINA - 18 €
(uovo alla benedict, pan brioche, spinaci e salsa olandese)

LA BENEDETTINA AL SALMONE - 25 €
(uovo alla benedict, pan brioche, spinaci, salmone e salsa olandese)

DALLA GASTRONOMIA

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala campana - 20 €

Burratina, pomodori secchi e olive taggiasche - 20 €

Bresaola e verdure in agrodolce - 25 €

Selezione di salumi e formaggi - 24 €

Pane, burro e acciughe del Cantabrico - 18 €

LE PASTE

Spaghettoni Verrigni ajo, ojo e colatura di alici - 22 €

Chitarra alla gricia - 18 €

Zuppa di legumi[♣] di stagione - 18 €

DAL MARE

OSTRICHE - 30 € (6 UN.)

CRUDO DI PESCE* - s.m.

MERLUZZO FRITTO[♣], SALSA TARTARA - 26 €

TARTARE DI BRANZINO* - 22 €

SALMONE MARINATO E LAMPONI - 20 €

**DENTICE ALLA GRIGLIA E VERDURE DI STAGIONE
SALTATE IN PADELLA - 28 €**

L'ANGOLO VERDE

Il Giro dell'orto - 14 €

Caesar salad di pollo - 19 €

Carciofo alla Romana - 15 €

Nizzarda - 18 €

Insalata Piazzetta - 19 €
Insalate e foglie aromatiche da agricoltura acquaponica, avocado, semi di zucca e tofu

Greca - 18 €

Patatine fritte[♣] - 9 €

Zuppa di verdure[♣] - 16 €

CAFFETERIA

Espresso	5 €
Doppio espresso	8 €
Cappuccino	8 €
Americano	7 €
Cioccolata Calda	12 €

SUCCHI DI FRUTTA

Nettari di frutta di stagione - 9 €
(chiedi al personale la scelta del momento)

HEALTHY CORNER

Spremuta	10 €
Centrifughe	12 €

TEA LIST - from Mariage Frères

Darjeeling Himalaya	9 €
Tea nero - India	
Rouge Bourbon	9 €
Red rooibos / note di vaniglia	
French Breakfast tea	9 €
Tea nero ricco	
Empereur Chen-Nung	9 €
Tea nero cinese affumicato	
Earl Grey Imperial	9 €
Tea nero - bergamotto	
The bleu Des Legendes	9 €
Tea blu / con delicate note agrumate	

- TEA TIME - dalle ore 15.00 alle 18.00

Dalla tradizione inglese una selezione
dolce e salata per accompagnare golosamente
uno dei nostri tè.

25 € per due persone
tè non incluso

DALLA Pasticceria

Viennoiserie[†] 12 €
Maritzo San Baylon, croissant e pain au chocolat

Dolci dalla credenza[†] 8 € al pz
Selezione di crostate, plumcake, ciambelloni
e altri dolci che ricordano casa

Tartelletta frutti di bosco 12 €
Tartelletta frutti di bosco con chantilly all'italiana

**Scigno di cioccolato
al mascarpone, cioccolato e caffè** 12 €
Scigno di cioccolato, mousse di mascarpone
e cioccolato al caffè

Selezione di gelati artigianali 10 €
tre gusti (chiedi al personale la scelta del giorno)

LA BIRRA Dal birrifico Rebel's

• Imperial I.P.A., Tropical bomb, 8% ABV	10 €
• Pils, Belvedere, 5% ABV	10 €
• Blanche, Sunshine blanche, 4,5% ABV	10 €
• Belgian triple, Serial tripel, 8% ABV	10 €
• West coast I.P.A., Parrot invasion, 6% ABV	10 €
• Gluten free pale ale, Secret view, 5% ABV	10 €

VINO E BOLLICINE

RICHIEDI LA CARTA DEI VINI E SCOPRI LA NOSTRA MESCITA!



Cocktails

SHAKERATO PERFETTO - 16 €
Campari, Doragrossa menta e rabarbaro, bitters al bergamotto

SMOOTHIE GARIBALDI - 15 €
Campari, succo di arancia spumoso

LEMONGRASS AMERICANO - 18 €
Campari, vermouth rosso Del Professore, lemongrass

NEROLI NEGRONI - 18 €
Gin Bickens, Campari, vermouth rosso Del Professore, neroli

COFFEY SWIZZLE - 18 €
Campari, cold brew, mezcal montelobos, bitter mix, polvere di guaranà

BOUQUET - 18 €
Aperol, boccioli di rosa, ibiscus, geranio, bollicina italiana

HOUSE BELLINI - 18 €
Rosa canina, pesca bianca, spumante metodo Classico

CHAMPAGNE ESSENCE - 20 €
Zolletta di zucchero, essenza di baylon, champagne

BLOODY BAYLON - 18 €
Bloody mary mix della casa, gin o vermouth dry a scelta

- Hero Cocktails -

AMERICANO - 18 €
Campari, vermouth rosso Del Professore, soda

NEGRONI - 18 €
Campari, gin Bickens, vermouth rosso Del Professore

BOULEVARDIER - 18 €
Campari, Bourbon Wild Turkey 81, vermouth rosso Del Professore