

Piazzetta RIPETTA

DAL FORNO

© "Le Levain" di Giuseppe Solfrizzi'

- Toast prosciutto cotto e formaggio 12 €
- © Quiche lorraine 12 €
- © Quiche vegetariana 12 €
- Frisella pomodoro capperi e olive 14 €
- Club sandwich con pollo 25 €
- Club sandwich al salmone 25 €
- Pane caldo, pecorino Gregoriano e capocollo 18 €
- 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 - 18 €

© 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 - 20 €

COSTATA DI VACCA CINISARA

(presidio Slow Food) CA.1KG - 80 €
con patate e verdure di stagione

FIorentina di GRIGIO ALPINA

(presidio slow food) CA.1KG - 90 €
con patate e verdure di stagione

DALL' AIA

L'OMELETTE - 14 €

LA BENEDETTINA - 18 €

LA BENEDETTINA AL SALMONEN - 25 €

DALLA GASTRONOMIA

Prosciutto crudo di parma e mozzarella di bufala campana - 16 €

Zuppetta di pomodoro, pesca e burratina - 18 €

Bresaola di Bianca Romagnola e verdure in agrodolce
(Presidio Slow Food) - 25 €

Selezione di salumi e formaggi - 22 €

Acciughe del cantabrico, pane e burro - 16 €

PASTA

Spaghetto alle vongole - 22 €

Chitarra alla gricia - 16 €

Calamarata, pomodorini freschi, gamberi
e limone amalfitano - 18 €

DAL MARE

MERLUZZO FRITTO, SALSA AIOLI - 26 €

OSTRICHE - 5 € PZ

CRUDO DI PESCE* - s.m.

TARTARE DI RICCIOLA* - 20 €

SALMONE MARINATO, LAMPONI - 18 €

BRANZINO ALLA GRIGLIA,
VERDURE DI STAGIONE SALTATE IN PADELLA - 28 €

L'ANGOLO VERDE

Il Giro dell'orto - 14 €

Caesar salad di pollo - 18 €

La Caprese - 18 €

Nizzarda - 17 €

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

Greca - 17 €

Patatine fritte - 9 €

Zuppa di verdure - 15 €

CAFFETTERIA

Espresso	5 €
Cappuccino	8 €
Americano	7 €

SUCCHI DI FRUTTA

KHOL - succo di mela di montagna
100% naturale

Mela rouge
Mela rubinette
Mela e pesca
7 €

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	
Vert Provence	9 €
Tea verde / setoso fruttato e floreale	
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

KOMBUCHA

Xananax	10 €
Note esotico tropicali e acidità pungente	
Ztl	10 €
Note piccanti agrumate, acidità moderata e una piacevole rotondità zuccherina	

DALLA Pasticceria

Ⓢ **Viennoiserie** 5 € al pz
Selezione di croissant, pain au chocolat, pain aux raisins
e tanto altro dal profumo inconfondibile del forno

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

Tartelletta frutti di bosco 12 €
Tartelletta di frolla con crema pasticcera, gel di lamponi
e frutti di bosco freschi

Tiramisù 10 €
Biscuit al cioccolato bagnato al caffè
con crema al mascarpone e zabaione

Selezione di gelati 10 €

LA BIRRA Dal birrificio Rebel's

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

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