



Menù

Caro ospite/cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale autorizzato il menù degli allergeni.

Ai sensi della legge 1169/2011, si informa la gentile clientela che le nostre preparazioni potrebbero contenere sostanze allergeniche.

È disponibile su richiesta il libro degli ingredienti.

Gentile Cliente, di seguito indichiamo la lista degli allergeni che potrebbero essere ricompresi nelle nostre preparazioni. Per informazioni rivolgersi al personale di banco.

.....

LISTA POSITIVA DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE D.L.gs 08.03.06 n° 114 che modifica D.L.gs 109/92 concernente l'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari e al Reg. UE 1169/2011 in merito alle gestione delle sostanze alimentari allergeniche

- **Cereali** contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- **Uova** e prodotti a base di uova
- **Pesce** e prodotti a base di pesce
- **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- **Soia** e prodotti a base di soia
- **Latte** e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
- **Frutta a guscio** cioè mandorle (*Amigdaluscommunis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Caryaillinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletiaexcelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- **Sedano** e prodotti a base di sedano
- **Senape** e prodotti a base di senape
- **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.  
Direttiva (CE) 142/2006
- **Molluschi**
- **Lupino**

Ristorante Piave  
dal 1988  
il piacere del  
mangiare bene

Specialità sarde su prenotazione

## Antipasti

Il nostro antipasto misto di mare	18.00
Giro Giro...Tonno	20.00
Parmigiana di Capasanta	16.00
Tentacolo di Polipo alla brace con purea di patate e lime	18.00
Salmone marinato con insalata di pompelmo, avocado e pane croccante	18.00
Battuta di manzo piemontese con spuma al parmigiano e pane carasau	18.00
Tagliere di salumi con gnocco fritto	15.00
Plateau royal di Crudità - <i>Necessaria prenotazione</i>	50.00 cad

## Primi di Mare

Spaghetti vongole e bottarga di muggine sarda	17.00
Spaghetti allo Scoglio	18.00
Calamarata cozze e pecorino	18.00
Fusillone zafferano zucchine e gamberi	18.00
Risotto alla pescatora	18.00
Scialatiello all'astice (min. due persone)	50.00
Raviolo di pesce, capesante, porri, gamberi e salmone	18.00
Spaghettoni Voiello speciale pomodorino, stracciatella e tartar di gambero rosso	25.00

## Primi di Terra

Pacchero di Gagnano alla Nerano	16.00
Risotto Porcini e taleggio	16.00
Ravioli al tartufo con cialda al parmigiano	18.00

## Secondi di Mare

Filetto di orata alla mediterranea	22.00
Pesce spada alla Amatriciana	25.00
* Zuppa di pesce (min. due persone)	60.00
Spiedo di gamberone e calamaro fresco	28.00
Tataki di tonno rosso in crosta di pistacchio	22.00
Branzino ai ferri con millefoglie di patate	22.00
Calamari fritti con verdure sfiziose	18.00
Grigliata mista di pesce con verdure grigliate	27.00
* Fritto misto tropicale	20.00
Grigliata di crostacei con chips di finocchio (min. due persone)	70.00
Trancio di salmone marinato al miso	22.00

## Secondi di Terra

Filetto ai ferri con verdure	25.00
Filetto ai porcini	27.00
Tagliata di carne rucola e grana	22.00

*Il nostro personale sarà lieto di consigliare proposte del giorno in base al mercato*

# Dessert

Tiramisù della casa	7.00
Crostate della casa	7.00
Torta Sacher	7.00
Pannacotta ai frutti di bosco	7.00
Crema Catalana	7.00
Semifreddo alla liquirizia	7.00
Mousse al mango	7.00
Cheese cake ai frutti di bosco	7.00
Pavlova ai frutti di bosco	7.00

*Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi*

# Pizzeria

## *Le nostre sfiziose*

<b>La Ciociara</b> Mozzarella, provola, salsiccia e patate al forno	12.00
<b>La Delicata</b> Pomodoro, burrata, prosciutto crudo e pomodorino confit	13.00
<b>La Sarda</b> Mozzarella, guanciale croccante e pecorino	12.00
<b>La Pota</b> Pomodoro, mozzarella, porcini, rucola e scaglie di grana	11.00
<b>La Costa verde</b> Pomodoro, mozzarella, code di gambero, salmone e rucola	13.00
<b>La Lombarda</b> Pomodoro, mozzarella, brie, noci e crudo	9.00
<b>Re Nero</b> Stracciatella, granella di pistacchi e Mortadella 'La nera'	13.00
<b>La Gioconda</b> Pomodoro, melanzane fritte, salmone affumicato, stracciatella e pom. confit	15.00
<b>La Tartarina</b> Base bianca, burrata, tartar di tonno, lime e pomodorino giallo	15.00

*La pizzeria sarà lieta di preparare anche le pizze 'più classiche' a scelta del cliente*

*Piave*