



PASTA

only at lunch

Ramen Piazzetta 13

SOUP INSPIRED TO JAPANESE TRADITION WITH NATURAL INGREDIENTS, VEGETABLE BROTH, SOY SAUCE, DAILY VEGETABLES, CHAMPIGNON, DURUM WHEAT PASTA

» *Ramen Veggie* [e. 9,90/]

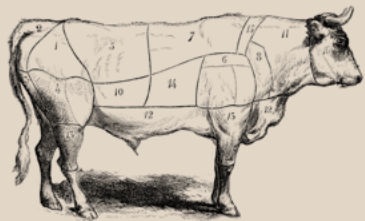
» *Ramen Meat Chicken* [e. 10,90/]

» *Ramen Chicken & Shrimps* [e. 11,90/]
1-4-5-6-12

Pasta with 3 Sauces

HOME-MADE TAGLIOLINI, *RAVIOLI OR *POTATO GNOCCHI WITH A CHOICE OF 3 SAUCES (LIGHT TOMATO AND KNIFE-CUT VEAL RAGOUT, SLIGHTLY COOKED SAUCE WITH CHOPPED TOMATOES, CHICKEN TAJARIN RAGOUT)

[e. 9.00/ 1-2-6-8



CRU'RAW MEAT

Battuta of Raw Meat

FINELY CHOPPED HIGH-QUALITY HEIFER MEAT, GRAINS OF MALDON SALT, A DRIZZLE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

[e. 14.90/]

Tartare of Raw Meat

FINELY CHOPPED HIGH-QUALITY HEIFER MEAT, EGG YOLK, DESALTED CAPERS, SWEET ONION, MUSTARD, WORCESTERSHIRE SAUCE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, TABASCO SAUCE, BLACK PEPPER, SEA SALT, BRANDY

[e. 15.90/ 1-2-5-9-13



FILLET'S

THE MOST SOUGHT-AFTER AND PRECIOUS CUT OF MEAT 200G OF ABSOLUTE TASTE TO BE ACCOMPANIED WITH OUR ORIGINAL GOURMET SAUCES (EXTRA)

French Angus
Australian Kangaroo
Italian Rabbit
Australian Camel
Hungarian Boar

WITH HOME SIDE DISH
[e. 19.90/]

SAUCES FOR FILLET'S

FOR A BETTER TASTING EXPERIENCE HOME-MADE SAUCES PREPARED BY OUR CHEFS WITH TOP-QUALITY SELECTED INGREDIENTS TO PAIR WITH THE FILLET

Green Pepper
Berries
Gongonzola
Rossini
Mushrooms

[e. 2.00 each/]

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14



WATER WATER FIRE FIRE

Anchovies and Burrata

CANTABRIAN ANCHOVIES, BURRATA CHEESE, NORMANDY SALTED BUTTER SERVED WITH WARM CROUTONS

[e. 12,90/ 1-4-6-7

Cappuccino di Baccalà

BROCCOLI CREAM, BACCALÀ, LEEK FRIED CHIPS

[e. 12,90/ 1-4-6-7

Mare d'Inverno

*PRAWNS, FENNEL, MIX GREEN FRESH SALAD, ORANGES, CAPERS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

[e. 14,90/ 1-4-6-8

Polpo & Patate

*PAN-SEARED OCTOPUS, WITH CHERRY TOMATOES, CAPERS AND TAGGIASCA OLIVES, POTATO AND PIMENTON CREAM

[e. 14,90/ 1-4-6-8

Fish and Chips

FRESH GABILO COD FRIED IN A DELICATE SAURIS BEER BATTER, SERVED WITH CHIPS AND TARTAR SAUCE

only for dinner [e. 16,90/ 1-4-6-8

Scallops Toast with Raw Coked Antichokes

SCALLOPS, ARTICHOKE CREAM, JULIENNE OF RAW ARTICHOSES, BURRATA, TOASTED BREAD

[e. 15,90/ 1-4-6-7-8



BURGER & BURGER

Fish Burger [e. 16,90/ 1-2-3-5-7-9-12

DOUBLE BURGER WITH SCALLOPS, COD AND POTATOES, ICEBERG LETTUCE, CATALAN SAUCE (PEPPERS, ONION, TOMATO, CAPERS, CELERY, OLIVES, DROPS OF FRESH YOGHURT), NATURAL BLACK BREAD

Puro [e. 9,90/ 1-5

180G OF AMERICAN BLACK ANGUS MEAT, LETTUCE, CRAFTED BREAD

White [e. 11,90/ 1-3-5-7-11

180G GRILLED CHICKEN, TRIESTE HAM, HOME-MADE WASABI MAYONNAISE, FRESH SPINACH, LIME AND ORANGE TOMATO CONFIT, EDAMER CHEESE, WHOLE GRAIN CRAFTED BREAD

Very Furlan [e. 13,90/ 1-3-5-7-11

180G OF AMERICAN BLACK ANGUS MEAT, SAN DANIELE PDO HAM, WILD RADICCHIO, CHEESE AND POTATO FRICO, GRILLED ONION AND BEETROOT HOME-MADE MAYONNAISE, CRAFTED BREAD

Bismark [e. 13,90/ 1-3-5-7-10-11

180G OF AMERICAN BLACK ANGUS MEAT, BACON, EGG, EDAMER CHEESE, ONION, MUSTARD MAYONNAISE, LETTUCE, HOME-MADE GRILLED PEPPER GINGER CREAM, NATURAL BLACK BREAD

BBQ New York Style [e. 13,90/ 1-3-7-11

180G OF AMERICAN BLACK ANGUS MEAT, BBQ SAUCE BULL'S EYE ORIGINAL STEAK, DOUBLE EDAMMER CHEESE, DOUBLE CRISPY BACON, GLAZED ONION, TOMATO, LETTUCE AND HOME-MADE MAYONNAISE, CRAFTED BREAD

Red Mountain [e. 13,90/ 1-3-7-11

180G OF AMERICAN BLACK ANGUS MEAT, SPECK FROM SAURIS, BUTTON MUSHROOMS, LETTUCE, TOMINO CHEESE, FRESH TOMATO, EDAMMER CHEESE AND GREEN PEPPER MAYONNAISE, MULTIGRAIN CRAFTED BREAD

Fumoir [e. 13,90/ 1-3-5-7

180G OF AMERICAN BLACK ANGUS MEAT, ZAKUSKA SAUCE, TOMATO, TOMINO, BABY ROCKET, CRAFTED BREAD

De-Light [e. 13,90/ 1-5-7-10-11

CHICKPEA BURGER, ROASTED TOMATOES, ROCKET, SMOKED ITALIAN PROVOLA CHEESE, FRESH SOFT ITALIAN ROBIOLA CHEESE, HOMEMADE MAYONNAISE AND SLICES AND EDAMMER CHEESE, MULTIGRAIN CRAFTED BREAD

Organic Burger [e. 13,90/ 1-3-7-11

180G OF AMERICAN BLACK ANGUS MEAT, ARTICHOSES, PARMIGIANO REGGIANO, HOME-MADE MAYONNAISE, ROCKET, CRISPY BACON, MULTIGRAIN CRAFTED BREAD

SERVICE CHARGE [e. 1,20/]

ALLERGENS

THE ALLERGENS USED IN EACH PLATE ARE INDICATED IN THE MENU WITH A NUMBER AS SHOWN IN ANNEX II OF EU REGULATION 1169/2011

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN 2. CRUSTACEANS 3. EGG 4. FISH 5. PEANUTS 6. SOY 7. MILK 8. NUTS 9. CELERY 10. MUSTARD 11. SESAME 12. SULPHITES 13. LUPIN BEANS 14. SHELLFISH

*Some ingredients of our dishes could be frozen or purchased fresh and frozen by us with the chiller for proper storage, in accordance with health regulations.

Some dishes may be prepared with a mix of fresh ingredients, ingredients purchased fresh and frozen by us with the chiller for proper storage, in accordance with health regulations and ingredients frozen at the origin. The staff of Piazzettasanmarco 13 is at your disposal for any additional or specific information and documentation regarding the ingredients of the dishes found on the menu.



ATTIMI DI GUSTO

San Daniele & Sott'olio

A TASTE OF "HIGH QUALITY" PDO HAM FROM SAN DANIELE, PAIRED WITH HOME-MADE CONSERVED VEGETABLES

[e. 9.00/ 5

Polpette all'Italiana

9 GOURMAND HOME-MADE MEATBALLS WITH HIGH-QUALITY MEATS SERVED WITH THREE SAUCES (SPICY TOMATO, CURRY SAUCE AND PSM13)

[e. 8.90/ 1-5-6-7-10

Cicchetti 13

THIRTEEN DELICIOUS RECIPES CREATED BY OUR CHEFS, CHOOSE BETWEEN: FISH, MEAT, VEGETABLES AND ETHNIC

[e. 3.00 each/]



VEGGIE & LIGHT

Seafood Salad

MIXED LEAF SALAD, OVEN-BAKED SEA BASS, PINE NUTS, CHERRY TOMATOES, GRILLED COURGETTES, BOILED POTATOES AND CROUTONS

[e. 8,90/ 1-4-6-7-8-13

Vegetarian Salad

RED LOOSE-LEAF LETTUCE, GREEN LOOSE-LEAF LETTUCE, RED APPLE, GREEN APPLE, GOJI BERRIES, CHERRY TOMATOES FILLED WITH GOAT'S CHEESE AND CHIVES, ALMONDS, GREEK YOGHURT, RADISHES

[e. 8,90/ 1-4-6-7-8-13

Psm13 Salad

MIXED LEAF SALAD, SMALL BEEF BURGER, FRESH ONION RINGS, CRISPY BACON, CHERRY TOMATOES FILLED WITH GOAT'S CHEESE AND HERBS, CROUTONS, GREEN OLIVES AND MUSTARD DRESSING

[e. 8,90/ 1-4-6-7-8-13

Chicken Salad

MIXED LEAF SALAD, GRILLED CHICKEN BREAST, RADISHES, APPLE, WALNUTS, DRIED TOMATOES, GREEK FETA, CAESAR SALAD DRESSING, CRISPY BACON

[e. 8,90/ 1-4-6-7-8-13

Mediterranean Quinoa

QUINOA WITH PAN-FRIED SEASONAL VEGETABLES

[e. 8,90/ 1-4-6-7-8-13



DESSERTS

Hot-Cold Tiramisù

A "SHOT" OF HOME-MADE TIRAMISU PREPARED AT THE TIME OF ORDERING WITH MASCARPONE FOR THOSE WHO CAN NOT RESIST THE PLEASURES OF LIFE

[e. 3,00/ 1-6-7

Desserts in Glass

DESSERTS CREATED BY OUR PASTRY CHEF 7 DIFFERENT TASTES TO CHOOSE FROM, SUBJECT TO AVAILABILITY:

COFFEE AND ZABAGLIONE/ TRIPLE CHOCOLATE / SACHER / MASCARPONE AND BERRIES / WHITE CHOCOLATE YOGHURT AND MANGO / PISTACHIO CREAM / RASPBERRY AND LEMON CREAM CHEESE

[e. 3.00 each/ 1-6-7-8-12

Chocolate Cube Cake

*CHOCOLATE "CUBE" CAKE, WITH HOT FUDGE CENTRE, WRAPPED IN A COLD VANILLA CREAM

[e. 4,80/ 1-7-8



LA PASTA

solo a pranzo

Ramen Piazzetta 13

ZUPPA ISPIRATA ALLA TRADIZIONE GIAPPONESE CON INGREDIENTI NATURALI, BRODO VEGETALE, SALSA DI SOIA, VERDURE DI GIORNATA, CHAMPIGNON, PASTA DI GRANO DURO

» *Ramen Veggie* [e. 9,90/]

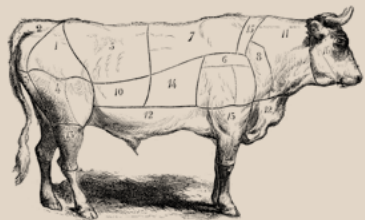
» *Ramen Meat al Pollo* [e. 10,90/]

» *Ramen Pollo e Gamberi* [e. 11,90/]
1-4-5-6-12

Pasta con i 3 Sugh

TAGLIOLINI, *RAVIOLI O *GNOCCHI DI PATATE ARTIGIANALI A SCELTA, ACCOMPAGNATI DA 3 SUGH (RAGOUT DI VITELLO AL COLTELLO LEGGERMENTE IN ROSSO, SUGO DI POMODORO A PEZZETTONI APPENA SCOTTATO, RAGOUT DI TAJARIN DI POLLO)

[e. 9,00/] 1-2-6-8



CRU' DI CARNE CRUDA

Battuta di Carne Cruda

BATTUTA DI CARNE DI SCOTTONA SELEZIONATA, GRANELLI DI SALE MALDON, FILO D'OLIO EXTRA VERGINE

[e. 14,90/]

Tartare di Carne Cruda

BATTUTA DI CARNE DI SCOTTONA SELEZIONATA, TRITATA FINEMENTE AL COLTELLO, TUORLO D'UOVO, CAPPERI DISSALATI, CIPOLLA DOLCE, SENAPE, SALSA WORCESTERSHIRE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, TABASCO, PEPE NERO, SALE MARINO, BRANDY

[e. 15,90/] 1-2-5-9-13



FILETTI

IL TAGLIO DI CARNE PIÙ RICERCATO E PREGIATO 200G DI GUSTO ASSOLUTO DA ARRICCHIRE CON LE NOSTRE ORIGINALI SALSE GOURMET (EXTRA)

Manzo Angus Francese

Canguro Australiano

Coniglio Italiano

Cammello Australiano

Cinghiale Ungherese

ACCOMPAGNATO DAL CONTORNO DELLA CASA

[e. 19,90/]

LE SALSE PER I FILETTI

ABBINA IL FILETTO CON LE SALSE DELLA CASA PREPARATE CON INGREDIENTI SELEZIONATI DI PRIMA QUALITÀ DAI NOSTRI CHEF

al Pepe Verde

ai Frutti di Bosco

al Gorgonzola

alla Rossini

ai Funghi

[e. 2,00 cad./]

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14



ACQUA ACQUA FUOCO FUOCO

Alici e Burrata

ALICI DEL MAR CANTABRICO, BURRATINA, CROSTINI DI PANE CALDO E BURRO SALATO DELLA NORMANDIA

[e. 12,90/] 1-4-6-7

Cappuccino di Baccalà

CREMA DI BROCCOLI, BACCALÀ, CHIPS DI PORRO FRITTO

[e. 12,90/] 1-4-6-7

Mare d'Inverno

*MAZZANCOLLE, FINOCCHIO, MISTICANZA, ARANCE, CAPPERI, OLIO EXTRA VERGINE

[e. 14,90/] 1-4-6-8

Polpo & Patate

*PIOVRA ARROSTITA IN PADELLA, CON POMODORINI, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE, CREMA DI PATATE E PIMENTON

[e. 14,90/] 1-4-6-8

Fish and Chips

MERLUZZO GABILO FRESCO FRITTO IN UNA DELICATA PASTELLA ALLA BIRRA DI SAURIS, SERVITO CON PATATE FRITTE E SALSA TARTARA

solo a cena [e. 16,90/] 1-4-6-8

Toast di Capesante con Carciofi Crudi e Cotti

CAPESANTE, CREMA DI CARCIOFI, JULIENNE DI CARCIOFI CRUDI, BURRATA, PANE TOSTATO

[e. 15,90/] 1-4-6-7-8



BURGER & BURGER

Fish Burger [e. 16,90/]

1-2-3-5-7-9-12
DOPPIO BURGER CON CAPESANTE MERLUZZO E PATATE, INSALATA ICEBERG, SALSA CATALANA (PEPERONI, CIPOLLA, POMODORO, CAPPERI, SEDANO, OLIVE, GOCCE DI YOGURT FRESCO), PANE ARTIGIANALE "NERO NATURALE"

Puro [e. 9,90/]

1-5
180G DI CARNE BLACK ANGUS U.S.A., INSALATA GENTILE, PANE ARTIGIANALE

White [e. 11,90/]

1-3-5-7-11
180G DI POLLO ALLA GRIGLIA, PROSCIUTTO DI TRIESTE, MAIONESE AL WASABY DELLA CASA, SPINACINE FRESCHE, POMODORO CONFIT AL LIME E ARANCIO, FORMAGGIO EDAMER, PANE ARTIGIANALE AI CEREALI

Very Furlan [e. 13,90/]

1-3-5-7-11
180G DI CARNE BLACK ANGUS U.S.A., PROSCIUTTO SAN DANIELE, RADICCHIO, FRICO DI PATATE, CIPOLLA ALLA PLANCIA, MAIONESE ALLE BARBABIETOLE ROSSE DELLA CASA, PANE ARTIGIANALE

Bismark [e. 13,90/]

1-3-5-7-10-11
180G DI CARNE BLACK ANGUS U.S.A., PANCETTA, UOVO, FORMAGGIO EDAMER, CIPOLLA, MAIONESE ALLA SENAPE, INSALATA GENTILE, CREMA DELLA CASA CON PEPERONI ALLA GRIGLIA E ZENZERO, PANE ARTIGIANALE "NERO NATURALE"

BBQ New York Style [e. 13,90/]

1-3-7-11
180G DI CARNE BLACK ANGUS U.S.A., BBQ SAUCE BULL'S EYE "ORIGINAL STEAK", DOPPIO FORMAGGIO, DOPPIA PANCETTA CROCCANTE, CIPOLLA GLASSATA, POMODORO, LATTUGA, MAIONESE DELLA CASA, PANE ARTIGIANALE

Red Mountain [e. 13,90/]

1-3-7-11
180G DI CARNE BLACK ANGUS U.S.A., SPECK DI SAURIS, FUNGHI CHAMPIGNON, LATTUGA, TOMINO, POMODORO FRESCO, FORMAGGIO EDAMER, MAIONESE AL PEPE VERDE DELLA CASA, PANE ARTIGIANALE AI CEREALI

Fumoir [e. 13,90/]

1-3-5-7
180G DI CARNE BLACK ANGUS U.S.A., SALSA ZAKUSKA, POMODORO, TOMINO, RUCOLETTA, PANE ARTIGIANALE

De-Light [e. 13,90/]

1-5-7-10-11
HAMBURGER STAGIONALE, POMODORI INFORNATI, RUCOLA, PROVOLA AFFUMICATA, ROBIOLA FRESCA, MAIONESE DELLA CASA, FORMAGGIO EDAMER, PANE ARTIGIANALE AI CEREALI

Organic Burger [e. 13,90/]

1-3-7-11
180G DI CARNE BLACK ANGUS U.S.A., CARCIOFI, SCAGLIE DI GRANA, MAIONESE DELLA CASA, RUCOLA, BACON CROCCANTE, PANE ARTIGIANALE AI CEREALI

COPERTO [e. 1,20/]

ALLERGENI

SUL MENÙ SONO INDICATI CON UN NUMERO GLI ALLERGENI UTILIZZATI IN OGNI SINGOLO PIATTO PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE 8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE 11. SESAMO 12. SOLFITI 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI



ATTIMI DI GUSTO

San Daniele & Sott'olio

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP "SELEZIONE", ABBINATO A SOTT'OLIO ARTIGIANALI

[e. 9,00/] 5

Polpette all'Italiana

9 GUSTOSE POLPETTINE DELLA CASA CON CARNI SELEZIONATE, ACCOMPAGNATE CON TRE SALSE (POMODORO PICCANTE, SALSA AL CURRY E PSM13)

[e. 8,90/] 1-5-6-7-10

Cicchetti 13

TREDICI RICETTE SFIZIOSE CREATE DAI NOSTRI CHEF, A SCELTA TRA: PESCE, CARNE, VERDURE, ETNICO

[cad. e. 3,00/]



VEGGIE & LIGHT

Insalata del Mare

MISTICANZA, BRANZINO ARROSTITO AL FORNO, PINOLI, POMODORINI, ZUCCHINE GRIGLIATE, PATATE BOLLITE, CROSTINI DI PANE

[e. 8,90/] 1-4-6-7-8-13

Insalata Vegetariana

LOLLO ROSSA, LOLLO VERDE, MELA ROSSA, MELA VERDE, BACCHE DI GOJI, POMODORINI RIPIENI CON CAPRINO ALL'ERBA CIPOLLINA, MANDORLE, YOGURT GRECO, RAPANELLI

[e. 8,90/] 6-7-8-12

Insalata Psm13

MISTICANZA, PICCOLI HAMBURGER DI MANZO, ANELLI DI CIPOLLA FRESCA, PANCETTA CROCCANTE, POMODORINI RIPIENI DI CAPRINO ALLE ERBE, CROSTINI DI PANE, OLIVE VERDI E SALSA ALLA SENAPE

[e. 8,90/] 1-6-7-12

Insalata di Pollo

MISTICANZA, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, RAPANELLI, MELE, NOCI, POMODORI SECCHI, FETA GRECA, SALSA CAESAR, BACON CROCCANTE

[e. 8,90/] 1-7

Quinoa Mediterranea

QUINOA CON VERDURE DI STAGIONE PADELLATE

[e. 10,90/] 9-13



DESSERT

Tiramisù Caldo-Freddo

LO "SHOTTINO" DI TIRAMISÙ DELLA CASA PREPARATO AL MOMENTO CON CREMA MASCARPONE PER CHI NON SA RESISTERE AI PIACERI DELLA VITA

[e. 3,00/] 1-6-7

Dolci in Vetro

DESSERT CREATI DAL NOSTRO PASTICCERE IN 7 GUSTI DIVERSI A SCELTA, SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO: CAFFÉ E ZABAIONE / TRIPLO CIOCCOLATO / SACHER / MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO / YOGURT CIOCCOLATO BIANCO E MANGO / CREMINO AL PISTACCHIO / CREAM CHEESE AL LAMPONE E LIMONE

[e. 3,00 cad./] 1-6-7-8-12

Tortino Cubo di Cioccolato

*TORTINO "AL CUBO" DI CIOCCOLATO, CON CUORE FONDENTE CALDO, AVVOLTO DA UNA CREMA FREDDA ALLA VANIGLIA

[e. 4,80/] 1-7-8

*Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria.

Alcuni piatti possono essere preparati con un mix di ingredienti freschi, ingredienti acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura, per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria e ingredienti surgelati all'origine. Per qualsiasi ulteriore o specifica informazione e documentazione sulle caratteristiche alimentari dei piatti in menù, il personale di Piazzettasanmarco13 è a vostra disposizione.