

very gourmet



SAN DANIELE & SOTT'OLIO

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP "SELEZIONE", ABBINATO A SOTT'OLIO ARTIGIANALI (1-6-13)

[e. 10,90]

POLPETTE ALL'ITALIANA

9 GUSTOSE POLPETTINE DELLA CASA CON CARNI SELEZIONATE, ACCOMPAGNATE CON TRE SALSE - POMODORO PICCANTE, SALSA AL CURRY E PSM13 (1-2-5-6-13)

[e. 8,90]

FOCACCIA CACIO&PEPE

FRAGRANTE *FOCACCIA GOURMET A LUNGA LIEVITAZIONE CON FARINE SELEZIONATE, FARCITA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI CILIEGINO, PECORINO, PEPE (1-6-13)

[intera e. 14,90 metà e. 8,00]

FOCACCIA BURRATA & S.DANIELE

FRAGRANTE *FOCACCIA GOURMET A LUNGA LIEVITAZIONE CON FARINE SELEZIONATE, FARCITA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA FRESCA E PROSCIUTTO SAN DANIELE (1-6-13)

[intera e. 16,90 metà e. 9,00]

FOCACCIA SALMONE

FRAGRANTE *FOCACCIA GOURMET A LUNGA LIEVITAZIONE E CON FARINE SELEZIONATE, FARCITA CON SALMONE AFFUMICATO E ROBIOLA (1-4-6-13)

[intera e. 17,90 metà e. 9,00]

i cru'di Carne



BATTUTA DI CARNE CRUDA

BATTUTA DI CARNE PIEMONTESE CERTIFICATA, GRANELLI DI SALE MALDON, FILO D'OLIO EXTRA VERGINE (1-5-6-13)

[e. 14,90]

TARTARE DI CARNE CRUDA

CARNE DI PIEMONTESE CERTIFICATA BATTUTA FINEMENTE AL COLTELLO CON CAPPERI DISSALATI, CIPOLLA DOLCE, SENAPE, SALSA WORCESTERSHIRE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, TABASCO, PEPE NERO, SALE MARINO, BRANDY (1-2-5-9-13-14)

[e. 15,90]



i Filetti

MANZO ANGUS FRANCESE CANGURO AUSTRALIANO CINGHIALE UNGHERESE

250G DI GUSTO E MORBIDEZZA A SCELTA, DA ARRICCHIRE CON LE NOSTRE ORIGINALI SALSE GOURMET (EXTRA)

ACCOMPAGNATO DAL CONTORNO DEL GIORNO

[e. 24,90]

le salse sfiziose

ABBINA IL FILETTO CON LE SALSE DELLA CASA PREPARATE CON INGREDIENTI DI PRIMA QUALITA' SELEZIONATI DAI NOSTRI CHEF (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13)

AL PEPE VERDE

AL GORGONZOLA

AI FUNGHI

[e. 2,00 cad.]

SCALOPPA DI FOIE GRAS

[e. 6,00 cad.]

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

*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.

Per qualsiasi ulteriore o specifica informazione e documentazione sulle caratteristiche alimentari dei piatti in menù, il personale di Piazzettasanmarco13 è a vostra disposizione.

primi si diventa

LA PASTA AI 3 SUGHI

TAGLIOLINI, *RAVIOLI O *GNOCCHI DI PATATE

ARTIGIANALI A SCELTA,

ACCOMPAGNATI DAI 3 SUGHI:

RAGOUT DI VITELLO AL COLTELLO

LEggermente IN ROSSO,

SUGO DI POMODORO A PEZZETTONI

APPENA SCOTTATO, RAGOUT DELL'AIA

CON CARNI BIANCHE (1-2-6)

SOLO A PRANZO [e. 9,90]



"LA CRÈME DE LA CRÈME"

CREMA "DEL GIORNO" PREPARATA DAI NOSTRI CHEF CON UN UNICO INGREDIENTE PRINCIPALE, DI ORTAGGI O VERDURE SELEZIONATI DAL NOSTRO FRUTTIVENDOLO (1-3-4-5-6-7-8-9)

CREMA ONLY VEGAN [e. 9,90]

CREMA & PESCE [e. 10,90]

CREMA & CARNE [e. 11,90]

il menù [servizio e.1,60]

PIAZZETTA
SANMARCO
TREDICI



burger&burger

PURO

180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, INSALATA GENTILE, PANE ARTIGIANALE (1-6)

[e. 10,90]

WHITE

180G HAMBURGER 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 (1-2-5-6-12-13)

[e. 11,90]

L'AVO-CADO

180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, FETA GRECA ALLE OLIVE, POMODORO E INSALATA ICEBERG, TARTARE DI AVOCADO FRESCO, SALSA GUACAMOLE, PANE ARTIGIANALE (1-2-5-6-9-12-13)

[e. 13,90]

ZEN

HAMBURGER VEGETARIANO DEL GIORNO

CON PANE ARTIGIANALE AI CEREALI (1-2-5-6-9-12-13)

[e. 13,90]

VERY FURLAN

180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, PROSCIUTTO SAN DANIELE, RADICCHIO, FRICO DI PATATE, CIPOLLA ALLA PLANCHA, MAIONESE ALLE BARBABIETOLE ROSSE DELLA CASA, PANE ARTIGIANALE (1-2-5-6-9-12-13)

[e. 13,90]

BISMARCK

180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, PANCETTA, UOVO, FORMAGGIO EDAMER, CIPOLLA, MAIONESE ALLA SENAPE, INSALATA GENTILE, CREMA DELLA CASA CON PEPPERONI ALLA GRIGLIA E ZENZERO, PANE ARTIGIANALE "NERO NATURALE" (1-2-4-5-6-9-12-13)

[e. 13,90]

BBQ NEWYORK STYLE

180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, BBQ SAUCE BULL'S EYE "ORIGINAL STEAK", DOPPIO FORMAGGIO, DOPPIA PANCETTA CROCCANTE, CIPOLLA GLASSATA, POMODORO, LATTUGA, MAIONESE DELLA CASA, PANE ARTIGIANALE (1-2-4-5-6-9-12-13)

[e. 13,90]

RED MOUNTAIN

180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, SPECK DI SAURIS, FUNGHI CHAMPIGNON, LATTUGA, TOMINO, POMODORO FRESCO, FORMAGGIO EDAMMER, MAIONESE AL PEPE VERDE DELLA CASA, PANE ARTIGIANALE AI CEREALI (1-3-5-7-11)

[e. 13,90]

CAPRI

180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, RICOTTA, POMODORO CUORE DI BUE, BASILICO FRESCO, MOZZARELLA DI BUFALA, MAIONESE AL BASILICO, PANE ARTIGIANALE (1-2-4-5-6-9-12-13)

[e. 13,90]

THREE HOT PEPPER

180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, SALSA ARISSA, PEPPERONE ROSSO E GIALLO ALLA PLANCHA, DOPPIO FORMAGGIO MONTASIO DOP, CURRY, MAIONESE AL PEPPERONE VERDE, INSALATA ICEBERG (1-2-4-5-6-9-12-13)

[e. 14,90]

BABY BURGER

100G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, FORMAGGIO EDAMMER, MAIONESE FRESCA, LATTUGA, SALSA KETCHUP, PANE ARTIGIANALE (1-2-5-6-9-12-13)

[e. 8,90]

acqua fuoco



ALICI E BURRATA

ALICI DEL MAR CANTABRICO, BURRATA, CROSTINI DI PANE CALDO E BURRO SALATO DELLA NORMANDIA (1-4-6)

[e. 12,90]

TARTARE DI SALMONE

TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO FRESCO, SALSA TZATZICHI (1-4-6)

[e. 14,90]

SALMONE AL VAPORE

TRANCIO DI SALMONE AL VAPORE CON SCHIACCIATA DI PATATE ALL'ERBA CIPOLLINA, SALSA AL PEPE VERDE (1-4-6-7)

[e. 14,90]

OGGI IL MARE NEL SANDWICH

IL PESCATO DEL GIORNO ALLA PLANCHA

AVVOLTO NEL PANE AL LATTE E ADAGIATO SU UNA CREMA IN ABBINAMENTO (1-3-4-5-6-7-8-11-12-13)

[e. 15,90]

FISH AND CHIPS

MERLUZZO GABILO FRESCO FRITTO IN UNA DELICATA PASTELLA ALLA BIRRA DI SAURIS, SERVITO CON PATATE FRITTE E SALSA TARTARA (1-4-5-6)

SOLO A CENA [e. 17,90]

le Insalate



INSALATA DEL MARE

MISTICANZA, BRANZINO ARROSTITO AL FORNO, PINOLI, POMODORINI, ZUCCHINE GRIGLIATE, PATATE BOLLITE, CROSTINI DI PANE (1-4-6-7)

[e. 9,90]

INSALATA VEGETARIANA

LOLLO ROSSA, LOLLO VERDE, MELA ROSSA, MELA VERDE, BACCHE DI GOJI, POMODORINI RIPIENI CON CAPRINO ALL'ERBA CIPOLLINA, MANDORLE, YOGURT GRECO, RAPANELLI (6-7)

[e. 9,90]

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 (1-6-7-9)

[e. 9,90]

INSALATA DI POLLO

MISTICANZA, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, RAPANELLI, MELE, NOCI, POMODORI SECCHI, FETA GRECA, SALSA CAESAR, BACON CROCCANTE (1-5-6-7)

[e. 9,90]

QUINOA MEDITERRANEA

QUINOA CON **VERDURE DI STAGIONE** PADELLATE (5-7)

[e. 10,90]



Zahre Beer nasce in un ambiente incontaminato dalle antiche tradizioni delle montagne friulane, a Sauris (UD).
Il malto è prodotto da orzo e luppolo coltivati direttamente da Sauris Agri Beer.
Zahre Beer utilizza solo lieviti freschi.

l'artigianale di Sauris

BICCHIERE



2,80 5,00

CARAFFA



11,00 17,00

3,00 5,30

12,00 18,00

3,00 5,30

12,00 18,00

3,20 5,50

12,50 19,00

3,20 5,50

12,50 19,00

CHIARA PILS

DI COLORE CHIARO E DORATO, IN STILE LAGER. SEMPLICE E LEGGERA, VOLUTAMENTE POCO AMARA. NON ESSENDO PASTORIZZATA MANTIENE UNA ROTONDITÀ AL PALATO CHE RIPORTA AL MALTO. **5° ALC.**

ROSSA VIENNA

DI UN CALDO COLORE ROSSO IN STILE LAGER. RICETTA AUSTRIACA ANTICA DI FINE 1700: IL RISULTATO È UNA BIRRA CARAMELLATA E DELICATA, NON TROPPO DOLCE ED È BEN EQUILIBRATA. **6° ALC.**

CANAPA

DI COLORE CHIARO E DORATO, IN STILE LAGER. LA SUA GRADAZIONE ALCOLICA NON TROPPO ELEVATA E IL SUO RETROGUSTO LEGGERMENTE ERBACEO E DELICATO, LA RENDONO UN'OTTIMA BIRRA DA BERE IN OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA; DISSETANTE E LEGGERA, CORPOSA E DELICATA ALLO STESSO TEMPO. **5° ALC.**

AFFUMICATA

DI COLORE AMBRATO SCURO, IN STILE LAGER. ALL'INTERNO DELLA RICETTA IL GIOCO DI MALTI, TRA CUI IL "RAUCH MALT", CHE DONA A QUESTA BIRRA UN RETROGUSTO AFFUMICATO, ROTONDO E DELICATO. **6° ALC.**

OUBER

DI COLORE AMBRATO E CALDO, IN STILE AMERICAN PALE ALE. LIEVITO AD ALTA FERMENTAZIONE, 4 LUPPOLI SELEZIONATI, DI CUI DUE VENGONO AGGIUNTI IN DRY HOPPING. NON TROPPO AMARA E CON CORPOSITÀ E GUSTO EQUILIBRATI. **6° ALC.**

ZAHRE IN BOTTIGLIA 0,75L e.11,00

vini al calice

BOLLICINE

PROSECCO EXTRA DRY LE MONDE	2,50
FRANCIACORTA CUVÉE BRUT CONTADI CASTALDI	5,00
TRENTO DOC BRUT PERLÈ FERRARI	7,00

VINI BIANCHI

FRIULANO	2,50
PINOT BIANCO LE MONDE	2,50
RIBOLLA GIALLA MARCO FELLUGA	3,00
SAUVIGNON FRIULANO	3,00
SIRCH	3,00
MALVASIA VENICA&VENICA	4,00

VINI ROSSI

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO LE MONDE	2,50
TERREMORE	3,00
CHIANTI CASTIGLIONI MARCHESI DE' FRESCOBALDI	3,00
MERLOT SIMON DE BRAZZAN	3,50
SCHIOPPETTINO CABERNET	3,00
PINOT NERO SIRCH	3,00
CABERNET SAUVIGNON MARCO FELLUGA	3,50
MORELLINO DI SCANSANO BIO CANTINA COOPERATIVA DEI VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO	3,00
LE VOLTE ORNELLAIA	5,00

VINI DOLCI

MOSCATO PASSITO PANTELLERIA COLOSI	5,00
PINODISÈ CONTADI CASTALDI	5,00

cocktails

SPRITZ APEROL	3,50
Vino spumante, acqua frizzante, Aperol	
SPRITZ CAMPARI	3,50
Vino spumante, acqua frizzante, Campari	
IL CECCHINO	5,00
Lime, sciroppo di sambuco, prosecco, acqua tonica, angostura, foglie di menta	
NEGRONI	7,00
Bitter Campari, Vermouth Martini Rosso, Gin	
AMERICANO	6,00
Campari, Martini rosso, acqua frizzante	
MARGARITA	6,00
Tequila, Cointreau, succo di lime	
MOJITO	6,00
Rhum, zucchero, succo di lime, foglie di menta e acqua frizzante	
CAIPIRIÑÀ	6,00
Cachaca, lime, zucchero	
GIN TONIC	
Gin Bombay, tonic water	6,00
Gin Hendrik's, tonic water	10,00
Gin Mare, tonic water	10,00
VODKA TONIC	7,00
Vodka, tonic water	
CUBA LIBRE	6,00
Lime, CocaCola, Rhum	

drinks

BIBITE	0,33L	3,30
COCCACOLA, FANTA, CHINOTTO, LEMONSODA, THE FREDDO		
ACQUA	BOTTIGLIA 0,75L	2,60
CAFFÈ		1,50
DECAFFEINATO		1,80
CAFFÈ CORRETTO		2,50
CAPPUCCINO		2,50

liquori

VEDI LA
"SPIRITS LIST"
FUORI MENÙ

GRAPPE E LIQUORI DA 3,50

vini in bottiglia dalla nostra cantina

BOLLICINE

LE MONDE

PROSECCO EXTRA DRY	16,00
PINOT NERO ROSÉE	16,00

CONTADI CASTALDI

FRANCIACORTA CUVÉE BRUT (chardonnay, pinot bianco)	35,00
FRANCIACORTA CUVÉE BRUT (chardonnay, pinot bianco) 1,5L	70,00
FRANCIACORTA CUVÉE ROSÉE (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	35,00
FRANCIACORTA SATÉN (chardonnay, pinot bianco)	40,00

FERRARI

BRUT PERLÈ (chardonnay)	45,00
BRUT PERLÈ (chardonnay) 1,5L	90,00
BRUT PERLÈ ROSÉE (chardonnay, pinot nero)	45,00
BRUT PERLÈ ROSÉE (chardonnay, pinot nero) 1,5L	90,00

BOLLINGER

SPECIAL CUVÉE (pinot meunier, pinot nero, chardonnay)	85,00
SPECIAL CUVÉE ROSÉE (pinot nero, chardonnay)	100,00

MOET ET CHANDON

DOM PÉRIGNON VINTAGE CUVÉE (chardonnay, pinot nero)	190,00
DOM PÉRIGNON VINTAGE ROSÉE (chardonnay, pinot nero)	380,00
DOM PÉRIGNON P2 VINTAGE RÉSERVE (chardonnay, pinot nero)	400,00

LOUIS ROEDERER

BRUT PREMIÈRE (pinot nero, chardonnay)	80,00
BRUT PREMIÈRE (pinot nero, chardonnay) 1,5L	160,00

VINI BIANCHI

LIVIO FELLUGA

SHARIS (ribolla gialla, chardonnay)	26,00
--	-------

LE MONDE

SAUVIGNON	16,00
PINOT BIANCO	16,00
PINOT GRIGIO	16,00
CHARDONNAY	16,00
FRIULANO	16,00

MARCO FELLUGA

RIBOLLA GIALLA	24,00
PINOT GRIGIO MONGRIS	24,00

SIRCH

FRIULANO	21,00
SAUVIGNON	21,00

VENICA & VENICA

FRIULANO	30,00
MALVASIA	30,00
SAUVIGNON CERÒ	30,00

J. HOFSTATTER

GEWÜRZTRAMINER	27,00
----------------	-------

VINI ROSSI

BERTANI

VALPOLICELLA RIPASSO	25,00
VALPOLICELLA	25,00

CANTINA COOPERATIVA DEI VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO

MORELLINO SCANSANO BIO	22,00
------------------------	-------

LE MONDE

CABERNET FRANC	16,00
MERLOT	16,00
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	16,00

LIVIO FELLUGA

NUARE' (pinot nero, merlot)	26,00
VERTIGO (cabernet sauvignon, merlot)	26,00

MARCO FELLUGA

MERLOT aff. in botte	24,00
CABERNET SAUVIGNON aff. in botte	24,00

SIRCH

CABERNET	21,00
SCHIOPPETTINO	21,00
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	21,00
MERLOT	21,00
PINOT NERO	21,00

VENICA & VENICA

MERLOT	30,00
CABERNET FRANC	30,00
J. HOFSTATTER (pinot nero) aff. in botte	30,00
MERLOT	30,00
CABERNET SAUVIGNON	30,00

ORNELLAIA

LE VOLTE aff. in botte (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc)	33,00
LE VOLTE aff. in botte 1,5L (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc)	70,00
LE SERRE NUOVE aff. in botte (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc)	45,00

SIMON DE BRAZZAN

MERLOT	24,00
--------	-------

MARCHESI DE' FRESCOBALDI

TERREMORE (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc e syrah) aff. in botte	20,00
CHIANTI CASTIGLIONI aff. in botte	20,00
SANTA MARIA MORELLINO aff. in botte	20,00
TENUTA FRESCOBALDI DI CASTIGLIONI aff. in botte (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc)	22,00

SAN GUIDO

LE DIFESE (merlot, sangiovese) aff. in botte	33,00
GUIDALBERTO aff. in botte (merlot, cabernet sauvignon, sangiovese)	60,00
SASSICAIA aff. in botte (cabernet sauvignon, cabernet franc)	260,00

VINI DOLCI

COLOSI

MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA 0,50L	25,00
---	-------

CONTADI CASTALDI

PINODISÈ 0,75L (chardonnay, brandy)	30,00
--	-------

LA CAUDRINA

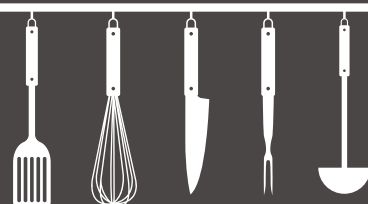
MOSCATO D'ASTI 0,75L	18,00
MOSCATO D'ASTI 1,50L	36,00

FOLLOW US ON:



City Kitchen

PIAZZETTA
SANMARCO
TREDICI



www.piazzettasanmarco13.it