



## ATTIMI DI GUSTO

### San Daniele & Sott'olio

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP "SELEZIONE", ABBINATO A SOTT'OLIO ARTIGIANALI 13  
[e. 9,00/]

### Polpette all'Italiana

9 GUSTOSE POLPETTINE DELLA CASA CON CARNI SELEZIONATE, ACCOMPAGNATE CON TRE SALSE (POMODORO PICCANTE, SALSA AL CURRY E PSM13) 1-5-6-7-10  
[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 1-6-7-13  
[e. 11,90 metà 1/2 e.8,00/]

### Focaccia Sauris

FRAGRANTE \*FOCACCIA GOURMET A LUNGA LIEVITAZIONE CON FARINE SELEZIONATE, FARCITA CON SPECK DI SAURIS, BURRATA, POMODORINI CILIEGINO 1-6-7-13  
[e. 11,90 metà 1/2 e.8,00/]

### Focaccia Burrata e S. Daniele

FRAGRANTE \*FOCACCIA GOURMET A LUNGA LIEVITAZIONE CON FARINE SELEZIONATE, FARCITA CON BURRATA FRESCA E PROSCIUTTO SAN DANIELE 1-6-7-13  
[e. 11,90 metà 1/2 e.8,00/]



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



## FILETTO

IL TAGLIO DI CARNE PIÙ MORBIDO, 250G DI GUSTO ASSOLUTO DA ARRICCHIRE CON LE NOSTRE ORIGINALI SALSE GOURMET

### Manzo Angus Francese

### Canguro Australiano

### Cammello Australiano

### Cinghiale Ungherese

ACCOMPAGNATO DAL CONTORNO DELLA CASA  
[e. 23,90/]

## LE SALSE SPIZIOSE

ABBINA IL FILETTO CON LE SALSE DELLA CASA PREPARATE CON INGREDIENTI SELEZIONATI DI PRIMA QUALITÀ DAI NOSTRI CHEF  
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

### al Pepe Verde

### al Gongonzola

### alla Rossini

### ai Funghi

[e. 2,00 cad./]

### scaloppa di Foie Gras

[e. 6,00 cad./]



## BURGER & BURGER

### Puro

180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, INSALATA GENTILE, PANE ARTIGIANALE 1  
[e. 10,90/]

### Fumoir

180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, SALSA ZAKUSKA, POMODORO, TOMINO, RUCOLETTA, PANE ARTIGIANALE, LEGGERA AFFUMICATURA NATURALE 1-3-5-7  
[e. 14,90/]

### L'Avocado

180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, FETA GRECA ALLE OLIVE, POMODORO E INSALATA ICEBERG, TARTARE DI AVOCADO FRESCO, SALSA GUACAMOLE, PANE ARTIGIANALE 1-5-6-13  
[e. 13,90/]

### De-Light

HAMBURGER STAGIONALE, POMODORI INFORNATI, RUCOLA, PROVOLA AFFUMICATA, ROBIOLA FRESCA, MAIONESE DELLA CASA, FORMAGGIO EDAMMER, PANE ARTIGIANALE AI CEREALI 1-5-7-10-11  
[e. 13,90/]

### White

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 1-2-5-6-8-9-13  
[e. 11,90/]

### Very Furlan

180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, PROSCIUTTO SAN DANIELE, RADICCHIO, FRICO DI PATATE, CIPOLLA ALLA PLANCIA, MAIONESE ALLE BARBABIETOLE ROSSE DELLA CASA, PANE ARTIGIANALE 1-2-5-6-7-13  
[e. 13,90/]

### Bismark

180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, PANCETTA, UOVO, FORMAGGIO EDAMER, CIPOLLA, MAIONESE ALLA SENAPE, INSALATA GENTILE, CREMA DELLA CASA CON PEPERONI ALLA GRIGLIA E ZENZERO, PANE ARTIGIANALE "NERO NATURALE" 1-2-5-6-7-9-12  
[e. 13,90/]

### BBQ New York 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 1-5-6-7-9-12  
[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 1-3-7-11  
[e. 13,90/]

### Cheese Mu'rger

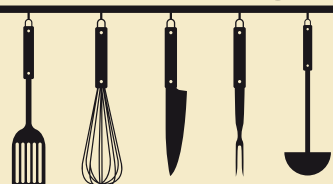
180G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, TRIS DI FORMAGGI, INSALATA BELGA ALLA PLANCIA, POMODORO E INSALATA ICEBERG, SALSA ALLA MOSTARDA DI DIGIONE 1-6-7-9-13  
[e. 13,90/]

### Baby Burger

100G DI CARNE SELEZIONATA DAGLI CHEF, FORMAGGIO EDAMMER, MAIONESE FRESCA, LATTUGA, SALSA KETCHUP, PANE ARTIGIANALE 1-2-5-6-7-9-13  
[e. 8,90/]

### City Kitchen

## PIAZZETTA SANMARCO TREDICI



SERVIZIO [e. 1,50/]



## LA PASTA

### Ramen PSM13

ZUPPA ISPIRATA ALLA TRADIZIONE GIAPPONESE CON INGREDIENTI NATURALI, BRODO VEGETALE, SALSA DI SOIA, VERDURE DI GIORNATA, CHAMPIGNON, NOODLES DI GRANO DURO 1-4-5-6-12

Ramen Veggie [e. 9,90/]

Ramen al Pollo [e. 10,90/]

Ramen Pollo e Gamberi [e. 11,90/]

### La Pasta ai 3 Sughii

SOLO A PRANZO

TAGLIOLINI, \*RAVIOLI O \*GNOCCHI DI PATATE ARTIGIANALI A SCELTA, ACCOMPAGNATI DA 3 SUGHII (RAGOUT DI VITELLO AL COLTELLO LEGGERMENTE IN ROSSO, SUGO DI POMODORO A PEZZETTONI APPENA SCOTTATO, RAGOUT DI TAJARIN DI POLLO)  
[e. 9,90/ 1-2-6-8]



## ACQUA ACQUA FUOCO FUOCO

### Alici e Burrata

ALICI DEL MAR CANTABRICO, BURRATINA, CROSTINI DI PANE CALDO E BURRO SALATO DELLA NORMANDIA  
[e. 12,90/ 1-4-5-6]

### Tartare di Salmone

TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO FRESCO, SALSA TZATZICHI 1-4-6-7  
[e. 14,90/]

### Trancio di Salmone al Vapore

TRANCIO DI SALMONE AL VAPORE CON SCHIACCIATA DI PATATE ALL'ERBA CIPOLLINA, SALSA AL PEPEVERDE 1-4-5-6-8-12-13  
[e. 14,90/]

### Polpo & Patate

\*PIOVRA ARROSTITA IN PADELLA, CON POMODORINI, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE, CREMA DI PATATE E PIMENTON 1-4-6-8  
[e. 15,90/]

### Fish and Chips

SOLO A CENA

MERLUZZO GABILO FRESCO FRITTO IN UNA DELICATA PASTELLA ALLA BIRRA DI SAURIS, SERVITO CON PATATE FRITTE E SALSA TARTARA 1-4-6-8  
[e. 17,90/]



## VEGGIE & LIGHT

### Insalata del Mare

MISTICANZA, BRANZINO ARROSTITO AL FORNO, PINOLI, POMODORINI, ZUCCHINE GRIGLIATE, PATATE BOLLITE, CROSTINI DI PANE 1-4-8-10  
[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 6-7-13  
[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 1-6-7-9-13  
[e. 9,90/]

### Insalata di Pollo

MISTICANZA, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, RAPANELLI, MELE, NOCI, POMODORI SECCHI, FETA GRECA, SALSA CAESAR, BACON CROCCANTE 1-6-7-9-13  
[e. 9,90/]

### Quinoa Mediterranea

QUINOA CON VERDURE DI STAGIONE PADELLATE 5-8  
[e. 10,90/]

## Zahre, la birra artigianale

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.

CALICE		CARAFFA	
			
0,20L	0,40L	1,00L	1,50L

2,80 5,00 11,00 17,00

### 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.**

3,00 5,30 12,00 18,00

### ROSSA VIENNA

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

3,00 5,30 12,00 18,00

### 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.**

3,20 5,50 12,50 19,00

### 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.**

3,20 5,50 12,50 19,00

### 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.**

## COCKTAILS

**SPRITZ CLASSICO** 3,50  
vino spumante, acqua frizzante, aperol o campari

**IL CECCHINO** 5,00  
lime, sciroppo di sambuco, prosecco, acqua tonica, angostura, foglie di menta

**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

**CAIPIRIÑA** 6,00  
cachaca, lime, zucchero

**CAIPIROSKA** 6,00  
vodka, lime, zucchero

**CUBA LIBRE** 6,00  
cocacola, rhum

## DRINK

**BIBITE** 0,33L 3,30  
CocaCola, Fanta, Chinotto, Lemonsoda, The Freddo

**ACQUA** bottiglia 0,75L 2,50

**CAFFÈ** 1,50

**DECAFFEINATO** 1,80

**CAFFÈ CORRETTO** 2,50

**CAPPUCCINO** 2,50

## LIQUORI

**LIMONCELLO** 3,00

**LIQUIRIZIA** 3,00

**MELA VERDE** 3,00

**AMARI** 3,50

**GRAPPE/LIQUORI** da 3,00

[ PER LA LISTA COMPLETA VEDI IL MENÙ SPIRITS ]

## 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

\*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.

\*Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine.

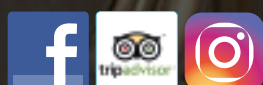
PER QUALSIASI ULTERIORE O SPECIFICA INFORMAZIONE E DOCUMENTAZIONE SULLE CARATTERISTICHE ALIMENTARI DEI PIATTI IN MENÙ, IL PERSONALE DI PIAZZETTASANMARCO13 È A VOSTRA DISPOSIZIONE.

City Kitchen

PIAZZETTA  
SANMARCO  
TREDICI



FOLLOW US ON:



www.piazzettasanmarco13.it