

Restaurant  
Pietra Piana

“Dio fece il cibo, ma certo il diavolo fece i cuochi.”

*“God made food; the devil the cooks.”*

## Antipasti / Starters

<b>Ragù di Totano con Crema di Patate e polvere di Cappero</b> <i>Local Squid Ragout with Extra Virgin Olive Oil, Potato Cream And Capers (4,6,7)</i>	<b>25.00</b>
<b>L'uovo Nell'Orto</b> <i>Low temperature cooked egg served with seasonal vegetables In several consistencies and Parmesan fondue (3,4,6,7)</i>	<b>23.00</b>
<b>Carpaccio di Codone di Manzo con salsa Tonnata Estiva, aceto tradizionale di Modena e Jus di Vitello</b> <i>Cold Roasted Beef Picanha with its reduced stock, Tuna Sauce, and Traditional Modena Balsamic Vinegar (4,5,6,9)</i>	<b>25.00</b>
<b>Tonno Bianco Marinato agli Agrumi, Crema di Fagioli, Cipolla in agrodolce al Lampone</b> <i>Seared and marinated Tuna with White Bean Emulsion, Sweet and Sour Red Onions (4,5,6,9)</i>	<b>26.00</b>

## Primi / Pasta & Risotto

<b>Risotto al Brodetto di Crostacei, Cardoncello Arrosto e il suo Crudo di Mare</b> (preparazione 20 minuti) <i>Risotto cooked in Shellfish Broth, King Oyster Mushrooms, and Raw Seafood (prep. Time 20 minutes) (2,6,7,14)</i>	<b>33.00</b>
<b>Spaghettoni "Benedetto Cavallieri" leggermente affumicato ai cinque Pomodori</b> (preparazione 20 minuti) <i>Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" with five Different kinds of Baked and Smoked Tomato, and Provolone del Monaco Cheese (prep. Time 20 minutes) (1,7)</i>	<b>28.00</b>
<b>Tagliolino al Burro, con Acciughe e Tartufo Nero Estivo</b> <i>Tagliolino Hand-made fresh Pasta with Butter, Cetara Anchovies, and Summer Black Truffle (1,3,6,7)</i>	<b>35.00</b>
<b>Bottone di Brasato di Cappello del Prete allo Zafferano, salsa di Parmigiano "Vacche Rosse" e Polvere di Limone Nero</b> <i>Red Wine Braised Beef filled Pasta, with Saffron, "red cow" Parmesan and home-made Black lemon Powder (1,3,7,9,12)</i>	<b>31.00</b>

## Secondi / Main Courses

<b>Filetto di Maiale Nero Casertano con la sua Pancetta, Crema di Fave sgusciate, Indivia e Jus al Mosto Cotto</b> <i>Sirloin and Belly Pork from Caserta, Broad Bean Cream with Endive and Cooked Grape Must Jus (4,9)</i>	<b>35.00</b>
<b>Astice Grigliato con le sue Chele Fritte in Tempura con cuore di Lattuga Grigliata e Fagiolini al Basilico</b> <i>Grilled Lobster Tail with Tempura Fried Claws and Grilled Lettuce, Basil and Beans (1,2,6,10,12)</i>	<b>58.00</b>
<b>Manzo in Crosta d'erbe con Crema di Sedano Rapa e Cardoncello Cardoncello Glassato con Tartufo Nero Estivo</b> <i>Herb crust Beef with Roasted Celeriac Cream, Glazed Oyster Mushrooms, Reduced Brown Stock and Black Summer Truffle (1,7,8,9,12)</i>	<b>37.00</b>
<b>Filetto di Ricciola con Asparagi, Purea di Patate alle Alghe e Salsa Beurre Blanc al Basilico</b> <i>Amberjack Fillet with sautéed Asparagus, Potato Purée with Seaweed, and Beurre Blanc Sauce (4,9,11)</i>	<b>37.00</b>

## Dolci / Desserts

<b>Millefoglie con la sua Zuppa Inglese</b> <i>Millefeuille with Lemon and Chocolate Custard Cream, Coulis of Alchermes Liquor (1,3,7,12)</i>	<b>16.00</b>
<b>Tortino Caldo all'olio EVO con Sorbetto di Cioccolato "Valhrona Jivara" e Salsa Fredda alla Vaniglia di Madagascar</b> <i>Warm Chocolate Cake made with Extra Virgin Olive Oil, with its Madagascar Vanilla Sauce (1,3)</i>	<b>16.00</b>
<b>Sapore Tropicale</b> <i>Coconut Pannacotta Cake with Coconut Crumble, Mango, Passion Fruit, Banana, Lime, and Coconut Ice-cream (1,7,8)</i>	<b>16.00</b>
<b>Crostatina di mele alla Vaniglia, gelato di mandorle arrostate</b> <i>Apple Tarte Tatin with Roasted Almond Ice-cream (1,3,7)</i>	<b>16.00</b>

**Gentile Ospite, se avesse delle allergie e/o intolleranze alimentari saremo lieti di assisterla nella Sua scelta con informazioni dettagliate sui nostri piatti.**

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.*

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

*We inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.*

1 – cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)*

2 – crostacei e prodotti a base di crostacei / *crustaceans and products based on shellfish*

3 - uova e prodotti a base di uova / *eggs and egg products*

4 – pesce e prodotti a base di pesce / *fish and products based on fish*

5 – arachidi e prodotti a base di arachidi / *peanuts and peanut-based products*

6 – soia e prodotti a base di soia / *soy and soy-based products*

7 - latte e prodotti a base di latte / *milk and products made from milk*

8 - frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) / *nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil, pistachio, macadamia)*

9 – sedano e prodotti a base di sedano / *Celery and products based on celery*

10 – senape e prodotti a base di senape / *Mustard and products containing mustard*

11 – semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / *Sesame seeds and products based on sesame*

12 – solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg / *sulphites at concentrations greater than 10mg/kg*

13 - lupini e prodotti a base di lupini / *lupins and products based on lupins*

14 – molluschi e prodotti a base di molluschi / *molluscs and products based on shellfish*

\*In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

\*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

*\*According to market availability, some products might be deep-frozen at origin.*

*\*\* The fish intended to be eaten raw has undergone preventive remediation treatment*