IL PIANONE

Ristorante in Castagneta

ANTIPASTI

Orto d'autunno verdure di stagione, crema di carote e barbabietola	€. 18,00
Vitello al punto rosa salsa tonnata e capperi fritti	€. 22,00
Tartare di manzo, uova di quaglia soffice di patate e prezzemolo	€. 24,00
Ceviche di ricciola scalogno, rafano, arachidi e germogli	€. 24,00
Catalana di stagione gamberi, ortaggi croccanti e vinaigrette	€. 24,00
La nostra insalata di mare all'olio extravergine d'oliva e limone	€. 24,00



PRIMI

Fusilloni alle verdure guanciale croccante e scamorza affumicata	€. 18,00
Risotto alla zucca gialla gocce di zola e polvere d'amaretto	€. 20,00
Rigatoni al ragù di cinghiale finocchietto selvatico e pecorino toscano	€. 18,00
Risotto alle vongole e lime mantecato agli spinacini	€. 24,00
Spaghetti alla chitarra, acciughe cantabrico, cipollotto, peperoncino e crumble di pane	€. 20,00
Tortelli di cernia fonduta al peperone, stracciatella di burrata	€. 20,00

SECONDI

Cervella di vitello fritte indivia e salsa brusca	€. 22,00
Carré d'agnello al burro d'erbe con patate alla lionese	€. 30,00
Filetto di vitello alla "Luciana " melanzana fritta e pomodoro	€. 32,00
Trancio di ricciola panzanella con centrifuga di pomodorini gialli	€. 30,00
Tonno scottato maionese di patate e capperi, ristretto di verdure	€. 30,00
Branzino in crosta di sale aromatizzato alla santoreggia e limone (per 2 pers)	€. 30,00 cad.

* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO PER ALCUNI PIATTI POTREBBE ESSERE UTILIZZATO PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGINE
** IL PRODOTTO ITTICO CRUDO O POCO COTTO HA SUBITO UN TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVO

IL PIANONE

Ristorante in Castagneta

STARTERS

Fall's Garden Seasonal vegetables, carrot and beetroot cream	€. 18,00
Pink Veal Veal cooked pink, tuna sauce and crispy capers	€. 22,00
Beef Tartare Quail eggs, whipped potato and parsley	€. 24,00
Amberjack Ceviche Shallot, horseradish, peanuts and microgreens	€. 24,00
Autumn Catalan Salad Prawns, crisp seasonal vegetables and vinaigrette	€. 24,00
Our Seafood Salad Extra virgin olive oil and lemon dressing	€. 24,00



FIRST COURSE

Fusilli pasta with vegetables crispy guanciale and smoked scamorza cheese	€. 18,00
Pumpkin Risotto blue cheese and amaretto	€. 20,00
Rigatoni with Wild Boar Ragù Wild fennel and Tuscan Pecorino cheese	€. 18,00
Clam and Lime Risotto Creamed with baby spinach	€. 24,00
Chitarra Spaghetti with Cantabrian anchovies spring onion, chili and crispy bread crumble	€. 20,00
Grouper Tortelli Roasted pepper fondue and burrata stracciatella	€. 20,00

MAIN COURSE

Crispy Fried Veal Brain Endive and tangy herb sauce	€. 22,00
Rack of Lamb Herb butter and Lyonnaise potatoes	€. 30,00
Veal Fillet "Luciana" Style Fried eggplant and tomato	€. 32,00
Seared Amberjack Fillet Panzanella salad with yellow tomato essence	€. 30,00
Seared Tuna Potato and caper mayonnaise, vegetable reduction	€. 30,00
Sea Bass Baked in a Salt Crust (for two guests) Flavoured with savory herbs and lemon	€. 30,00 cad.

* IN THE ABSENCE OF FRESH INGREDIENTS, SOME DISHES MAY BE PREPARED USING PRODUCTS THAT HAVE BEEN FROZEN AT ORIGIN.
** RAW OR PARTIALLY COOKED SEAFOOD HAS UNDERGONE A PREVENTIVE FREEZING TREATMENT IN ACCORDANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS.