THE MENÙ

Benvenuto al ristorante La Piazzetta

Uno spazio in cui il cibo toscano è il vero protagonista. Un luogo in cui lo stare a tavola diventa un momento di condivisione totale, a Pienza, nel cuore della Val d'Orcia.
È proprio qui che diamo voce alla migliore tradizione gastronomica toscana, che nasce dall'unione di tantissime prospettive e visioni culinarie.
La nostra cucina di prossimità segue i ritmi della natura e utilizza materie prime locali, creando esperienze indimenticabili.
Scegli l'espressione massima del sapore nel nostro menù e lasciati incantare dalle proposte del nostro chef.

Welcome to La Piazzetta Restaurant

Where typical Tuscan food is the star. This is the place where being at the table becomes a moment of total conviviality. This is Pienza, heart of Orcia Valley.
Right here we give voice to the best Tuscan gastronomical tradition which comes from the union of different points of view and culinary concepts.
Our farm-to-fork-food follows the rhythm of nature using local ingredients and creating unforgettable experiences.
Choose the ultimate expression of taste from our menu and let yourself be enchanted from our chef's suggestions.

ANTIPASTI

La Dispensa di Campagna 7 8 — 16
Tagliere toscano, salumi e pecorini della Val d'Orcia accompagnati da composta di fichi antichi
Tuscan board – cured meats and pecorino cheeses from Val d'Orcia, served with heirloom fig compote

La Cruda della Terra di Toscana 1 3 4 7 12 — 18
Battuta di chianina al coltello - 150 g cialda di pane alle erbe, tuorlo marinato al vinsanto e salsa Caesar
Hand-cut Chianina beef tartare – 150 g, with a herb bread crisp, Vin Santo–marinated egg yolk, and Caesar dressing

Il Mosaico d'Autunno 8
Millefoglie scomposta di zucca con funghi porcini, salvia e nocciole tostate — 12
Deconstructed pumpkin millefeuille with porcini mushrooms, sage and toasted hazelnuts

L'Abbraccio delle Colline 1 3 7 12
Sformatino di broccoletti e pomodori secchi con pecorino nostrano fuso, crema parmentier e riduzione di Rosso di Montepulciano — 14
Broccoli flan with dried tomatoes, melted local pecorino cheese, parmentier potato cream and Rosso di Montepulciano wine reduction

La Tavolozza delle Crete 1 3 7 11
Flan di carote e curcuma con crema di carote, semi di sesamo nero, pomodorini pachino disidratati, fonduta leggera di pecorino di Pienza e riduzione di aceto balsamico — 12
Carrot and turmeric flan with carrot cream, black sesame seeds, dehydrated pachino cherry tomatoes, light Pienza pecorino fondue and balsamic vinegar reduction

PRIMI

L'Essenza Contadina 1 9 12 — 15
Pici fatti a mano all'aglione
Handmade pici pasta with traditional Tuscan garlic sauce

La Tavola di una Volta 1 9 12 — 15
Pici fatti a mano al ragù toscano
Handmade pici pasta with traditional Tuscan meat ragù

Le Pappardelle del Bosco 1 3 9 12 — 16
Pappardelle al ragù classico di cinghiale
Pappardelle with traditional wild boar ragù

La Chitarra del Borgo 1 3 7 — 16
Spaghetti alla chitarra alla carbonara con guanciale locale e pecorino di Pienza
Spaghetti alla chitarra, carbonara-style, with local guanciale and Pienza pecorino

Il Tesoro della Massaia 1 3 7 8 — 15
Raviolone maremmano di ricotta e spinaci con burro, salvia e crumble di noci
Maremma-style raviolo filled with ricotta and spinach, served with butter, sage and walnut crumble

La Ribollita Antica Toscana 1 9 — 14
Ribollita classica toscana
Classic Tuscan ribollita soup

Il Raccolto del Giorno — 12
Vellutata del giorno
Vegetable velouté of the day

SECONDI

Il Filetto del Bosco 28
Filetto di manzo con funghi porcini
Beef tenderloin with porcini mushrooms

Il Tempo del Camino 1 7 12 20
Peposo alla "Fornacina" con purea di patate
"Fornacina" slow-cooked peppery beef stew with mashed potatoes

La Griglia nel Cortile 22
Tagliata di manzo al rosmarino
Sliced grilled beef with rosemary

Il Mare in Dispensa 4 8 22
Baccalà cotto a bassa temperatura con guazzetto di pomodorini, uva sultanina e pinoli
Low-temperature cooked salt cod in a cherry-tomato stew with sultanas and pine nuts

La Fiorentina della Piazzetta 6/hg
Fiorentina di chianina
Chianina T-bone steak (Fiorentina style)

CONTORNI

Il Giardino al Tramonto 9 6
Ratatouille di stagione al forno con erbe aromatiche
Oven-roasted seasonal ratatouille with aromatic herbs

Come una Volta 6
Patate arrosto al rosmarino
Roasted potatoes with rosemary

La Terra in Foglia 6
Insalata mista
Mixed salad

La Natura in Tavola 6
Erbette di campo ripassate in padella
Pan-sautéed wild field greens

Dal Frantoio alla Tavola 9 6
Fagioli cannellini all'olio nuovo
Cannellini beans with new season olive oil

Coperto 3.50

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio.

Information for customers, warning of presence of foods with ingredients or technical adjuvants considered allergens or their derivatives. List of allergenic ingredients used in this place.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products based on shellfish

3. Uova e prodotti a base di uova
Eggs and by-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 dairy products (lactose included)

8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
Fruits in shell, i.e. (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products)

9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products based on celery

10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard-based products

11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Sesame seed and sesame seeds-based products

12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg

13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupine and lupine-based products

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs

ALLERGENI