

# 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** 1 7 8 2 16  
Tagliere toscano, salumi e pecorini della Val d'Orcia  
*Tuscan charcuterie board, cured meats and pecorino cheeses from Val d'Orcia*
- Armonia tra Pascoli e Vigne** 1 7 12 14  
Tortino di ricotta di pecora con cuore di pecorino di Pienza, pere al vino rosso e crumble di pane  
*Sheep's milk ricotta tart with Pienza pecorino cheese center, pears in red wine, and bread crumble*
- La Cruda della Terra di Toscana** 3 10 18  
Battuta di chianina al coltello, tuorlo marinato al vinsanto, senape e chips di cavolo nero  
*Hand-cut Chianina beef tartare, Vinsanto-marinated egg yolk, mustard and crispy black kale chips*
- L'Oro della Terra** 3 7 16  
Tortino di zucca mantovana con zafferano della Val d'Orcia, fonduta leggera di pecorino e scaglie di tartufo nero  
*Pumpkin flan with Val d'Orcia saffron, light pecorino fondue and black truffle shavings*
- Il Pane dei Poderi** 1 10  
Bruschette miste del territorio (lardo e rosmarino, cavolo nero e fagioli e fegatini toscani)  
*Selection of traditional bruschette (lardo and rosemary, black kale and cannellini beans, Tuscan chicken liver pâté)*
- # PRIMI
- I Pici del Gregge** 1 7 15  
Pici fatti a mano cacio, pepe e tartufo fresco  
*Handmade pici with pecorino cheese, black pepper and fresh truffle*
- Tra Cinta e Brunello** 1 3 7 16  
Ravioli ripieni di cinta senese brasata, fondo bruno al Brunello e crema di basilico  
*Ravioli filled with braised Cinta Senese pork, Brunello reduction and basil cream*
- Il Ragù della Campagna** 1 3 7 9 12 17  
Tagliatelle al ragù bianco di chianina, profumo di salvia frita e scorsa di limone bio  
*Tagliatelle with white Chianina ragù, fried sage and organic lemon zest*
- Le Pappardelle del Bosco** 1 3 7 9 12 16  
Pappardelle al ragù classico di cinghiale con fiocchi di pecorino di Pienza  
*Pappardelle with traditional wild boar ragù and Pienza pecorino flakes*
- La Ribollita Antica Toscana** 1 9 10  
Ribollita classica toscana  
*Classic Tuscan ribollita soup*

## SECONDI

<b>Il Brasato delle Vigne</b> 1 7	22
Guancia di cinta senese brasata al Brunello di Montalcino, soffice di patate e cipollotto arrosto <i>Cinta Senese pork cheek braised in Brunello di Montalcino, potato purée and roasted spring onion</i>	
<b>Armonia di Baccalà e Ceci</b> 4 1 7	18
Baccalà cotto a bassa temperatura su crema di ceci, olio al rosmarino e chips di pane ai cereali <i>Low-temperature cooked salt cod on chickpea cream, rosemary oil and multigrain bread chips</i>	
<b>La Griglia nel Cortile</b>	20
Tagliata di manzo al rosmarino <i>Sliced grilled beef with rosemary</i>	
<b>L'Oro Nero nel Chianti</b> 1 12	20
Pepero alla Fornacina con crema di patate e riduzione di Chianti <i>Pepero alla Fornacina with potato cream and Chianti reduction</i>	
<b>La Terra che Cresce</b> 1 8 7	29
Carrè di agnello della Val d'Orcia in crosta di pistacchio, salsa al miele e carciofi croccanti <i>Val d'Orcia rack of lamb in pistachio crust, honey sauce and crispy artichokes</i>	
<b>La Fiorentina di Piazzetta</b>	6/hg
Fiorentina di chianina <i>Chianina T-bone steak (Fiorentina style)</i>	

## CONTORNI

<b>Dal Frantoio alla Tavola</b>	6
Fagioli cannellini all'olio nuovo <i>Cannellini beans with new season olive oil</i>	
<b>Come una Volta</b>	6
Patate arrosto al rosmarino <i>Roasted potatoes with rosemary</i>	
<b>Verde di Primavera</b>	6
Spinaci saltati con burro e parmigiano <i>Sautéed spinach with butter and Parmesan</i>	
<b>La Terra in Foglia</b>	6
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	
<b>I Colori dell'Orto</b>	6
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	

<b>Coperto</b>	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