

THE MENU



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 accompagnati da composta di fichi antichi <i>Tuscan board – cured meats and pecorino cheeses from Val d'Orcia, served with heirloom fig compote</i>	
La Cruda della Terra di Toscana 1 3 4 7	18
Battuta di chianina al coltello - 150 g cialda di pane alle erbe, tuorlo marinato al vinsanto, salsa caesar e tartufo fresco <i>Hand-cut Chianina beef tartare – 150 g, with a herb bread crisp, Vin Santo–marinated egg yolk, Caesar dressing and fresh truffle</i>	
Il Crostone del Contadino 4	14
Crostone di polenta grigliata alla mediterranea (capperi, olive, alici, crema di pomodoro affumicato, pachino disidratato e pesto di basilico) <i>Grilled polenta crostone, Mediterranean-style, with capers, olives, anchovies, smoked tomato cream, sun-dried Pachino tomatoes and basil pesto</i>	
Il Fagottino della Domenica 7	12
Fagottino di parmigiana di melanzana con fonduta leggera di pecorino di Pienza <i>Aubergine parmigiana parcel with a light Pienza pecorino fondue</i>	
La Tavola d'Estate	10
Prosciutto toscano e melone accompagnato da Gazpacho di melone <i>Tuscan prosciutto and melon, served with melon gazpacho</i>	
La Freschezza del Casale 7 4	12
Caprese di bufala con pomodoro fresco e alici <i>Buffalo mozzarella caprese with fresh tomato and anchovies</i>	
PRIMI	
I Pici del Gregge 1 7	15
Pici fatti a mano cacio, pepe e tartufo fresco <i>Handmade pici with pecorino cheese, black pepper and fresh truffle</i>	
Il Ragù della Campagna 1 3 7 9 12	16
Tagliatelle al ragù bianco di chianina o ragù rosso <i>Tagliatelle with white or red Chianina ragù</i>	
Le Pappardelle del Bosco 1 3 7 9 12	16
Pappardelle al ragù classico di cinghiale con fiocchi di pecorino di Pienza <i>Pappardelle with traditional wild boar ragù and Pienza pecorino flakes</i>	
La Chitarra del Borgo 1 3 7	16
Spaghetti alla chitarra alla carbonara con guanciale locale e pecorino di Pienza <i>Spaghetti alla chitarra, carbonara-style, with local guanciale and Pienza pecorino</i>	
I Tre Colori della Terra 1 3 7	14
Orecchiette ai 3 pomodori, burrata e basilico <i>Orecchiette with three kinds of tomato, burrata and basil</i>	
Il Raccolto del Giorno	10
Vellutata del giorno <i>Vegetable velouté of the day</i>	

SECONDI

La Tavola del Pastore	1 7 12	22
Guancia di cinta senese con il suo fondo con crema di carota e timo e porri croccanti <i>Cinta Senese pork cheek in its own jus, with carrot-and-thyme cream and crispy leeks</i>		
Il Tempo del Camino	1 7 12	20
Peposo alla “Fornacina” con purea di patate <i>"Fornacina" slow-cooked peppery beef stew with mashed potatoes</i>		
La Griglia nel Cortile		20
Tagliata di manzo al rosmarino <i>Sliced grilled beef with rosemary</i>		
Il Mare in Dispensa	4 8	22
Baccalà cotto a bassa temperatura con guazzetto di pomodorini, uva sultanina e pinoli <i>Low-temperature cooked salt cod in a cherry-tomato stew with sultanas and pine nuts</i>		
La Fiorentina della Piazzetta		6/hg
Fiorentina di chianina <i>Chianina T-bone steak (Fiorentina style)</i>		

CONTORNI

Il Verde all'Agro	7	6
Spinaci all'agro <i>Spinach dressed with lemon and oil</i>		
Come una Volta		6
Patate arrosto al rosmarino <i>Roasted potatoes with rosemary</i>		
La Natura in Tavola		6
Erbette di campo ripassate in padella <i>Pan-sautéed wild field greens</i>		
La Terra in Foglia		6
Insalata mista <i>Mixed salad</i>		
I Colori dell'Orto		6
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>		

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