



• EXECUTIVE •
CHEF

Matteo Nava

Patrick Moise

Matteo Nava

Patrick Moise





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

✿ DAL BANCO DI FRANCO ✿

OSTRICHE SPECIALES 36€

Mezza dozzina

N

OSTRICHE BELON 00 42€

Mezza dozzina

N

FIORE SARDO 12€

G

TARTUFI DI MARE 21€

Mezza dozzina

N

CAVIALE BAERII CAVIAR HOUSE

30 grammi 66€

50 grammi 110€

100 grammi 220€

A, D, G

PANE, BURRO E ALICI 18€

Acciughe del Mar Cantabrico selezione Oro Ortiz e burro di Baratte

A, D, G

SALMONE 23€

Salmone scozzese marinato al whisky con mostarda ai frutti di bosco

D, J

INSALATA DI BOTTARGA 25€

Insalatina di bottarga di muggine e sedano

D, J





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

GLI ANTIPASTI

CRUDO MISTO ** A, B, D	26€
CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO ** D	22€
CRUDO DI ALICI AL BASILICO ** A, D	15€
FILETTI DI TRIGLIA BIANCA CON SCORZETTE D'ARANCIA CANDITA A, D	24€
POLPO VERACE ALLA BRACE CON POMODORO ARROSTITO ** N	28€
CROCCHETTA E MAIONESE DI BACCALÀ CON CIPOLLA ROSSA CAMELLATA A, D, G	16€
SAUTÈ DI CALAMARI LOCALI A, I, N	23€
ALICI ARROSTITE PICCANTI A	15€
ARROSTO DI TONNO ROSSO AL TIMO, MENTA E ROSMARINO, CON MAIONESE LEGGERMENTE SENAPATA C, D, G, J	25€
FRITTURA DI ALICI E CARCIOFI A, D	23€





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

I PRIMI

MINESTRA DI BROCCOLI E ARZILLA
CON FREGULA SARDA 28€

A, C, D, I

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E
PEPERONCINO CON ACCIUGHE DEL
CANTABRICO, PANE GRATTUGGIATO
E SCORZA D'ARANCIA 23€

A, D

LINGUINE AL GRANCHIO 30€

** A, B, I

PACCHERI 'VICIDOMINI'
CON PESCE BIANCO, POMODORO
FRESCO E OLIVE TAGGIASCHE 28€

Cottura 18 minuti

A, D, I

RISOTTO 'CASCINA OSCHIENA' ANNI '80
ALLA CREMA DI SCAMPI 30€

B, G, I

FETTUCCHINE "CASADORA" ALLO
SCORFANO CON POMODORO E
PEPERONCINO FRESCO 30€

A, C, D, I

FREGULA SARDA RISOTTATA
AI FRUTTI DI MARE 35€

B, C, D, I, N





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

IL PESCE

ZUPPA DI PESCE AI PIANI
PER 2 PERSONE

120€

A, B, I, D, N

TRANCIO DI RICCIOLA BRASATA AL
ROSMARINO SERVITO SU PURÈ DI
PATATE

35€

A, D, G, I

CALAMARI SCOTTATI ALLA GRIGLIA
CONDITI CON ACETO AL MANGO

30€

** N

BACCALÀ E CARCIOFI ALLA BRACE

35€

** D

RIBS DI RICCIOLA ALLA BRACE

40€

D

VENTRESCA DI TONNO ALLA BRACE CON
SALSA AGRODOLCE E MISTICANZA
SELVATICA

40€

D, F

FILETTO DI TONNO ROSSO
AL PEPE VERDE

35€

D, J, G

GRATIN DI TRIGLIE E CALAMARI

35€

A, D, I, N





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

IL PESCE

SCORFANO O SPIGOLA FRITTO 11€

L'etto
* A, D

SCORFANO ALLA DIAVOLA 11€

L'etto
* D

SPIGOLA AL SALE 11€

L'etto
* D

PESCATO DEL GIORNO 11€

L'etto
* D

SCAMPI 15€

L'etto
* ** B

GAMBERI ROSSI 15€

L'etto
* ** B





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

• ASTICE E ARAGOSTA •

ASTICE ATLANTICO

15€

Disponibile anche 'Alla Catalana'

L'etto

** B o B, I*

ASTICE MEDITERRANEO

20€

Disponibile anche 'Alla Catalana'

L'etto

** B o B, I*

ARAGOSTA

20€

Disponibile anche 'Alla Catalana'

L'etto

** B o B, I*





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

I CONTORNI

MISTICANZA SELVATICA SERVITA CON
ACETO AL LAMPONE 13€

CICORIETTA RIPASSATA 12€

INSALATA BELGA GRIGLIATA CON
ACCIUGHE DEL CANTABRICO ORTIZ
D 18€

MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA 14€

RADICCHIO ALLA GRIGLIA 12€

CARCIOFI FRITTI
A 13€

CARPACCIO DI POMODORO
CUORE DI BUE CON BASILICO E
SCALOGNO MARINATO 12€

PATATINE GRATINATE
A 5€





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

I DOLCI

PECORINO SARDO E MIELE 12€
G

GELATO ZABAIONE E MARSALA 12€
Gelato artigianale allo zabaione affogato al marsala
'Francesco Intorcia 2004'
C, G

SEADAS 15€
A, C, G

L'ORIGINALE 12€
'TIRAMISÙ ESPRESSO AI PIANI'
A, C, G

TORTA DI RICOTTA ALL'ARANCIA 10€
DI CESARE
C, G

TURBO 8€
C, G

FRAGOLINE DI BOSCO E CREMA 15€
PASTICCERA CAMELLATA
C, G, A

SORBETTO O SGROPPINO AL LIMONE 10€





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

LISTA ALLERGENI

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati del Regolamento UE 1169/2011. Le preparazioni contenenti allergeni sono indicate con una lettera che riporta alla legenda qui sotto. Per qualsiasi ulteriore informazione circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

* Il prezzo di questi prodotti può variare a seconda delle pezzature e delle quotazioni di mercato.

** Questi prodotti sono sottoposti a processo di sanificazione con abbattimento della temperatura. Regolamento CE 853/2004. In alcuni periodi dell'anno il prodotto può essere congelato all'origine.

LEGENDA:

A - CEREALI E CONTENENTI GLUTINE

B - CROSTACEI E DERIVATI

C - UOVA E DERIVATI

D - PESCE E DERIVATI

E - ARACHIDI E DERIVATI

F - SOIA E DERIVATI

G - LATTE LATTOSIO E DERIVATI

H - FRUTTA CON GUSCIO E DERIVATI

I - SEDANO E DERIVATI

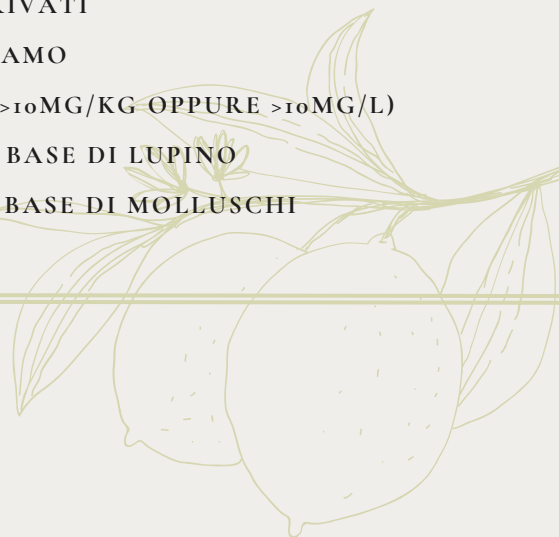
J - SENAPE E DERIVATI

K - SEMI DI SESAMO

L - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (>10MG/KG OPPURE >10MG/L)

M - LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO

N - MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI





DAL ——— 1982

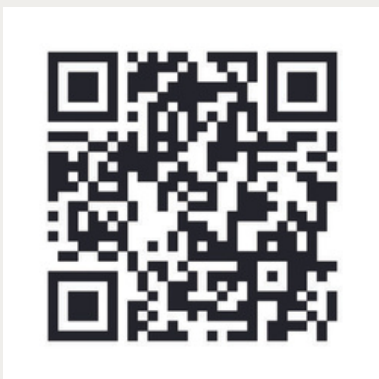
RISTORANTE AI PIANI



CARTA DEI VINI, LIQUORI E DISTILLATI

LA NOSTRA CARTA DEI VINI INCLUDE **OLTRE 500 ETICHETTE**
ACCURATAMENTE SELEZIONATE.

ALLA FINE DELLA CARTA LA SEZIONE DEDICATA AI LIQUORI E DISTILLATI,
ACCURATAMENTE SCELTI TRA LE MIGLIORI SELEZIONI AL MONDO.



Gli Chefs

Matteo Nava e Patrick Moise

Il mercato e l'estro degli Chefs
possono variare le proposte del menu.

