



• EXECUTIVE •
CHEFS

Matteo Nava

Patrick Moise

Matteo Nava

Patrick Moise





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

♦ DAL BANCO DI FRANCO ♦

OSTRICHE SPECIALES 36€
Mezza dozzina
N

FIORE SARDO 15€
G

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 cipolla caramellata
D

INSALATA DI BOTTARGA 25€
Insalatina di bottarga di muggine e sedano
D, I





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

GLI ANTIPASTI

CRUDO MISTO ** A, B, D	30€
CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO ** D	23€
CRUDO DI ALICI AL BASILICO ** A, D	16€
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 CARAMELLATA A, D, G	16€
SAUTÈ DI CALAMARI LOCALI I, N,	23€
ALICI ARROSTITE PICCANTI D	15€
ARROSTO DI TONNO ROSSO AL TIMO, MENTA E ROSMARINO, CON MAIONESE LEggermente SENAPATA C, D, G, J	25€
FRITTURA DI ALICI DORATE A, D	20€





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

I PRIMI



**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E
PEPERONCINO CON ACCIUGHE DEL
CANTABRICO, PANE GRATTUGIATO
E SCORZA D'ARANCIA**

25€

A, D

LINGUINE AL GRANCHIO

30€

** A, B, I

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

30€

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€

A, B, C, D, I, N





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

IL PESCE



**RICCIOLA COTTA A BASSA
TEMPERATURA,
GLASSATA AGLI AGRUMI,
SERVITA CON SCAROLA RIPASSATA** 35€
D, H, J

**CALAMARI SCOTTATI ALLA GRIGLIA
CONDITI CON ACETO AL MANGO** 30€
** N

**BACCALÀ ALLA BRACE
E SALSA ALLA MARINARA** 35€
** D, I

**RIBS DI RICCIOLA E INDIVIA BELGA
ALLA BRACE** 40€
D

**VENTRESCA DI TONNO ALLA BRACE
CON SALSA AGRODOLCE
E MISTICANZA SELVATICA** 40€
D, E, I, J

**TAGLIATA DI TONNO ROSSO ALLA
BRACE, FONDO BRUNO DI TONNO
ALLE ERBE AROMATICHE E PATATINE** 40€
D, G, F, I, J

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

CICORIETTA RIPASSATA 12€

INSALATA BELGA GRIGLIATA 20€
E ACCIUGHE DEL CANTABRICO ORTIZ
D

MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA 14€

RADICCHIO ALLA GRIGLIA 14€

CARPACCIO DI POMODORO 14€
CUORE DI BUE CON BASILICO E
SCALOGNO MARINATO

PATATINE GRATINATE 5€

A





DAL 1982

RISTORANTE AI PIANI

I DOLCI

PECORINO SARDO E MIELE G	15€
GELATO ZABAIONE E MARSALA <i>Gelato artigianale allo zabaione affogato al marsala 'Francesco Intorcchia 2004'</i> C, G	12€
SEADAS A, C, G	15€
L'ORIGINALE 'TIRAMISÙ ESPRESSO AI PIANI' A, C, G	12€
TORTA DI RICOTTA ALL'ARANCIA DI CESARE C, G	10€
TURBO C, G	8€
FRAGOLINE DI BOSCO E CREMA PASTICCERA CAMELLATA C, G, A	15€
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





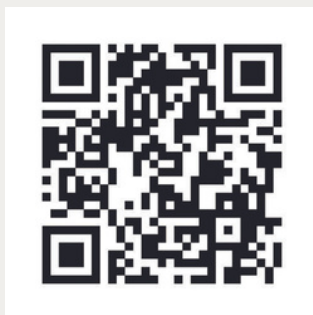
DAL 1982

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.

