dal 1982

# AI PIANI



## EXECUTIVE CHEFS

*Matteo Nava*

*Patrick Moise*

AI PIANI

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** 25€
*Salmone scozzese marinato al whisky con cipolla caramellata*
D

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



AI PIANI

DAL 1982

# RISTORANTE AI PIANI

## GLI ANTIPASTI

**CRUDO MISTO** 30€
** A, B, D

**CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO** 23€
** D

**CRUDO DI ALICI AL BASILICO** 18€
** A, D

**TARTARE DI RICCIOLA** 25€
** D

**SEPPIA ALLA BRACE E PAK-CHOI** 25€
F, J, N

**OSTRICHE SPECIALES GRATINATE CON BURRO DELLA BRETAGNA** 6€
*Al pezzo*
A, G, N

AI PIANI

DAL 1982

# RISTORANTE AI PIANI

## GLI ANTIPASTI

**FILETTI DI TRIGLIA BIANCA CON SCORZETTE D'ARANCIA CANDITA** — 25€

A, D

**POLPO VERACE ALLA BRACE CON POMODORO ARROSTITO** — 28€

** N

**CROCCHETTA E MAIONESE DI BACCALÀ CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA** — 16€

A, C, D, G

**SAUTÈ DI CALAMARI LOCALI** — 25€

A, I, N

**ARROSTO DI TONNO ROSSO AL TIMO, MENTA E ROSMARINO, CON MAIONESE LEGGERMENTE SENAPATA** — 23€

C, D, G, J

**FRITTURA DI ALICI DORATE** — 20€

A, D



AI PIANI

DAL 1982

# RISTORANTE AI PIANI

## I PRIMI

**SPAGHETTI CON BOTTARGA DI MUGGINE E BASILICO** 30€

A, D

**FETTUCCINE "CASADORA" AL GRANCHIO** 30€

A, B, C, 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

**MINESTRA DI BROCCOLI E ARZILLA CON FREGULA SARDA** 30€

A, D, I

**FREGULA SARDA RISOTTATA AI FRUTTI DI MARE** 35€

B, C, D, I, N

AI PIANI

DAL 1982

# RISTORANTE AI PIANI

## IL PESCE

**ZUPPA DI PESCE AI PIANI PER 2 PERSONE** 120€

A, B, D, I, N

**TRANCIO DI RICCIOLA BRASATA AL ROSMARINO SERVITO SU PURÈ DI PATATE** 35€

D, F, G, I

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

** N

**BACCALÀ ALLA BRACE CON SALSA MARINARA** 35€

** D, I

AI PIANI

DAL 1982

# RISTORANTE AI PIANI

## IL PESCE

RIBS DI RICCIOLA
E INDIVIA BELGA ALLA BRACE — 40€

D

VENTRESCA DI TONNO ALLA BRACE
CON SALSA AGRODOLCE
E MISTICANZA SELVATICA — 40€

D, F, J, I

TAGLIATA DI TONNO ROSSO
ALLA BRACE,
FONDO BRUNO DI TONNO ALLE ERBE
AROMATICHE E PATATINE — 40€

D, F, G, I, J

GRATIN DI TRIGLIE E CALAMARI — 35€

A, D, G, I, N

AI PIANI

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

AI PIANI

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 | 12€ |
| CICORIETTA RIPASSATA | 12€ |
| INSALATA BELGA GRIGLIATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO ORTIZ<br>D | 18€ |
| MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA | 14€ |
| RADICCHIO ALLA GRIGLIA | 12€ |
| CARPACCIO DI POMODORO CUORE DI BUE CON BASILICO E SCALOGNO MARINATO | 12€ |
| PATATINE GRATINATE<br>A | 5€ |

AI PIANI

DAL 1982

# RISTORANTE AI PIANI

## I DOLCI

| | |
|---|---|
| PECORINO SARDO E MIELE<br>G | 12€ |
| GELATO ARTIGIANALE<br>ALLO ZABAIONE<br>AFFOGATO AL MARSALA<br>C, G | 12€ |
| SEADAS<br>A, C, G | 15€ |
| L'ORIGINALE<br>'TIRAMISÙ ESPRESSO AI PIANI'<br>A, C, G | 12€ |
| TORTA DI RICOTTA ALL'ARANCIA<br>DI CESARE<br>C, G | 10€ |
| TURBO<br>C, G | 8€ |
| PERA AL VINO, CREMA PASTICCERA<br>E NOCCIOLE TOSTATE<br>C, G, H | 15€ |
| SORBETTO O SGROPPINO AL LIMONE | 10€ |



AI PIANI

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

AI PIANI

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.