

MENÙ BISTROT



**BRACERIA
HAMBURGERIA
PIZZERIA**

*In questo locale serviamo cibi senza
GLUTINE E LATTOSIO
chiedi al nostro personale informazioni
relative ai nostri piatti.*





IN PIAZZA

In Piazza è una nuova realtà che nasce dall' impegno e dalla dedizione di tre imprenditori con un unico sogno! È un luogo di aggregazione, chiunque vi entri vive un'esperienza di condivisione e convivialità. Il progetto si sviluppa proprio come una vera piazza dove, nel suo centro, si diramano diverse realtà gastronomiche. Si possono fare infatti diverse esperienze in un unica location. L'obbiettivo è quello di accogliere il cliente e di fargli trascorrere una giornata in totale relax, che siano essi una coppia, un gruppo di amici o una famiglia, da "In Piazza" potranno trovare qualsiasi tipo di esperienza culinaria. Al suo interno è possibile variare dalla gastronomia, alla ristorazione o alla pizzeria, fino ad arrivare a gustare un buon caffè ed un dessert di scelta che varia dalla pasticceria alla gelateria.



ANTIPASTI



GALLERIA DEI SAPORI

IN PIAZZA
I MAESTRI DEL GUSTO

GALLERIA DEI SAPORI



IN PIAZZA

I MAESTRI DEL GUSTO



LA TAVOLOZZA DEI SALUMI €. 16,00

Il tagliere di salumi Italiani Dop con formaggi selezione Slow Food, confetture e miele del Vesuvio

IL BAO BUNS DI IN PIAZZA – 7.00

Buns di farina macinata a pietra cotto al vapore con straccetti di pulled pork affumicati e crema al Bbq

ALETTE DI POLLO AL BBQ €. 6,00

Alette di pollo di nostra produzione, cotte a bassa temperatura, glassate alla salsa Bbq

POLPETTE CACIO E PEPE €. 6,00

Polpettine di manzo selezionato IN PIAZZA con salsa cacio e pepe.

PATANELLA €. 6,00

Millefoglie di patate e provola in guazzetto di crema di mozzarella di Bufala

SPIEDO SOFFIATO €. 6,00

Spiedi di polpette di manzo e provola affumicata in tempura

POLLO SFILATO €. 7,00

Straccetti di pollo dorati e croccanti di nostra produzione

TAPAS 4 PZ€. 5,00

Pane morbido tostato farcito a piacere dello chef

FRITTURA PARTENOPE 4PZ €. 6,00

La frittura partenopea rivisitata a modo nostro



GALLERIA DEI SAPORI



IN PIAZZA

MAESTRI DEL GUSTO



TACOS €. 6,00

Varianti di tacos: Macinato, manzo battuto, peperoni e cipolla caramellata; Pollo sfilato con insalata e formaggio

SCHIACCIATA SUCCULENTA €. 10,00

Schiacciata di patate con mortadella di Bologna Dop, burrata cremosa e pistacchio*

MORBIDOSA €. 9,00

Schiacciata di patate con sbriciolata di salsiccia e cremoso al cheddar invecchiato*



LE PATATE FRITTE *Utilizziamo solo patate fresche*

Le nostre patate fritte stick o chips

€. 4,00

Le patate chips cacio e pepe

€. 5,00

Le patate stick con salsiccia, pancetta croccante e fonduta di provola affumicata

€. 6,00

I prodotti contrassegnati con () possono essere surgelati all'origine o abbattuti nei nostri laboratori.*



LA BRACE IN PIAZZA



GALLERIA DEI SAPORI



IN PIAZZA

MAESTRI DEL GUSTO



GALLERIA DEI SAPORI



IN PIAZZA

MAESTRI DEL GUSTO

BRACIATI "IN PIAZZA" €. 18,00

Misto carne innovativo Home Made, involtino di locena e provola, Sovraccoscia di pollo, Turbante di pancetta e salsiccia, Tagliata di manzo, Pataniello arruscato e Verdure

LA SELEZIONE "IN PIAZZA"

Entrecote 300g	€. 17,00
Costata 650/700g	€. 25,00
Hamburger 300g	€. 12,00
T-Bone 850/900g	€. 35,00

Tagliata Classica €. 17,00

Entrecote di manzo scaloppato servito con pomodorini, rucola e parmigiano



Percorso di Tagliate

€. 17,00

Entrecote di manzo scaloppato servito con tre condimenti diversi

Tomahawk

€. 5,00 all'etto

Australia Gold Reserve



Ribs di maialino in salsa BBQ

€. 18,00

con doppie patate fritte e al forno

*Tutte le nostre carni sono servite complete di un contorno.
Un eventuale secondo contorno verrà prezzato separatamente.
Chiedi al nostro personale di sala quali sono le disponibilità giornaliere.*



PANINI



GALLERIA DEI SAPORI



IN PIAZZA

MAESTRI DEL GUSTO

GALLERIA DEI SAPORI
IN PIAZZA
I MAESTRI DEL GUSTO



FRESCO €. 12,00

Il bun home made a lenta lievitazione con hamburger di scottona, rucola, pomodorini, melanzane arrostate, prosciutto crudo di Parma.

ESAGERATO €. 11,00

Il bun home made a lenta lievitazione con hamburger di scottona, provola frita, parmigiana rossa, bacon.

IL PAESANOTTO €. 9,00

Il bun home made a lenta lievitazione con parmigiana bianca, cotto affumicato, cotoletta di pollo, chips di patate.

IL NAPOLETANO €. 9,00

Il bun home made a lenta lievitazione con provola affumicata, hamburger di maialino, prosciutto cotto affumicato, schiacciata di patate, friarielli, red sauce.*

IL MORTADELLOSO €. 10,00

Il bun home made a lenta lievitazione con fior di latte, hamburger di scottona, mortadella di Bologna al pistacchio, patate fresche chips, crema e granella di pistacchio di Bronte.

L'UOVO IN UN PANINO €. 11,00

Il bun home made a lenta lievitazione con fonduta di cheddar, hamburger di scottona, prosciutto cotto affumicato, patate al forno profumate al rosmarino, uovo alla occhio di bue.



I prodotti contrassegnati con () possono essere surgelati all'origine o abbattuti nei nostri laboratori.*

IL POLPETTOPOLI €. 10,00

Il bun home made a lenta lievitazione con provola, polpetta napoletana frita, parmigiana di patate, mozzarelline di bufala.



IL GUSTOSO €. 12,00

Il bun home made a lenta lievitazione con hamburger di scottona, formaggio pecorino, salsa di rucola, pomodori secchi, lardo di Colonnata.

IL POLPETTOPOLI €. 10,00

Il bun home made a lenta lievitazione con provola, polpetta napoletana frita, parmigiana di patate, mozzarelline di bufala.

IL SUMMER €. 9,00

Il bun home made a lenta lievitazione con Hamburger di scottona, fior di latte, lattuga, pomodoro e polvere di fresella profumata

IL PORCINOTTO €. 12,00

Il bun home made a lenta lievitazione con fior di latte, hamburger di scottona, schiacciata di patate, funghi porcini*, cipolla rossa caramellata, fonduta di pecorino.*

IL PORCHETTARO €. 10,00

Il bun home made a lenta lievitazione con provola affumicata, porchetta croccante, friarielli napoletani, patate al forno profumate al rosmarino, polvere di tarallo.



O'PULLASTIELL €. 10,00

Il bun home made a lenta lievitazione con hamburger di pollo, pancetta croccante, mozzarelline di bufala, noci, pomodori secchi, pesto di basilico.

IL SAN VEGAN €. 10,00

Il bun home made a lenta lievitazione con hamburger di verdure, tofu, avocado a fette*, pomodori ramati.*

I prodotti contrassegnati con () possono essere surgelati all'origine o abbattuti nei nostri laboratori.*

GALLERIA DEI SAPORI

IN PIAZZA
I MAESTRI DEL GUSTO



COMPONI IL TUO PANINO

LA SOSTANZA

Hamburger di scottona	€. 7,00
Hamburger di maialino	€. 6,00
Hamburger di pollo	€. 6,00
Polpette fritte	€. 6,00
Porchetta	€. 6,00
Hamburger di verdure*	€. 5,50
Prosciutto cotto affumicato	€. 5,00
Prosciutto crudo	€. 5,00
Panino basic senza "sostanza"	€. 5,00

I FORMAGGI €. 1,50

Provola affumicata
 Fior di latte
 Fonduta di cheddar
 Mozzarella di bufala
 Ciliegine di bufala
 Provola in carrozza

I SALUMI €. 1,50

Prosciutto crudo
 Prosciutto cotto affumicato
 Pancetta croccante
 Mortadella

I CONTORNI €. 1,00

Friarielli
 Melanzane alla griglia
 Melanzane a funghetti
 Funghi champignons freschi
 Schiacciata di patate*
 Patate chips
 Patate stick
 Patate al forno
 Zucchine alla scapece
 Pomodorini
 Rucola
 Lattuga
 Parmigiana di patate
 Parmigiana di melanzane
 Cipolla caramellata
 Pomodori secchi



I prodotti contrassegnati con (*) possono essere surgelati all'origine o abbattuti nei nostri laboratori.



LA PIZZA NAPOLETANA

GALLERIA DEI SAPORI



IN PIAZZA

I MAESTRI DEL GUSTO





GALLERIA DEI SAPORI



IN PIAZZA

I MAESTRI DEL GUSTO

CLASSICHE

MARINARA €. 5,00

Pomodoro San Marzano Dop, aglio, origano, olio extra vergine.

MARGHERITA €. 6,00

Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, basilico, olio extra vergine.

CARRETTIERA €. 7,00

Salsiccia di maialino, fior di latte, friarielli, olio extra vergine

BUFALINA €. 8,00

Pomodoro San Marzano Dop, mozzarella di bufala Campana Dop, basilico, olio extra vergine d'oliva.

TRONCHETTO €. 8,50

Fior di latte, prosciutto crudo di Parma, pomodorini, rucola, veli di parmigiano e olio extra vergine.

PUB €. 6,00

Fior di latte, wurstel e patate fritte



TOP SELECTION

DELICATA €. 8,00

Fior di latte, pomodori essiccati, crema e granella di noci, capicollo stagionato, basilico, olio extra vergine.

RIPIENO AL FORNO €. 8,00

Fior di latte, ricotta, cicoli di maialino, pecorino Romano Dop, pomodoro, fior di latte, pepe nero macinato fresco, olio extra vergine.



GALLERIA DEI SAPORI

IN PIAZZA
I MAESTRI DEL GUSTO

CACIO, PEPE E PATATE €. 8,50

Fior di latte, salsiccia di maialino, pecorino Romano Dop, pepe nero macinato fresco, basilico, patate a fette, olio extra vergine.

COME UNA LASAGNA €. 9,00

Cornicione ripieno di ricotta e pepe nero macinato fresco, fior di latte, polpettine al ragù con il loro pomodoro di cottura, melanzane fritte a fette, scaglie di caciocavallo stagionato, basilico, olio extra vergine.

LA NOSTRANA €. 8,50

Fior di latte, pancetta affumicata, tartare di pomodori secchi e pomodori datterini, stracciatella di bufala campana, basilico, olio extra vergine.

CARCIOFI STYLE €. 8,50

Fior di latte, lamelle di carciofi, speck dell'alto adige, spuma di caciocavallo stagionato in grotta, pepe nero macinato fresco, basilico, olio extra vergine.



FRESELLA €. 8,50

Focaccia fragrante condita a crudo con lattuga, pomodorini datterini, mozzarella di bufala Campana Dop, tonno delle tonnare siciliane, mais cotto al vapore e olio extra vergine

MERGELLINA €. 8,50

Provola affumicata, ricotta mantecata sala e pepe, polvere di tarallo napoletano, lamelle di mandorle tostate e riduzione di birra artigianale.

IN PIAZZA €. 9,00

Provola affumicata, peperoncini verdi partenopei, salsiccia di maialino, crema di peperoni gialli e verdi.

FRAGRANTE €. 9,00

Focaccia caldo dorata condita con mortadella di Bologna, stracciata di bufala Campana e pistacchio

SUSHI IN PIAZZA



LADY CHEF
Noj



IN PIAZZA

SUSHI EXPERIENCE

LADY CHEF
Noj



IN PIAZZA

SUSHI EXPERIENCE

SELECTION MINI €. 15,00

10 pezzi (6 rolls, 2 nigiri, 2 sashimi)

SELECTION PICCOLA €. 25,00

16 pezzi (4 hot rolls, 4 rolls, 4 nigiri, 4 sashimi)

SELECTION MEDIUM €. 38,00

24 pezzi (6 hot rolls, 8 rolls, 6 nigiri, 4 sashimi)

SELECTION LARGE €. 50,00

34 pezzi (8 hot rolls, 12 rolls, 6 nigiri, 8 sashimi)

EXCLUSIVE SELECTION €. 110,00

72 pezzi a cura dello chef



CHEF'S ROLLS 6pz. €. 18,00

ROLLS FREDDO 6pz €. 9,00

HOT ROLLS 6pz €. 10,00

NIGIRI 6pz €. 12,00

SASHIMI TONNO 3pz €. 8,00

SASHIMI SALMONE 3pz €. 6,00

SASHIMI GAMBERO 3pz €. 8,00

SASHIMI ORATA 3pz €. 6,00

SASHIMI BACCALÀ 3pz €. 8,00

TEMAKI 6pz €. 5,00

GALLERIA DEI SAPORI

IN PIAZZA
I MAESTRI DEL GUSTO



ACQUE**FERRARELLE FRIZZANTE 75 cl**

€. 2,00

NATIA NATURALE 75 cl

€. 2,00

BIBITE**COCA COLA 33 cl**

€. 2,50

ARANCIATA 33 cl

€. 2,50

SPRITE 33 cl

€. 2,50

BIRRE ALLA SPINA**N'ARTIGIANA ORO | 33 cl €. 4,00***Tipologia: Lager non filtrata**Gradazione: 4,8% alc.**Fermentazione: Bassa**Colore: Oro brillante***N'ARTIGIANA ROSSA | 33 cl €. 4,00***Tipologia: Lager**Gradazione: 5% alc.**Fermentazione: Bassa**Colore: Ambrato/Rubino***N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO | 33 cl €. 4,00***Tipologia: Ale**Gradazione: 7% alc.**Fermentazione: Alta**Colore: Oro antico***N'ARTIGIANA AMBRATA | 33 cl €. 4,00***Tipologia: Ale**Gradazione: 5,8% alc.**Fermentazione: Alta**Colore: Ambrato*



GALLERIA DEI SAPORI



IN PIAZZA

MAESTRI DEL GUSTO

BIRRIFICIO MANEBA

CLELIA | 33 cl €. 5,00

Tipologia: Bianca Weiss | Gradazione: 5.2% alc.

Fermentazione: Alta | Colore: Giallo pallido

A'FENESTA | 33 cl €. 5,00

Tipologia: Pilsner | Gradazione: 7% alc.

Fermentazione: Bassa | Colore: Dorato

SPACCANAPOLI | 33 cl €. 5,00

Tipologia: Triple | Gradazione: 9% alc.

Fermentazione: Alta | Colore: Dorato

VESUVIA | 33 cl €. 5,00

Tipologia: Doppio Malto | Gradazione: 7,5% alc.

Fermentazione: Alta | Colore: Ambrato intenso

A' LIVELLA | 33 cl €. 5,00

Tipologia: American Stout | Gradazione: 7% alc.

Fermentazione: Alta | Colore: Nero

N'ARTIGIANA BIRRIFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO

N'ARTIGIANA ORO | 33 cl €. 4,00 | 66 cl €. 7,00

Tipologia: Lager | Gradazione: 4,8% alc.

Fermentazione: Bassa | Colore: Dorata

N'ARTIGIANA ROSSA | 33 cl €. 4,00 | 66 cl €. 7,00

Tipologia: Lager | Gradazione: 5% alc.

Fermentazione: Bassa | Colore: Ambrata/Rubino

N'ARTIGIANA AMBRATA | 33 cl €. 4,00 | 66 cl €. 7,00

Tipologia: Ale | Gradazione: 5,8% alc.

Fermentazione: Alta | Colore: Ambrata

N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO | 33 cl €. 4,00 | 66 cl €. 7,00

Tipologia: Ale | Gradazione: 7% alc.

Fermentazione: Alta | Colore: Oro Antico



www.inpiazza.eu