

### In base al regolamento UE 1169/2011 sugli allergeni

Il ristorante Al Piave informa la gentile clientela che nel nostro menù possono essere presenti uno o più allergeni sotto indicati.

Cereali contenenti glutine; i crostacei; le uova; il pesce; le arachidi; la soia; il latte e il lattosio; la frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi); il sedano; la senape; i semi di sesamo; l'anidride solforosa; i lupini; i molluschi.

Per maggiore informazione rivolgersi al personale.

Si fa presente che le pietanze contrassegnate con l'asterisco possono essere surgelati

### According to the EU Regulation 1169/2011 on allergens

Al Piave restaurant informs our dear customers, that our menu may contain one or more allergens indicated below: cereals containing gluten; seafood; eggs; fish; peanuts; soya; milk and lactose; nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios); celery; mustard; sesame seeds; sulfur dioxide; lupin; molluscs.

For further information please contact the staff!

### ALLERGENI – ALLERGENS

Latte e derivati / Milk and products thereof.....	A
Uova e derivati / Eggs and products thereof... ..	B
Glutine / Cereals containing gluten .....	C
Sedano / Celery .....	D
Sesamo / Sesame seeds .....	E
Frutto a guscio / Nuts and products thereof.....	F
Arachidi / Peanuts .....	G
Soia / Soybeans and products thereof.....	H
Senape / Mustard .....	L
Anidride solforosa / Sulfur dioxide and sulphites.....	M
Pesci / Fish .....	N
Molluschi / Molluscs .....	O
Lupini / Lupin .....	P
Crostacei / Crustaceans and products thereof .....	Q



Vegetariano / Vegetarian



Senza glutine / Gluten free

Prodotto surgelato/ Frozen product (\*)

## *ANTIPASTI / APPETIZER*

Rosti di patate con lardo, tuorlo croccante fumè e salsa al basilico

*Roast potatoes with lard ,crispy smoked yolk and basil sauce*

€ 10,00

allergeni A; B; C

 Verdura in tempura con maionese allo zenzero

*Vegetable tempura with ginger mayonnaise*

€ 8,00

allergeni C; B; G

Tartare di manzo e le sue salse (senape, tuorlo d'uovo marinato, olive, capperi e cipolla rossa)  
con cialda di pane croccante

*Beef tartare and it's sauces (mustard, marinated egg yolk, olives, capers and red onions)*

*with crispy waffle brad*

€ 13,00

allergeni B; L; C

Crostini misti toscani (caffè, topinambur, porcini, semplice)

*Mixed Tuscan croutons (coffe, jerusalem artichoke, porcini mushrooms, simple)*

€ 8,00

allergeni C; A

Prosciutto crudo dei nebrodi e bufala

*Raw ham of nebrodi and buffalo mozzarella*

€ 12,00

allergeni A; M

Selezione di salumi dei nebrodi

*Selection of cold cuts of nebrodi*

€ 14,00

allergeni M

Selezione di salumi dei nebrodi e formaggi

*Selection of cold cuts of nebrodi and cheeses*

€ 12,00

allergeni A; M

Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e riduzione frutti rossi\* balsamica

*Carpaccio beef with rocket salad, parmesan flakes and balsamic red fruits*

€ 13,00

allergeni A

Arrosticini di pecora con salsa tzatziki

*Sheep skewers with tzatziki sauce*

€ 10,00

allergeni A

 Tataki di rape rosse al sesamo con crudité di carote al limone e salsa al basilico

*Beetroot and sesame tataki with lemon carrots crudités with basil sauce*

€ 11,00

allergeni L; H

## *PRIMI PIATTI / FIRST COURSES*

Fettuccine “Al piave” (ragù di agnello, menta e pecorino con nocciole tostate)  
*“Al piave” fettuccine (lamb ragout, mint and pecorino cheese with toasted hazelnuts)*

€ 12,00

allergeni A, B; F; D

Pappardelle al ragù di coniglio genovese e parmigiano  
*Pappardelle with Genoese rabbit sauce and parmesan cheese*

€ 12,00

allergeni C; A; F, D

Ravioli ripieni di ricotta di bufala ai tre pomodori  
*Ravioli staffed with buffalo ricotta cheese, with three types of tomatoes*

€ 11,00

allergeni A; C; B

✓ Gnocchetto verde con crema di melanzane affumicate, pomodorino confit e gocce di bufala  
*Spinach green dumplings with smoked eggplant cream, tomato confit and buffalo drops*

€ 10,00

allergeni A; C

Lasagna alla bolognese  
*Layers of baked pasta with Bolognese sauce and mozzarella cheese*

€ 10,00


allergeni A; C; D

 Risotto cacio e pepe con carciofi croccanti

*Cacio cheese and pepper risotto with crispy artichokes*

€ 10,00

allergeni A; G

 Risotto con crema di zucchine ed i suoi fiori primo sale e pepe rosa

*Risotto with courgettes cream and zucchini flowers, first salt cheese and pink pepper*

€ 10,00

allergeni A; G

Zuppa del giorno

*Soup of the day*

€ 8,00

allergeni D

## *SECONDI / MAIN COURSES*

### **Dalla brace / Grilled meet**

Per etto / Per 100 grams

Fiorentina

The florentine steak

(Minimo 800/1000 gr)

€ 6,00 per etto

Costata di manzo

*Beef ribs*

(Minimo 800/1000 gr)

€ 5,00 per etto

Tagliata di manzo con rucola e grana – 250 gr

*Sirloin of beef with rocket salad and grana cheese*

€ 18,00

allergene A

Filetto al lardo 180 gr

*Lard beef fillet*

€ 22,00

Entrecote 250 gr

*Beef steak*

€ 16,00

Agnello scottadito

*Grilled lamb with salt, pepper and rosemary*

€ 14,00

Galletto alla diavola

*Devilled chicken ( spicy roast chicken)*

€ 14,00

allergeni L

Hamburger gourmet ( Senape, maionese, cheddar, bacon, pomodoro, iceberg e cipolla rossa)

*Gourmet burger (mustard, mayonnaise, cheddar cheese, bacon, tomato, iceberg lettuce and red onion)*

€ 13,00

allergeni C; A; L; B

Grigliata mista ( maiale, manzo, agnello, pollo)

*Mixed grill (pork, beef, lamb, chicken)*

€ 14,00

✓ Veg burger di melanzane e mayo allo zenzero con fonduta di bufala,  
iceberg e pomodoro confit

*Veggie eggplant and ginger mayo burger with buffalo mozzarella, iceberg salad and tomato*

€ 11,00

allergeni B; C; A

*Dalla tradizione romana / Roman tradition*

***ANTIPASTI / APPETIZER***

Fiori di zucca in tempura con maionese alle acciughe (2 pz)

*Pumpkin flower tempura with anchovies mayonnaise*

€ 7,00

allergeni C; B; G; A; N

Carciofo alla giudia

*Fried artichokes*

€ 5,00

allergeni G

***PRIMI / FIRST COURSES***

Tonnarelli cacio e pepe

*Home made tonnarelli with cacio cheese and pepper*

€ 9,00

allergeni A; B; C

Rigatoni all'amatriciana

*Rigatoni with tomato sauce, cacio cheese and pork cheek*

€ 9,00

allergeni A; C

Spaghetti alla carbonara

*Spaghetti with eggs, black pepper, cacio cheese and pork cheek crispy*

€ 9,00

allergeni A; B; C



## *SECONDI / SECOND COURSES*

Saltimbocca alla romana

*Veal meat and its sauce with raw ham and sage*

€ 12,00

allergeni C; G

Polpette alla romana al sugo

*Roman meatballs with tomato sauce*

€ 10,00

allergeni C; A, D

Pollo ai peperoni

*Chicken with peppers*

€ 10,00

## *CONTORNI / SIDE DISHES*

Patate arrosto

*Roast potatoes*

€ 5,00

Cicoria ripassata

*Sauteed chicory*

€ 5,00

Verdure alla griglia

*Grilled vegetables*

€ 6,00

Insalata mista

*Mixed salad*

€ 5,00

## *INSALATE / SALADS*

Caesar salad (pollo scottato alla griglia, insalata verde, salsa caesar, scaglie di parmigiano e crostini)

*Caesar salad (grilled seared chicken, green salad, Caesar sauce, flakes of parmesan cheese and croutons)*

€ 12,00

allergeni A; C; N

Insalata nizzarda (acciughe, tonno, fagiolini, pomodoro, uovo sodo, patate e olive nere)

*Nizzarda salad ( anchovies, tuna fish, greenbeans, tomatos, boiled eggs, potatoes and olives)*

€ 12,00

allergeni B; M; N

Insalata greca ( pomodori, peperoni, olive, cetriolo, feta, cipolla rossa e origano)

*Greek salad (tomatoes, peppers, olives, cucumber, greek feta cheese, red onion, organ)*

€ 12,00

allergeni A

Insalata caprese (pomodoro e mozzarella di bufala)

*Caprese salad (tomatoes and buffalo mozzarella)*

€ 10,00

allergeni A

Insalata Piave (crostini di pane, guanciale al balsamico e uovo pochè)

*Piave salad (croutons, balsamic pork cheek and pochè egg)*

€ 10,00

allergeni B; C

## *DESSERT*

Tiramisù

€ 6,00


allergeni A; B; C; F

Tre cioccolati 

*Three chocolate cake*

€ 6,00

allergeni A; B; F

Panna cotta mango e lampone e crumble di mandorle 

*Mango and raspberry fruit panna cotta and almond crumble*

€ 6,00

allergeni A; C; F

Formaggi e confetture

*Cheese selection and jam*

€ 10,00

allergeni A; M

Sorbetto al limone

*Lemon sorbet*

€ 6,00

allergeni A

Tartufo (gelato artigianale)

*Home made tartufo (ice-cream)*

€ 6,00

allergeni A; F

## *FRUTTA / FRUIT*

Frutta di stagione

*Season fruits*

€ 5,00

Macedonia

*Mix fruit salad*

€ 5,00

Macedonia con gelato

*Mix fruit salad with ice-cream*

€ 6,00

allergeni A; F