PIAZZA

Palmieri

RISTORANTE

Piazza Palmieri è un ristorante di tradizione creativa,

infatti qui la meravigliosa cucina Pugliese

prende forma con tutti i suoi prodotti tipici,

ben rivisitata dall' inventiva

e dalla professionalità dello chef

che fanno da musa ispiratrice per la realizzazione

di ricercati e singolari piatti,

resi unici dal pesce freschissimo dell'Adriatico.

chef Stefano Dalessio

FRUTTI DI MARE - SEAFOOD - FRUITS DE MER

OSTRICHE SPÈCIALE DE CLAIRE N°3
OYSTERS SPÈCIALE DE CLAIRE N°3
HUÎTRES SPÈCIALE DE CLAIRE N°3
€ 4 PER PIECE

OSTRICHE LOCALI N°2
LOCAL OYSTERS N°2
HUÎTRES LOCALES N°2
€ 5.50 PER PIECE

***GAMBERI BIANCHI**
*WHITE PRAWNS
*CREVETTES BLANCHES
€ 6.50 PER 100 GRAMS

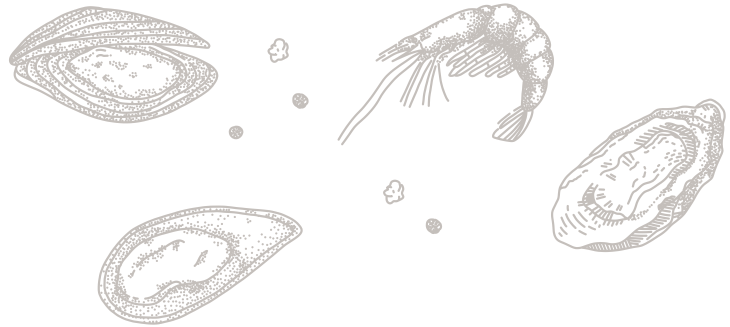
***SCAMPETTI**
*BABY SCAMPIS
*LANGOUSTINES
€ 8 PER 100 GRAMS

***GAMBERI ROSSI**
*RED PRAWNS
*CREVETTES ROUGES
€ 8 PER 100 GRAMS

COZZE PELOSE
HORSE MUSSELS
MOULES BARBUES
€ 6.50 PER 100 GRAMS

NOCI
VENUS CLAMS
PRAIRES
€ 8 PER 100 GRAMS

TAGLIATELLA
SQUID RINGS
SÈCHES COUPÈES
€ 7 PER 100 GRAMS



* È POSSIBILE PREPARARE LO STESSO PIATTO "COTTO" COMUNICANDOLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE AL PERSONALE DI SERVIZIO CON UNA PICCOLA VARIAZIONE DI COSTO

* PRODOTTO DECONGELATO DI PRIMISSIMA QUALITÀ
* DEFROSTED PRODUCT OF THE HIGHEST QUALITY
* PRODUITS DÈCONGELÈS DE HAUTE QUALITÈ

I PLATEAUX DI FRUTTI DI MARE

PLATEAU ROYALE:

NOCI, COZZE PELOSE, TAGLIATELLA
2 OSTRICHE FRANCESI N°2

SEAFOOD PLATEAUX:

VENUS CLAMS, HORSE MUSSELS, SQUID RINGS
2 FRENCH OYSTERS N°2

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER:

PRAIRES, MOULES NOIRES,
MOULES BARBOUES, TAGLIATELLE (SÈCHES COUPÈES)
2 HUÎTRES FRANCAISES N°2

€ 26

PLATEAUX DI CROSTACEI:

*GAMBERI ROSSI, SCAMPETTI, GAMBERETTI BIANCHI

SHELLFISH PLATEAUX:

*RED PRAWNS, BABY SCAMPIS, WHITE PRAWNS

PLATEAUX DE CRUSTACÈS:

*CREVETTES ROUGES, LANGOUSTINES
CREVETTES BLANCHES

€ 26

* PRODOTTO DECONGELATO DI PRIMISSIMA QUALITÀ
* DEFROSTED PRODUCT OF THE HIGHEST QUALITY
* PRODUITS DÈCONGELÈS DE HAUTE QUALITÈ

* È POSSIBILE PREPARARE LO STESSO PIATTO "COTTO" COMUNICANDOLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE AL PERSONALE DI SERVIZIO CON UNA PICCOLA VARIAZIONE DI COSTO

SASHIMI DI PESCE - SASHIMI SEAFOOD - SASHIMI DE POISSONS

1 ●

SASHIMI DI TONNO ROSSO YELLOW-FIN CON OLI AROMATICI E WASABI

SASHIMI YELLO-FIN TUNA SERVED WITH AROMATIC OLIS AND WASABI

SASHIMI DE THON ROUGE YELLOW FIN AVEC HUILES AROMATISÈES ET WASABI

€ 17

2 ●

SASHIMI DI SCORFANO ROSSO DI MARE CON VINAIGRETTE, PEPE NERO E WASABI

RED SCORPION FISH SASHIMI WITH VINAIGRETTE, BLACK PEPPER AND WASABI

SASHIMI DE RASCASSE ROUGE AVEC VINAIGRETTE, POIVRE NOIR ET WASABI

€ 17

3 ●

SASHIMI D'ORATA CON OLIO ALLE ERBE, OLIO AL PEPE ROSA E WASABI

SEA BREAM SASHIMI WITH HERBS OILS, PINK PEPPER OIL AND WASABI

SASHIMI DE DORADE AVEC HUILE AUX HERBES, HUILE DE BAIE ROSE ET WASABI

€ 16

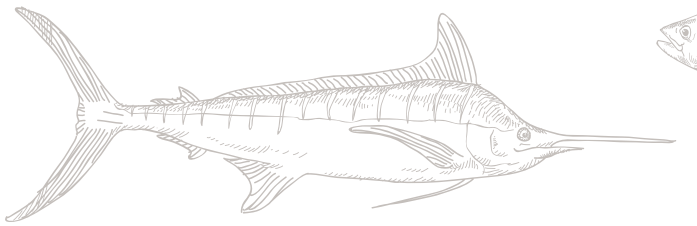
4 ●

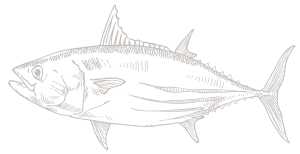
SASHIMI DI SPIGOLA CON VINAIGRETTE, OLIO AL PEPE ROSA E WASABI

SEA BASS SASHIMI WITH VINAIGRETTE, PINK PEPPER OIL AND WASABI

SASHIMI DE LOUP DE MER AVEC VINAIGRETTE, HUILE DE BAIE ROSE ET WASABI

€ 16





GLI ANTIPASTI DI MARE - SEAFOOD STARTERS - ENTRÈES DE FRUIT DE MER

5 ●

DEGUSTAZIONE ANTIPASTI DELLO CHEF (PRESENZA DI GLUTINE E CROSTACEI)

CHEF'S APPETIZERS TASTING (PRESENCE OF GLUTEN AND CRUSTACEANS)

DÈGUSTATION DES ENTRÈES DU CHEF (PRESENCE DE GLUTEN ET CRUSTACÈS)

€ 19

6 ●

TONNO IN CROSTA DI NOCCIOLE SU CREMA DI PATATE, TARTUFO NERO E INSALATINA DI FUNGHETTI TRIFOLATI

TUNA IN HAZELNUT CRUST ON POTATO CREAM, BLACK TRUFFLE AND SAUTÈED MUSHROOMS SALAD

THON EN CROÛTE DE NOISETTES SUR CRÈME DE POMMES DE TERRE, TRUFFE NOIRE ET SALADE DE CHAMPIGNONS SAUTES

€ 17

7 ●

TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO SU CREMA DI PISELLI

SEARED OCTOPUS TENTACLE ON PEAS CREAM

TENTACULE DE POULPE POÊLÈ SUR CRÈME DE POIS

€ 16

8 ●

TORTINO DI MELANZANE CON CAPOCOLLO E POLPA DI BRANZINO SU COULIS DI POMODORO PROFUMATO AL BASILICO

AUBERGINE PIE WITH CAPOCOLLO AND SEA BASS ON A TOMATO AND BASILIC COULIS

TARTELETTE D'AUBERGINES AVEC CAPOCOLLO ET LOUP DE MER SUR UN COULIS DE TOMATE ET BASILIC

€ 14

9 ●

SFORMATINO DI BACCALÀ, PATATE, FUNGHI CARDONCELLI CON OLIO AL PREZZEMOLO (GLUTEN FREE)

PIE WITH SALTED CODFISH, CARDONCELLI MUSHROOMS AND PARSLEY OIL (GLUTEN FREE)

FLAN DE MOURE SALÈE, POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS CARDONCELLI ET HUILLE DE PERSIL (SANS GLUTEN)

€ 14

GLI ANTIPASTI DI MARE - SEAFOOD STARTERS - ENTRÈES DE FRUIT DE MER

10 ●

CARPACCIO DI DI POLPO CON INSALATINA DI FRUTTA DI STAGIONE (GLUTEN FREE)

OCTOPUS CARPACCIO WITH SEASONAL FRUIT SALAD (GLUTEN FREE)

CARPACCIO DE POULPE AVEC SALADE DE FRUITS DE SAISON (SANS GLUTEN)

€ 16

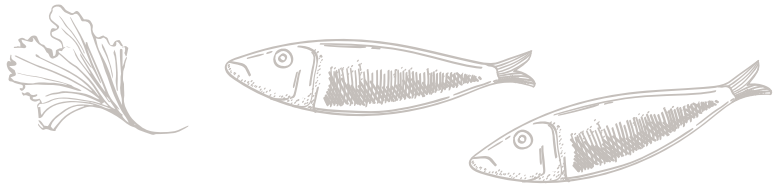
11 ●

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO CON VINAIGRETTE AL LIMONE E CROSTINI DI PANE

SMOKED SALMON CARPACCIO WITH LEMON VINAIGRETTE AND TOASTED BREAD

CARPACCIO DE SAUMON FUMÈ AVEC VINAIGRETTE AU CITRON ET CROÛTONS DE PAIN GRILLÈS

€ 16



12 ●

TORTINO DI ALICI CON SPUMA DI RICOTTA AROMATIZZATA AL BASILICO, POMODORI SECCHI SU FOGLIE DI MISTICANZA

ANCHOVY PIE WITH BASIL-FLAVORED RICOTTA FOAM, DRIED TOMATOES ON MIXED CUT LEAVES

TARTE AUX ANCHOIS À LA MOUSSE DE RICOTTA SAVEUR DE BASILIC, TOMATES SÉCHÉES SUR MÉLANGE DE FEUILLES COUPÉES

€ 14

13 ●

INSALATA DI SEPPIA CON JULIENNE DI SEDANO, POMODORO SECCO CON EMULSIONE DI OLIO E ACETO BALSAMICO (GLUTEN FREE)

CUTTLEFISH SALAD WITH CELERY JULIENNE, DRIED TOMATO WITH OIL AND BALSAMIC VINEGAR EMULSION (GLUTEN FREE)

SALADE DE SEICHE À LA JULIENNE DE CÉLERI, TOMATE SÉCHÉE À L'HUILE ET ÉMULSION DE VINAIGRE BALSAMIQUE (SANS GLUTEN)

€ 16

* È POSSIBILE PREPARARE ALCUNI PIATTI GLUTEN FREE, SENZA LATTOSIO E ALLERGIA AI CROSTACEI COMUNICANDOLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE AL PERSONALE DI SERVIZIO

ANTIPASTI DI TERRA - STARTERS - ENTRÈES

14 ●
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA SLOW FOOD CON BURRATTINA LOCALE (GLUTEN FREE)

CAPOCOLLO MARTINA FRANCA (PORK COLD CUT) WITH BURRATA (ITALIAN CHEESE) - GLUTEN FREE

CAPOCOLLO DE MARTINA FRANCA (CHARCUTERIE) AVEC BURRATA (FROMAGE ITALIEN) - SANS GLUTEN

€ 14

15 ●
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON MOZZARELLE NOSTRANE SU INSALATA MISTICANZA (GLUTEN FREE)

RAW HAM WITH MOZZARELLA AND MISTICANZA SALAD (GLUTEN FREE)

JAMBON CRU SAN DANIELE AVEC MOZZARELLA ET SALADE MISTICANZA (SANS GLUTEN)

€ 14

16 ●
SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE (GLUTEN FREE)
SELECTION CHEESE AND MARMALADE (GLUTEN FREE)
SÈLECTION FORMAGE ET CONFITURE (SANS GLUTEN)

€ 14

17 ●
PLATEAU DI SALUMI (PANCETTA DI MARTINA FRANCA, GUANCIALE, SALAME DOLCE) - GLUTEN FREE

PLATEAU WITH COLD CUTS (PANCETTA MARTINA FRANCA, CHECK LARD, SALAMI) - GLUTEN FREE

PLATEAU DE CHARCUTERIE (PANCETTA DE MARTINA FRANCA, GUANCIALE, SAUCISSON DOUX) - SANS GLUTEN

€ 15

18 ●
SFORMATINO DI BIETOLE NOSTRANE SU CREMA DI PATATE (GLUTEN FREE)

PIE WITH SWISS CHARD ON A POTATOES SAUCE (GLUTEN FREE)

FLAN DE BETTES SUR UNE CRÈME DE POMMES DE TERRES (SANS GLUTEN)

€ 13

19 ●
FLAN DI CARCIOFI (GLUTEN FREE)
FLAN WITH ARTICHOKES (GLUTEN FREE)
FLAN DE ARTICHAUTS (SANS GLUTEN)

€ 13

I PRIMI - FIRST COURSES - LES PÂTES

20 ●

STRASCINATE INTEGRALI CON GAMBERI ROSA, CREMA DI CIME DI RAPA E BOTTARGA DI MUGGINE

WHOLEGRAIN "STRASCINATE" PASTA WITH PINK PRAWNS, CREAM DE CIME DI RAPA (BROCCOLI RABE) AND MULLET ROE

PÂTES INTEGRALES "STRASCINATE" AVEC CREVETTES ROSE, CRÈME DE CIME DI RAPE(BROCCOLI) ET POUTARGUE DE MULET

€ 15

21 ●

RAVIOLONI RIPIENI AI CROSTRACEI SU VELLUTATA DI GAMBERI ROSSI

SHELLFISH-FILLED RAVIOLONI PASTA ON A RED PRAWNS CREAM

PÂTES RAVIOLONI FARCIES AUX CRUSTACÈS ET SAUCE DE CREVETTES ROUGES

€ 16

22 ●

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA CON RANA PESCATRICE E LAMELLE DI MANDORLE CROCCANTI

CUTTLEFISH BLACK NOODLE PASTA OF FLOUR WITH MONKISH AND ALMONDS CRISP

PÂTES FRAÎCHES TAGLIOLINO NOIRE DE SEICHE AVEC LOTTE ET AMANDES CROUSTILLANT **€ 16**

23 ●

PACCHERI DI REGINA DEI SIBILLINI* CON POLPA D'ASTICE

PACCHERI PASTA OF REGINA DEI SIBILLINI* FLOUR WITH SAUCE OF LOBSTER

PÂTES PACCHERI À REGINA DEI SIBILLINI* AVEC SAUCE À L'HOMARD **€ 20**

*** REGINA DEI SIBILLINI** PRODUCE PASTA SECONDO IL METODO ARTIGIANALE, TRAFILATURA AL BRONZO ED ESSICCAZIONE A BASSE TEMPERATURE, IMPIEGANDO SOLTANTO GRANO PROVENIENTE DA TERRENI IN QUOTA.
*** REGINA DEI SIBILLINI** PRODUCES PASTA ACCORDING TO THE HANDICRAFTS PROCESS, IT IS WIRE DRAWNED IN BRONZE THEN PUT TO DRY AT LOW TEMPERATURES, USING ONLY WHEAT THAT COMES FROM THE TOP SOIL IN THE HEIGHTS.
*** REGINA DEI SIBILLINI** PRODUIT DES PATÈS SELON LA MÈTHODE DE FABRICATION ARTISANALE, LE TRÈFILAGE EN BRONZE ET LE SÈCHAGE À BASSE TEMPÈRATURE EN UTILISANT LE BLÈ QUI VIENT SEULEMENT DES TERRAINS EN HAUTE ALTITUDE.

I PRIMI - FIRST COURSES - LES PÂTES

24 ●

RAVIOLOTTI FARCITI AL BACCALÀ SU CREMA DI DATTERINO GIALLO E LAMELLE DI TARTUFO NERO FRESCO

RAVIOLOTTI STUFFED WITH COD ON YELLOW DATTERINO CREAM AND FRESH BLACK TRUFFLE SLICES

RAVIOLOTTI FARCIS À LA MORUE SUR CRÈME DE DATTERINO JAUNE ET TRANCHES DE TRUFFE NOIRE FRAÎCHES

€ 16

25 ●

GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI PORCINI, POLPA DI SCAMPI E LIME GRATTUGIATO

POTATO GNOCCHETTI WITH CREAM OF PORCINI MUSHROOMS, SCAMPI PULP AND GRATED LIME

GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRE À LA CRÈME DE CÈPES PULPE DE SCAMPI ET CITRON RÂPÉ

€ 16

26 ●

TROCOLLO DI PASTA FRESCA CON TONNO PINNA GIALLA, CIPOLLA DI TROPEA, OLIVE E CAPPERI DI PUGLIA

RESH PASTA TROCOLLO WITH YELLON FIN TUNA, TROPEA'S ONION, OLIVES AND CAPERS FROM PUGLIA

PÂTES FRAÎCHES TROCOLLO AU THON JAUNE, OIGNON DE TROPEA, OLIVES ET CÂPRES DE POUILLES **€ 15**

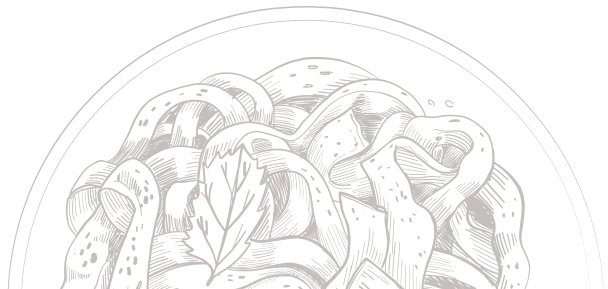
27 ●

PRIMO PIATTO DELLO CHEF

CHEF'S FIRST COURSE

PÂTES DU CHEF **€ 16**

*È POSSIBILE PREPARARE PRIMI PIATTI **GLUTEN FREE**, SENZA LATTOSIO E ALLERGIA AI CROSTACEI COMUNICANDOLO AL PERSONALE DI SERVIZIO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE NEI SEGUENTI FORMATI (PENNE, SPAGHETTI, TUBETTINI)



PRIMI PIATTI DI CARNE - MEAT PASTA SAUCE - PÂTES AUX VIANDES

28 ●

ORECCHIETTE AL RAGÙ DI MANZO
ORECCHIETTE PASTA WITH BEEF RAGÙ SAUCE
PÂTES ORACCHIETTE AU RAGOÛT DE BOEUF

€ 14

29 ●

ORECCHIETTE AL POMODORINO FRESCO E FOGLIE DI BASILICO
ORECCHIETTE PASTA WITH TOMATO FRESH AT BASIL
PÂTES ORECCHIETTE AVEC TOMATES, BASILIC

€ 11

30 ●

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA NOSTRANE CON SPOLVERATA DI PANE TOSTATO CON OLIO ALLE ACCIUGHE

ORECCHIETTE WITH LOCAL TURNIP TOPS
WITH DRINKING OF TOASTED BREAD WITH ANCHOVY OIL

ORECCHIETTE AUX FEUILLES DE NAVET DU PAYS
AVEC BOIRE DE PAIN GRILLÈ Á L'HUILE D'ANCHOIS

€ 13

31 ●

STRASCINATE INTEGRALI CON CREMA DI POMODORO FRESCO E RICCIOLI DI CACIO RICOTTA PUGLIESE STAGIONATO

STRASCINATE WHOLEGRAIN PASTA WITH TOMATO,
BASIL AND CACIO (ITALIAN CHEESE)

PÂTES INTEGRALES STRASCINATE AVEC TOMATES,
BASILIC ET CACIO (FROMAGE ITALIEN) **€ 13**

32 ●

RAVIOLO FARCITO ALLE PATATE CON DATTERINO GIALLO E FUNGHI CARDONCELLI DELLA MURGIA

POTATOES-FILLED RAVIOLI WITH TOMATOES
AND MUSHROOMS CARDONCELLI

RAVIOLI DE POMMES DE TERRE FARCIS AUX
TOMATES ET CAHAMPIGNOS CARDONCELLI **€ 14**

33 ●

GNOCCHETTI DI PATATE CON GUANCIALE DI MARTINA FRANCA, CREMA DI BURRATA PUGLIESE E LAMELLE DI TARTUFO NERO

POTATO GNOCCHETTI WITH MARTINA FRANCA CHEEK,
CREAM OF APULIA BURRATA AND BLACK TRUFFLE SLICES

GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRE AVEC CRÈME DE JOUES
MARTINA FRANCA BURRATA DES POUILLES
ET LAMES DE TRUFFE NOIR **€ 16**

I SECONDI DI MARE - FISH MAIN COURSES - LES POISSONS

34 ●

PESCATO DEL GIORNO CON COTTURE AL SALE, AL FORNO, ALLA BRACE

CATCH OF THE DAY, SALT, BAKED, GRILLED

POISSON FRAIS DU JOUR AU SEL, AU FOUR, AU GRILLÈ

€ 6
PER 100 GRAMS

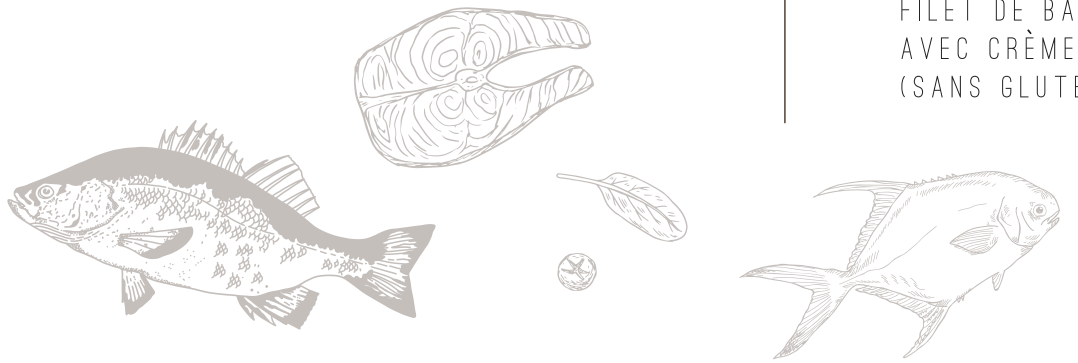
35 ●

TAGLIATA DI TONNO AGLI AGRUMI SCOTTATA ALLA GRIGLIA (GLUTEN FREE)

GRILLED TUNA WITH CITRUS FLAVOURS (GLUTEN FREE)

THON GRILLÈ PARFUMÈ AUX AGRUMES (SANS GLUTEN)

€ 18



36 ●

TRANCIO DI PESCE SPADA FRESCO GRIGLIATO ALLE ERBE CON TORTINO DI VERDURE E OLIO AL PREZZEMOLO (GLUTEN FREE)

GRILLED SWORDFISH WITH SEASONAL VEGETABLES AND PARSLEY OIL (GLUTEN FREE)

ESPADON GRILLÈ AU LÈGUMES DE SAISON ET HUILE DE PERSIL (SANS GLUTEN)

€ 17

37 ●

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE CON CREMA DI POMODORINI E OLIVE PUGLIESI (GLUTEN FREE)

SEA BASS FILLET IN POTATO CRUST WITH CREAM OF CHERRY TOMATOES SAUCE AND APULIAN OLIVES (GLUTEN FREE)

FILET DE BAR EN CROÛTE DE POMMES DE TERRE AVEC CRÈME DE TOMATES CERISES ET OLIVES DES POUILLES (SANS GLUTEN)

€ 17

I SECONDI DI MARE - FISH MAIN COURSES - LES POISSONS

38 *GAMBERONI TROPICALI GRIGLIATI CON SALE AFFUMICATO E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO (GLUTEN FREE)

*GRILLED TROPICAL PRAWNS WITH SMOKED SALT AND AROMATIC VINEGAR REDUCTION (GLUTEN FREE)

*GAMBAS TROPICALES GRILLÈS AVEC DU SEL FUMÈ ET UNE RÈDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE (SANS GLUTEN)

€ 18

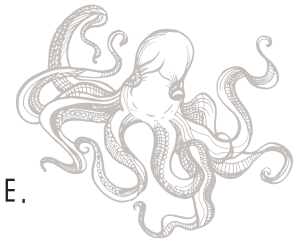
39 FRITTURA DI MOLLUSCHI E PARANZA CON TEMPURA DI VERDURE

MIXED FRIED FISH WITH VEGETABLES IN TEMPURA

FRITURE MIXTE DE POISSONS AVEC PARANZA ET TEMPURA DE LÈGUMES

€ 16

* PRODOTTO DECONGELATO DI PRIMISSIMA QUALITÀ
* DEFROSTED PRODUCT OF THE HIGHEST QUALITY
* PRODUITS DÈCONGELÈS DE HAUTE QUALITÈ



40 *GRIGLIATA MISTA DI PESCE (SEPPIA, CAPASANTA, POLPO, GAMBERONE, TRANCIO D'ORATA) - GLUTEN FREE

MIXED SEAFOOD GRILL (CUTTLEFISH, SCALLOP, OCTOPUS, PRAWN, SEA BREAM) - GLUTEN FREE

GRILLADE MIXTE DE POISSON (SEICHE, PÈTONCLE, POUPLE, GAMBAS, DORADE) - SANS GLUTEN

€ 20

41 FILETTO DI ROMBO CROCCANTE, TORTINO DI PATATE E INSALATINA DI STAGIONE

CRISPY TURBOT FILLET POTATO CAKE AND SEASONAL SALAD

FILET DE TURBOT CROUSTILLANT GÂTEAU DE POMMES DE TERRE ET SALADE DE SAISON

€ 18

*È POSSIBILE PREPARARE ALCUNI PIATTI **GLUTEN FREE**, SENZA LATTOSIO E ALLERGIA AI CROSTACEI COMUNICANDOLO AL PERSONALE DI SERVIZIO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE

LE NOSTRE CARNI - MEAT MAIN COURSES - LES VIANDES

42 ●

FILETTO DI MANZO AI FERRI CON VERDURE ALLA GRIGLIA (GLUTEN FREE)

GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH GRILLED VEGETABLES (GLUTEN FREE)

FILET DE BOEUF GRILLÈ AVEC LÈGUMES GRILLÈS (SANS GLUTEN)

€ 22

43 ●

FILETTO DI MANZO CON SALSA AL VINO NEGROAMARO (GLUTEN FREE)

BEEF TENDERLOIN WITH NEGROAMARO WINE SAUCE (GLUTEN FREE)

FILET DE BOEUF AVEC UNE SAUCE DE VIN "NEGROAMARO" (SANS GLUTEN)

€ 23

44 ●

FILETTO DI MANZO IN SALSA AL PEPE VERDE (GLUTEN FREE)

BEEF TENDERLOIN ON A GREEN PEPPER SAUCE (GLUTEN FREE)

FILET DE BOEUF AVEC UNE SAUCE DE POIVRE VERT (SANS GLUTEN)

€ 23

45 ●

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO (GLUTEN FREE)

BEEF ENTRECÔTE WITH BAKED POTATOES (GLUTEN FREE)

ENTRECÔTE DE BOEUF AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR (SANS GLUTEN)

€ 19

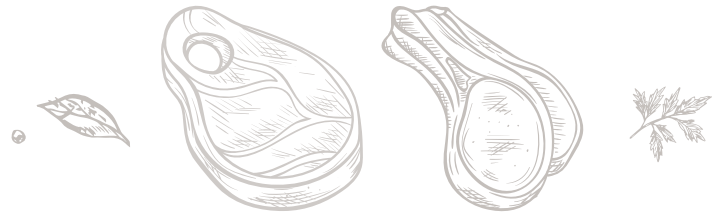
46 ●

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E ACETO BALSAMICO (GLUTEN FREE)

BEEF SLICE WITH ROCKET, PARMESAN AND AROMATIC VINEGAR (GLUTEN FREE)

BOEUF AVEC ROQUETTE, PARMISAN RAPÈ ET VINAIGRE BALSAMIQUE (SANS GLUTEN)

€ 19



CONTORNI - SIDE DISHES - GARNITURES

47 **INSALATA MISTA**
MIXED SALAD
SALADE MIXTE
€ 4.50

48 **PATATE FRITTE**
FRENCH FRIED
POMMES DE TERRE FRITES
€ 5

49 **PATATE AL FORNO (GLUTEN FREE)**
BAKED POTATOES
POMMES DE TERRE AU FOUR
€ 5

50 **VERDURE GRIGLIATE (GLUTEN FREE)**
(MELANZANE, ZUCCHINE, FUNGHI, POMODORI)

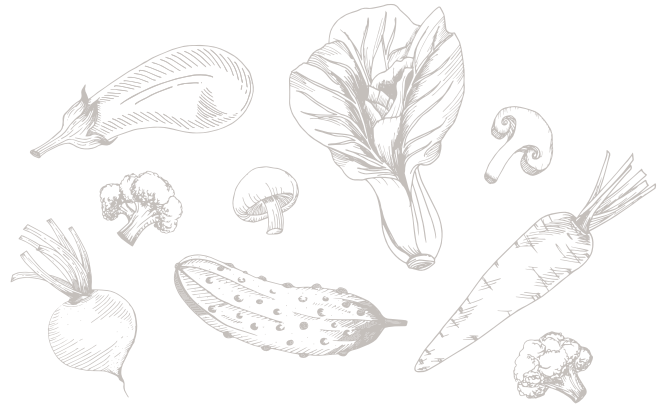
GRILLED VEGETABLES
(AUBERGINES, ZUCCHINI, MUSHROOMS, TOMATOES)

LÈGUMES GRILLÈS
(AUBERGINES, COURGETTES,
CHAMPIGNONS, TOMATES)
€ 5

51 **VERDURE IN TEMPURA**
(MELANZANE, ZUCCHINE, CARCIOFI)

VEGETABLES IN TEMPURA
(AUBERGINES, ZUCCHINI, ARTICHOKES)

TEMPURA DES LÈGUMES
(AUBERGINES, COURGETTES,
ARTICHAUTS)
€ 5



*È POSSIBILE PREPARARE PIATTI **GLUTEN FREE**
COMUNICANDOLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE
AL PERSONALE DI SERVIZIO

DESSERTS - LES DESSERTS

52 ● **FRUTTA MISTA**
MIXED FRUITS
VARIETÈS DE FRUITS
€ 5.50

53 ● **SORBETTO A LIMONE**
LEMON SORBET
SORBET AU CITRON
€ 4

54 ● **SORBETTO A LIMONE CON SALSA DI FRAGOLE**
STRAWBERRY SORBET
SORBET AUX FRAISES
€ 4.50

55 ● **SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE**
PASSION FRUIT SORBET
SORBETS AUX FRUITS DE LA PASSION
€ 4.50

56 ● **SGROPPINO DI SORBETTO CON VODKA E PROSECCO VALDOBBIADENE**
LEMON SORBET WITH VODKA AND PROSECCO VALDOBBIADENE
SORBET AU CITRON AVEC VODKA ET PROSECCO VALDOBBIADENE
€ 5.50

DESSERT GLUTEN FREE / NO LATTOSIO / SANS GLUTEN

57 ● **CREMA CATALANA**
CATALAN CREAM
CRÉME CATALAN
€ 6

58 ● **TIRAMISÙ AL CAFFÈ**
€ 6

59 ● **MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO**
MOUSSE OF MIXED BERRIES
MOUSSE DE BAIES MÉLANGÉES
€ 6

60 ● **DELIZIA LIME E LAMPONE**
DELIGHT LIME E RASPBERRY
DELIGHT CITRON VERT FRAMBOISE
€ 6

61 ● **PARFAIT AL CIOCCOLATO E RISO SOFFIATO**
MOUSSE WITH CHOCOLATE AND RICE
MOUSSE AVEC LES CHOCOLAT ET RIZ
€ 6

62 ● **TIRAMISÙ AL CAFFÈ**
€ 6

DESSERTS - LES DESSERTS

63 ●
CHEESECAKE DI RICOTTA E UVETTA PROFUMATA AL PASSITO CON ZUCCHERO DI CANNA CARAMELLATO

CHEESECAKE WITH RICOTTA (SOFT ITALIAN CHEESE) AND RAISIN WITH BROWN SUGAR CARAMEL

CHEESECAKE DE RICOTTA (FROMAGE FRAIS ITALIEN) ET DE RAISIN SEC AVEC DU CARAMEL AU SUCRE DE CANNE

€ 6

64 ●
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

MILLEFOGLIE PASTRY WITH CHANTILLY AND MIXED BERRIES

GÂTEAU "MILLE-FEUILLES" AVEC CRÈME CHANTILLY ET FRUITS ROUGES

€ 6

65 ●
BABÀ AL RUM CON CREMA PASTICCERA E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

BABÀ WITH RUM, CREAM AND MIXED BERRIES

BABÀ AU RHUM AVEC DE LA CRÈME ET DES FRUITS ROUGES

€ 6.50

*È POSSIBILE PREPARARE DESSERT **GLUTEN FREE** E SENZA LATTOSIO COMUNICANDOLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE AL PERSONALE DI SERVIZIO

66 ●
BABÀ AL RUM CON CREMA ALLA NOCCIOLA E PANNA
RUM BABÀ WITH HAZELNUT CREAM AND CREAM
BABÀ AU RHUM AVEC CRÈME ET CRÈME DE NOISETTES
€ 6.50

67 ●
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CALDO (GLUTEN FREE)
CHOCOLATE SOUFFLÈ (GLUTEN FREE)
SOUFFLÈ AU CHOCCOLAT (SANS GLUTEN) **€ 6.50**

68 ●
SPUMONE ARTIGIANALE (NOCCIOLA, CIOCCOLATO, PANNA)

"SPUMONE" SOFT ICE CREAM (WITH HAZELNUT, CHOCOLATE AND CHANTILLY)

GÂTEAU GLACÈ "SPUMONE" (NOISETTE, CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY) **€ 5.50**

69 ●
MOUSSE CIOCCOLATO E TARTUFO NERO GLASSATO AL CIOCCOLATO BIANCO

CHOCOLATE MOUSSE AND BLACK TRUFFLE GLAZED WITH WHITE CHOCOLATE

MOUSSE AU CHOCOLAT ET TRUFFE NOIRE GLACÈE AU CHOCOLAT BLANC **€ 7**

70 ●
DESSERT DELLO CHEF
CHEF DESSERT
DESSERT DU CHEF **€ 6**

RISTORANTE
PIAZZA PALMIERI
Monopoli (BA)

S.INF.01

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI SOSTANZE IN GRADO DI PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE, PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI IN GRADO DI PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	+	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
0	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
1	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
3	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
6	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime

Firmato
La Direzione