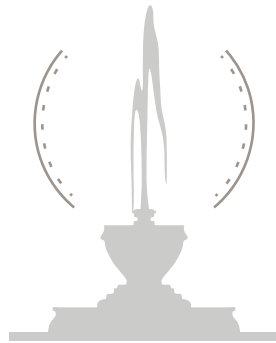


PIAZZA
Palmieri



R I S T O R A N T E

.....
M E N Û
.....



*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 (1-2-14)**

OYSTERS SPÈCIALE DE CLAIRE N°3

HÙITRES SPÈCIALE DE CLAIRE N°3

€ 4 PER PIECE

● **OSTRICHE LOCALI N°2 (1-2-14)**

LOCAL OYSTERS N°2

HÙITRES LOCALES N°2

€ 5.50 PER PIECE

● ***GAMBERI BIANCHI (1-2-14)**

*WHITE PRAWNS

*CREVETTES BLANCHES

€ 6.50 PER 100 GRAMS

● ***SCAMPETTI (1-2-14)**

*BABY SCAMPIS

*LANGOUSTINES

€ 8 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

.....
FRUTTI DI MARE - SEAFOOD - FRUITS DE MER
.....

● *GAMBERI ROSSI (1-2-14)

*RED PRAWNS

*CREVETTES ROUGES

€ 8 PER 100 GRAMS

● COZZE PELOSE (1-2-14)

HORSE MUSSELS

MOULES BARBUES

€ 6.50 PER 100 GRAMS

● NOCI (1-2-14)

VENUS CLAMS

PRAIRES

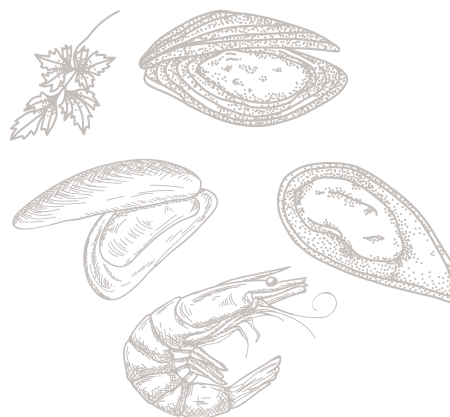
€ 8 PER 100 GRAMS

● TAGLIATELLA (1-2-14)

SQUID RINGS

SÈCHES COUPÈES

€ 7 PER 100 GRAMS



* PRODOTTO DECONGELATO DI PRIMISSIMA QUALITÀ
* DEFROSTED PRODUCT OF THE HIGHEST QUALITY
* PRODUITS DÉCONGELÉS DE HAUTE QUALITÉ

.....
I PLATEAU DI FRUTTI DI MARE
.....

● **PLATEAU ROYALE (1-2-14):**

NOCI, COZZE PELOSE, TAGLIATELLA

2 OSTRICHE FRANCESI N°2

SEAFOOD PLATEAU:

VENUS CLAMS, HORSE MUSSELS, SQUID RINGS

2 FRENCH OYSTERS N°2

LES PLATEAU DE FRUITS DE MER:

PRAIRES, MOULES NOIRES,

MOULES BARBOUES, TAGLIATELLE (SÈCHES COUPÈES)

2 HÛÎTRES FRANCAISES N°2

€ 26

● **PLATEAU DI CROSTACEI (1-2-14):**

*GAMBERI ROSSI, SCAMPETTI, GAMBERETTI BIANCHI

SHELLFISH PLATEAU:

*RED PRAWNS, BABY SCAMPIS, WHITE PRAWNS

PLATEAU DE CRUSTACÉS:

*CREVETTES ROUGES, LANGOUSTINES, CREVETTES BLANCHES

€ 26

* PRODOTTO DECONGELATO DI PRIMISSIMA QUALITÀ

* DEFROSTED PRODUCT OF THE HIGHEST QUALITY

* PRODUITS DÉCONGELÉS DE HAUTE QUALITÉ

* 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 YELLOW-FIN CON OLI AROMATICI E WASABI (1-2-6-14)**

SASHIMI YELLO-FIN TUNA SERVED WITH AROMATIC OLIS AND WASABI

SASHIMI DE THON YELLOW-FIN AVEC HUILES AROMATISÈES ET WASABI

€ 17

- ²
● **SASHIMI DI SCORFANO ROSSO DI MARE CON VINAIGRETTE,
PEPE NERO E WASABI (1-2-6-14)**

RED SCORPION FISH SASHIMI WITH VINAIGRETTE, BLACK PEPPER AND WASABI

SASHIMI DE RASCASSE ROUGE AVEC VINAIGRETTE, POIVRE NOIR ET WASABI

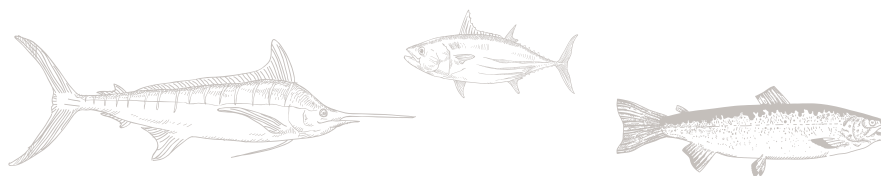
€ 17

- ³
● **SASHIMI D'ORATA CON OLIO ALLE ERBE, OLIO AL PEPE ROSA
E WASABI (1-2-6-14)**

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



.....
GLI ANTIPASTI DI MARE - SEAFOOD STARTERS - ENTRÉES DE FRUIT DE MER
.....

4

- **DEGUSTAZIONE ANTIPASTI DELLO CHEF (1-2-0-6-14)**
(PRESENZA DI GLUTINE E CROSTACEI)

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

DÉGUSTATION DES ENTRÉES DU CHEF (PRESENCE DE GLUTEN ET CRUSTACÈS)

€ 20

5

- **TONNO IN CROSTA DI NOCCIOLE SU CREMA DI PATATE.**
TARTUFO NERO GRATTUGIATO
E INSALATINA DI VERDURE DI STAGIONE (1-2-0-6-14)

TUNA IN HAZELNUT CRUST ON POTATO CREAM.
GRATED BLACK TRUFFLE AND AND SEASONAL VEGETABLE SALAD

THON EN CROÛTE DE NOISETTES SUR CRÈME DE POMMES DE TERRE.
TRUFFE NOIRE RÂPÉE ET SALADE DE LÉGUMES DE SAISON

€ 17

6

- **TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO CONDITO CON**
EMULSIONE DI FINOCCHI E POLVERE DI PISTACCHIO (1-2-0-6-14)

SEALED OCTOPUS TENTACLE. SEASONED WITH
FENNEL EMULSION AND PISTACHIO POWDER

TENTACLE DE POULPE SCELLÈ. ASSAISONNÈ À L'ÈMULSION
DE FENOUIL ET À LA POUDRE DE PISTACHE

€ 16

.....
GLI ANTIPASTI DI MARE - SEAFOOD STARTERS - ENTRÉES DE FRUIT DE MER
.....

7

- **PARMIGIANA DI MELANZANE CON CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA
E SFILETTATO DI BRANZINO SU COULIS DI POMODORO
PROFUMATO AL BASILICO (1-2-0-6-14)**

AUBERGINE PARMIGIANA WITH CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA
E FILLETED SEABASS ON COULIS OF TOMATO SCENTED WITH BASIL

PARMIGIANA AUX AUBERGINES AVEC CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA
E BAR EN FILET SUR COULIS DE TOMATE PARFUMÉE AU BASILIC

€ 15

8

- **SFORMATINO DI BACCALÀ, PATATE,
FUNGHI CARDONCELLI CON OLIO AL PREZZEMOLO (1-2-0-6-14)**

PIE WITH SALTED CODFISH, CARDONCELLI MUSHROOMS
AND PARSLEY OIL

FLAN DE MOURE SALÉE, POMMES DE TERRE,
CHAMPIGNONS CARDONCELLI ET HUILE DE PERSIL

€ 15



.....
GLI ANTIPASTI DI MARE - SEAFOOD STARTERS - ENTRÉES DE FRUIT DE MER
.....

9

- **CARPACCIO DI POLPO CON INSALATINA DI FRUTTA DI STAGIONE (1-2-0-6-14)**

OCTOPUS CARPACCIO WITH SEASONAL FRUIT SALAD

CARPACCIO DE POULPE AVEC SALADE DE FRUITS DE SAISON

€ 16

10

- **CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO
CON VINAIGRETTE AL LIMONE E CROSTINI DI PANE (1-2-0-6-14)**

SMOKED SALMON CARPACCIO
WITH LEMON VINAIGRETTE AND TOASTED BREAD

CARPACCIO DE SAUMON FUME AVEC VINAIGRETTE AU CITRON
ET CROÛTONS DE PAIN GRILLÉS

€ 16

11

- **TURBANTE DI ALICI CON SPUMA DI RICOTTA AROMATIZZATA AL BASILICO,
POMODORI SECCHI SU CREMA DI POMODORO DATTERINO GIALLO (1-2-0-6-14)**

ANCHOVY TURBAN WITH RICOTTA FOAM, FLAVORED WITH BASIL,
DRIED TOMATOES ON YELLOW DATTERINO TOMATO CREAM

TURBAN D'ANCHOIS AVEC MOUSSE DE RICOTTA AROMATISÉ AU BASILIC,
TOMATES SECHÉES SUR CRÈME DE TOMATE DATTERINO JAUNE

€ 15

.....
ANTIPASTI DI TERRA - STARTERS - ENTRÉES
.....

12

- **CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA SLOW FOOD
CON BURRATTINA LOCALE (6)**

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

CAPOCOLLO DE MARTINA FRANCA (CHARCUTERIE)
AVEC BURRATA (FROMAGE ITALIEN)

€ 14

13

- **PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON MOZZARELLE NOSTRANE
SU INSALATA MISTICANZA (6)**

RAW HAM WITH MOZZARELLA AND MISTICANZA SALAD

JAMBON CRU SAN DANIELE AVEC MOZZARELLA ET SALADE MISTICANZA

€ 14

14

- **SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI
ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE (6)**

SELECTION CHEESE AND MARMALADE

SELECTION FORMAGE ET CONFITURE

€ 15



.....
ANTIPASTI DI TERRA - STARTERS - ENTRÉES
.....

15

- **PLATEAU DI SALUMI (PANCETTA DI MARTINA FRANCA, GUANCIALE, SALAME DOLCE)**

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

PLATEAU DE CHARCUTERIE (PANCETTA DE MARTINA FRANCA, JOUE DE PORC, SAUCISSON DOUX)

€ 16

16

- **SFORMATINO DI BIETOLE NOSTRANE SU CREMA DI PATATE (1-2-0-6-14)**

PIE WITH SWISS CHARD ON A POTATOES SAUCE

FLAN DE BETTES SUR UNE CRÈME DE POMMES DE TERRES

€ 14

17

- **FLAN DI CARCIOFI SU INSALATINA DI STAGIONE (1-2-0-6-14)**

FLAN WITH ARTICHOKE ON SEASONAL SALAD

FLAN DE ARTICHAUTS SUR SALADE DE SAISON

€ 14

.....
I PRIMI - FIRST COURSES - LES PÂTES
.....

18

- **STRASCINATE INTEGRALI CON JULIENNE DI SEPPIA,
GAMBERI, COZZE, CREMA DI CIME DI RAPE
E SPOLVERATA DI BOTTARGA DI MUGGINE (1-2-0-6-14)**

WHOLEGRAIN "STRASCINATE" PASTA
WITH CUTTLEFISH JULIENNE, SHRIMP, MUSSELS,
TURNIP CIME CREAM AND SPRUNING OF MULLET BOTTARGA

PÂTES INTEGRAL "STRASCINATE" AVEC JULIENNE DE SEICHE,
CREVETTES, MOULES, CRÉME DE CIME DE NAVET
ET PULVÉRISATION DE POUTARGA DE MULET

€ 16

19

- **RAVIOLONI RIPIENI AI CROSTRACEI SU VELLUTATA
DI GAMBERI ROSSI (1-2-0-6-14)**

SHELLFISH-FILLED RAVIOLONI PASTA
ON A RED PRAWNS CREAM

PÂTES RAVIOLONI FARCIES
AUX CRUSTACES ET SAUCE
DE CREVETTÉS ROUGES

€ 17



.....
I PRIMI - FIRST COURSES - LES PÂTES
.....

20

- **TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA CON RANA PESCATRICE
E LAMELLE DI MANDORLE CROCCANTI (1-2-0-6-14)**

CUTTLEFISH BLACK NOODLE PASTA OF FLOUR
WITH MONKISH AND ALMONDS CRISP

PÂTES FRAÎCHES TAGLIOLINO NOIRE DE SEICHE
AVEC LOTTE ET AMANDES CROUSTILLANT

€ 16

21

- **PACCHERI DI REGINA DEI SIBILLINI*
CONDITI CON SALSA D'ASTICE (1-2-0-6-14)**

PACCHERI PASTA OF REGINA DEI SIBILLINI*
SEASONED WITH FRESH LOBSTER CREAM

PÂTES PACCHERI A REGINA DEI SIBILLINI*
ASSAISONNÉ À LA CRÈME DE HOMBER FRAÎCHE

€ 21



• **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 DRAWN 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 PÂTES SELON LA MÉTHODE DE FABRICATION ARTISANALE, LE TRÉFILAGE EN BRONZE ET LE SÈCHAGE À BASSE TEMPÉRATURE EN UTILISANT LE BLÉ QUI VIENT SEULEMENT DES TERRAINS EN HAUTE ALTITUDE.

.....
I PRIMI - FIRST COURSES - LES PÂTES
.....

22

- **RAVIOLOTTI FARCITI AL BACCALÀ SU CREMA DI
DATTERINO GIALLO E LAMELLE DI TARTUFO NERO FRESCO (1-2-0-6-14)**

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

23

- **GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI FUNGHI PORCINI,
POLPA DI SCAMPI E LIME GRATTUGIATO (1-2-0-6-14)**

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 RÂPÈ

€ 16



.....
I PRIMI - FIRST COURSES - LES PÂTES
.....

24

- **TROCCOLLO DI PASTA FRESCA CON DADOLATA DI TONNO PINNA GIALLA, LAMELLE DI CIPOLLA AGRODOLCE, OLIVE E CAPPERI DI PUGLIA (1-2-0-6-14)**

FRESH PASTA TROCCOLLO
WITH DICED YELLOW FIN TUNA, SWEET AND SOUR ONION,
OLIVES AND CAPERS FROM PUGLIA

TROCCOLLO DE PÂTES FRÂICHES AU THON JAUNE EN DÈS,
TRANCHES DE OIGNON AIGRE-DOUX,
OLIVES ET CÂPRES DE POUILLES

€ 16

25

- **PRIMO PIATTO DELLO CHEF (1-2-0-6-14)**
CHEF'S FIRST COURSE
PÂTES DU CHEF
€ 16



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

26

- **ORECCHIETTE AL RAGÙ DI MANZO (1-2-0-6-14)**
ORECCHIETTE PASTA WITH BEEF RAGÙ SAUCE
PÂTES ORACCHIETTE AU RAGOÛT DE BOEUF
€ 15

27

- **ORECCHIETTE AL POMODORINO FRESCO
E FOGLIE DI BASILICO (1-2-0-6-14)**

ORECCHIETTE PASTA WITH TOMATO FRESH AT BASIL

PÂTES ORECCHIETTE AVEC TOMATES, BASILIC
€ 13

28

- **ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA NOSTRANE
CON SPOLVERATA DI PANE TOSTATO
CON OLIO ALLE ACCIUGHE (1-2-0-6-14)**

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

ORECCHIETTE AUX FEUILLES DE NAVET DU PAYS
AVEC BOIRE DE PAIN GRILLÉ Á L'HUILE D'ANCHOIS
€ 14

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

29

- **RAVIOLO FARCITO ALLE PATATE CON DATTERINO GIALLO
E FUNGHI CARDONCELLI DELLA MURGIA (1-0-6-14)**

POTATOES-FILLED RAVIOLI WITH TOMATOES
AND MUSHROOMS CARDONCELLI

RÂVIOLI DE POMMES DE TERRE FARCIS AUX
TOMATES ET CAHAMPIGNOS CARDONCELLI

€ 14

30

- **GNOCCHETTI DI PATATE CON GUANCIALE
DI MARTINA FRANCA, COLATURA DI BURRATA PUGLIESE
E LAMELLE DI TARTUFO NERO (1-0-6-14)**

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

GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRE AVEC CREME DE JOUES
MARTINA FRANCA BURRATA DES POUILLES ET LAMES DE TRUFFE NOIR

€ 16

.....
I SECONDI DI MARE - FISH MAIN COURSES - LES POISSONS
.....

31

- **PESCATO DEL GIORNO CON COTTURE AL SALE, AL FORNO, ALLA BRACE (1-2-14)**

CATCH OF THE DAY, SALT, BAKED, GRILLED

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

€ 6.50 PER 100 GRAMS

32

- **TAGLIATA DI TONNO AGLI AGRUMI SCOTTATA ALLA GRIGLIA
CON VERDURINA SALTATA (1-2-14)**

SLICED TUNA WITH CITRUS FRUITS GRILLED SEA SEED WITH SAUTEED VEGETABLES

TRANCHES DE THON AUX AGRUMES GRAINES DE MER GRILLÈES AUX LÈGUMES SAUTÈS

€ 19

33

- **TRANCIO DI PESCE SPADA FRESCO GRIGLIATO ALLE ERBE
CON TORTINO DI VERDURE E OLIO AL PREZZEMOLO (1-2-14)**

GRILLED SWORDFISH WITH SEASONAL VEGETABLES AND PARSLEY OIL

ESPADON GRILLÈ AU LÈGUMES DE SAISON ET HUILE DE PERSIL

€ 18

.....
I SECONDI DI MARE - FISH MAIN COURSES - LES POISSONS
.....

34

- **FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE CON
CREMA DI POMODORINI E OLIVE PUGLIESI (1-2-6-14)**

SEA BASS FILLET IN POTATO CRUST WITH CREAM
OF CHERRY TOMATOES SAUCE AND APULIAN OLIVES

FILET DE BAR EN CRÔUTE DE POMMES DE TERRE
AVEC CRÈME DE TOMATES CERISES ET OLIVES DES POUILLES
€ 17

35

- **FRITTURA DI MOLLUSCHI, GAMBERI E MERLUZZI
CON TEMPURA DI VERDURE (1-0-2-6-14)**

FRYING MOLLUSCS, SHRIMP AND COD (PARANZA) WITH VEGETABLE TEMPURA

FRITURE DE MOLLUSQUES, CREVETTES ET MORU (PARANZA)
ET TEMPURA DE LÈGUMES
€ 17



.....
I SECONDI DI MARE - FISH MAIN COURSES - LES POISSONS
.....

36

- ***GRIGLIATA MISTA DI PESCE (1-2-14)**
(SEPPIA, CAPASANTA, POLPO, GAMBERONE, TRANCIO DI PESCE)

MIXED SEAFOOD GRILL (CUTTLEFISH, SCALLOP, OCTOPUS,
PRAWN, SLICE OF FISH)

GRILLADE MIXTE DE POISSON (SEICHE, PÈTONCLE,
POUPLE, GAMBAS, TRANCHE DE POISSON)

€ 22



37

- **FILETTO DI ROMBO CROCCANTE, TORTINO DI PATATE
E INSALATINA DI STAGIONE (1-2-0-6-14)**

CRISPY TURBOT FILLET POTATO CAKE AND SEASONAL SALAD

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

€ 18

* PRODOTTO DECONGELATO DI PRIMISSIMA QUALITÀ
* DEFROSTED PRODUCT OF THE HIGHEST QUALITY
* PRODUITS DÉCONGELÉS DE HAUTE QUALITÉ

.....
LE NOSTRE CARNI - MEAT MAIN COURSES - LES VIANDES
.....

38

- FILETTO DI MANZO AI FERRI CON VERDURE ALLA GRIGLIA

GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH GRILLED VEGETABLES

FILET DE BOEUF GRILLÈ AVEC LÈGUMES GRILLÈS

€ 22



39

- FILETTO DI MANZO CON SALSA AL VINO NEGROAMARO (1-6-9-10)

BEEF TENDERLOIN WITH NEGROAMARO WINE SAUCE

FILET DE BOEUF AVEC UNE SAUCE DE VIN "NEGROAMARO"

€ 23



40

- FILETTO DI MANZO IN SALSA AL PEPE VERDE (1-6-9-10)

BEEF TENDERLOIN ON A GREEN PEPPER SAUCE

FILET DE BOEUF AVEC UNE SAUCE DE POIVRE VERT

€ 23



41

- ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO

BEEF ENTRECÔTE WITH BAKED POTATOES

ENTRECÔTE DE BOEUF AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR

€ 19

.....
CONTORNI - SIDE DISHES - GARNITURES
.....

42

● **INSALATA MISTA**

MIXED SALAD
SALADE MIXTE

€ 4.50

43

● **PATATE FRITTE (1-2-0-6-14)**

FRENCH FRIED
POMMES DE TERRE FRITES

€ 5

44

● **PATATE AL FORNO**

BAKED POTATOES
POMMES DE TERRE AU FOUR

€ 5

45

● **VERDURE GRIGLIATE**

(MELANZANE, ZUCCHINE, FUNGHI, POMODORI)

GRILLED VEGETABLES
(AUBERGINES, ZUCCHINI, MUSHROOMS, TOMATOES)

LÈGUMES GRILLÈS
(AUBERGINES, COURGETTES,
CHAMPIGNONS, TOMATES)

€ 6

46

● **VERDURE IN TEMPURA**

(MELANZANE, ZUCCHINE, CARCIOFI)

VEGETABLES IN TEMPURA
(AUBERGINES, ZUCCHINI, ARTICHOKE)

TEMPURA DES LÈGUMES
(AUBERGINES, COURGETTES,
ARTICHAUTS)

€ 6



.....
DESSERTS - LES DESSERTS
.....

47

- **FRUTTA MISTA**
MIXED FRUITS
VARIÈTES DE FRUITS
€ 5.50

48

- **SORBETTO A LIMONE (1-0-3-6)**
LEMON SORBET
SORBET AU CITRON
€ 4

49

- **SORBETTO A LIMONE
CON SALSA DI FRAGOLE (1-0-3-6)**

LEMON SORBET WITH STRAWBERRY

SAUCE SORBET AU CITRON AVEC
UNE SAUCE DE FRAISES
€ 5

50

- **SGROPPINO DI SORBETTO CON VODKA
E PROSECCO VALDOBBIADENE (1-0-3-6)**

LEMON SORBET WITH VODKA
AND PROSECCO VALDOBBIADENE

SORBET AU CITRON AVEC VODKA
ET PROSECCO VALDOBBIADENE
€ 5.50

51

- **CREMA CATALANA**
CATALAN CREAM
CRÈME CATALAN
€ 6

52

- **TIRAMISÙ AL CAFFÈ**
€ 6

53

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



.....
DESSERTS - LES DESSERTS
.....

54

● **PARFAIT AL CIOCCOLATO E RISO SOFFIATO (1-0-3-6)**

MOUSSE WITH CHOCOLATE AND RICE
MOUSSE AVEC LES CHOCOLAT ET RIZ

€6

55

● **CHEESECAKE DI RICOTTA E UVETTA PROFUMATA
AL PASSITO CON ZUCCHERO DI CANNA CAMELLATO (1-0-3-6)**

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

56

● **MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY
E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO (1-0-3-6)**

MILLEFOGLIE PASTRY WITH
CHANTILLY AND MIXED BERRIES

GATEAU "MILLE-FEUILLES" AVEC CREMÈ
CHANTILLY ET FRUITS ROUGES

€6



.....
DESSERTS - LES DESSERTS
.....

57

- **BABÀ AL RUM CON CREMA PASTICCERA
E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO (1-0-3-6)**
BABÀ WITH RUM, CREAM AND MIXED BERRIES
BABÀ AU RHUM AVEC DE LA CRÈME ET DES FRUITS ROUGES
€ 6.50

58

- **SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CALDO (1-0-3-6)**
CHOCOLATE SOUFFLÈ
SOUFFLÈ AU CHOCOLAT
€ 6.50

59

- **SPUMONE ARTIGIANALE (1-0-3-6)
(NOCCIOLA, CIOCCOLATO, PANNA)**

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

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

60

- **MOUSSE CIOCCOLATO E TARTUFO NERO
GLASSATO AL CIOCCOLATO BIANCO (1-0-3-6)**

CHOCOLATE MOUSSE AND BLACK TRUFFLE
GLAZED WITH WHITE CHOCOLATE

MOUSSE AU CHOCOLAT ET TRUFFE NOIRE
GLACÉE AU CHOCOLAT BLANC
€ 7

61

- **DESSERT DELLO CHEF (1-0-3-6)**
CHEF DESSERT
DESSERT DU CHEF
€ 6





CHOOSE YOUR LANGUAGE

Menu' Translation

PIAZZA
Palmieri



R I S T O R A N T E

S.INF.01

RISTORANTE
PIAZZA PALMIERI
Monopoli (BA)

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