piandilaura
GOURMET

Ci piace
Stupire, Tentare, Provare,

Regalare sempre sapori diversi, delle volte più tradizionali altre volte più estrosi.

Nella nostra cucina diamo sempre spazio a fantasie culinarie di tutti i generi e vogliamo che tutti i nostri clienti le assaporino in ambiente curato, ma che conserva sempre l'odore di casa, pur facendo trasparire una punta di eleganza in più.

Da noi troverete hamburger, pizze gourmet, farcite di ingredienti curiosi e sorprendenti. Le carni sono quelle delle colline Tosco-Emiliane e la pizza è fatta con farine macinate a pietra biologica, senza dubbio, vi sorprenderà positivamente.

Se invece volete assaggiare tradizionali varianti della cucina Toscana, il menù offrirà anche quelle. Grazie per essere venuti a trovarci.

Stefania & Raffaele

: Piatti latto-ovo vegetariani

La nostra cucina è una cucina "fresca" di ingredienti cotti al momento. Pertanto ci scusiamo anticipatamente nel caso che i tempi di attesa dovessero prolungarsi. Nel frattempo rilassatevi e godetevi il momento.

Antipasti

Le tre tartare € 15,00

Carne cruda della nostra migliore selezione.
La prima al naturale, la seconda accompagnata da un uovo di Parisi* (che può essere crudo o in camicia) e grattata di tartufo nero. La terza con un trito di capperi, olive verdi e acciughe del mar Cantabrico.
(3, 4, 8, 10)

IL PIÙ VENDUTO

Una terra nel piatto, tagliere gourmet € 15,00

Salumi lavorati artigianalmente come una volta dalla macelleria Barontini di Collesalvetti e comprende:
Prosciutto, finocchiona, salame toscano, Soppressata, capocollo e pancetta, formaggi pecorini, bruschette, sott'olii fatti in casa e pappa al pomodoro. Insomma il piatto perfetto per cominciare! (1, 7)

*L'uovo di Paolo Parisi** € 14,00

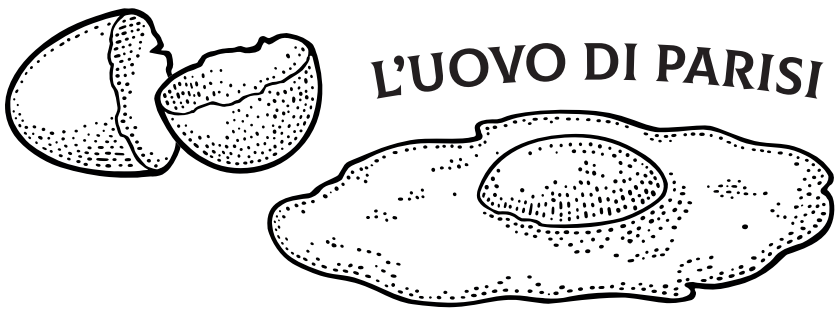
Due uova straordinarie nella loro semplicità. Rendono loro onore la gota e del tartufo nero. I palati fini apprezzeranno con molto gusto.
(3, 7, 8)

Mare, sale e burro € 13,00

I nostri filetti d'acciughe del Mar Cantabrico. Un'eccellenza europea. A far loro compagnia pane tostato, il burro di Beppino Uccelli e stracciatella di burrata. (1, 7)

Sapori dell'orto € 12,00

Sformato di verdure, tortino di pecorino con pere caramellate, pappa al pomodoro, cilindro di pane con zuppa Toscana, i nostri sott'olii e pecorino con salsa. Quando la semplicità fa rima con bontà. Il nostro piatto vegetariano, leggero ma super sfizioso. (1, 3, 7, 9)



*Dire uovo di Parisi significa dire e assaggiare il miglior uovo della Toscana. Un prodotto conosciuto e apprezzato in tutto il mondo per la sua esclusività e bontà. Vedere per credere: www.paoloparisi.it)

Primi

Utilizziamo solo grani antichi dell'azienda agricola Enrico Filippi. Il raviolo è obbligatoriamente fatto in casa con farina Evolutiva Petra. Una miscela di grani biologici provenienti dalla Siria, Algeria, Giordania ed Eritrea e coltivati in Sicilia.

Il Riso nero e il suo manzo* € 15,00

Al pecorino e cicoria, con zafferano e mini-polpettine di manzo. (3)

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Un raviolo fa primavera € 14,00

Raviolo fatto a mano con ricotta, broccoli, lardo di colonnata e pomodorini secchi bio. (3, 7)

La carbonara secondo me e Paolo € 14,00

Con uova, salsicce delle nostre parti, pepe di Sarawak. (3)

Le uova sono di Paolo Parisi. Le sue galline sono famose nel mondo per le uova bianchissime poiché allevate prevalentemente con latte di capra. Un'eccellenza Pisana e precisamente dai boschi di Lari.

Maiale che bavette! € 14,00

Al lampredotto con cavolo nero, scaglie di pecorino e rigatino croccante (3, 7, 9)

Lo spaventa pacchero € 12,00

Paccheri al ragù di cinghiale con trito d'olive aromatizzato al rosmarino. Nessuna paura, è puro godimento culinario. (9)

NON ESISTONO PIÙ LE MEZZE PORZIONI.
O FORSE SÌ.
Indeciso su cosa scegliere? Vorresti assaggiare più piatti? Scopri le nostre mezze porzioni.
Chiedi al cameriere.

*Cascina Aina di Novara, Riso integrale nero, aromatico con sentori a base di vaniglia, l'unico riso nero coltivato in Italia.
Az agr.la Risi Preziosi

La Ciccia

Perché è così buona la nostra carne?

La carne che serviamo ha un segreto: viene cotta con il forno X-Oven, l'espressione più avanzata dei forni a brace, che ne esalta i sapori naturali con leggerezza, avvolgendo e sigillando l'intera superficie dell'alimento. Senza che la carne venga mai a contatto diretto con la fiamma bruciandola.

Scottona, Pezzata rossa e Bufalo sono le razze di Bovino che da noi puoi trovare quotidianamente. Sono allevate e selezionate dalla Famiglia Lama di Bologna, macellai da tre generazioni e collaboratori dell'Università Zootecnica di Bologna.

Il filetto — € 22,00

Con lardo, pecorino e pistacchio. (7, 8)

EXTRA MAREZZATA, TENERA, GUSTOSA, INEGUAGLIABILE!

La nostra bistecca — al kg € 40,00

La Tagliata — € 16,00

- Con cipolla caramellata e taleggio. (7)
- Con valeriana, parmigiano e pomodorini. (7)

L'Anatra — € 18,00

Il re della macchia Toscana: Il suo petto all'arancia con cipollotti caramellati. (8)

Il Cinghiale — € 15,00

Con crema di patate al curcuma e olive taggiasche. (7)

Il Filettino di maiale — € 14,00

Laccato al miele di acero con crema di patate allo zenzero. (7)

Per gli amanti del pesce

Il Baccalà — € 18,00

In crosta di grissino con crema di ceci e cavolo strascicato. (4, 5)

I Burger Senza Pane

La carne dei nostri "burger" viene macinata al momento e modellata a mano, senza un pressatore. In questo modo lasciamo una certa quantità di aria all'interno della carne. In questo modo la carne rimane più succosa. La quantità di carne in un hamburger deve essere in equilibrio con la quantità degli altri ingredienti, troppa carne impedirebbe di sentire gli altri ingredienti, per noi la quantità ideale di carne è circa 180 gr.

IL PIÙ VENDUTO

Piandilaura Burger € 15,00

Carne macinata di manzo, bacon, caciotta, pomodorini confit e insalata croccante. (3, 5, 7)

Il burger ai tempi della Carboneria € 15,00

Carne macinata di Manzo e Maiale, Uovo strapazzato di Paolo Parisi, Pepe nero, Gota leggermente scaldata e Rucola. (3, 5, 7, 10)

Nessuno è perfetto € 14,00

Carne macinata di manzo e pollo con cipolla di tropea cruda e insalata croccante. (3, 5)

I Burger Con Pane

Il Toscano € 14,00

Carne macinata di manzo, pecorino dop di media stagionatura, cipolla di Certaldo, insalata e guanciale croccante (3, 5, 7)

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Il Buttero € 14,00

Carne macinata di manzo e maiale, Scamorza biologica, melanzane sotto pesto, insalata e guanciale appena scottato. (3, 5, 7)

Costiera € 14,00

Carne macinata di manzo mozzarella di bufala campana dop, con pesto di pomodori e insalata. (3, 5, 7, 8)

Invernale € 14,00

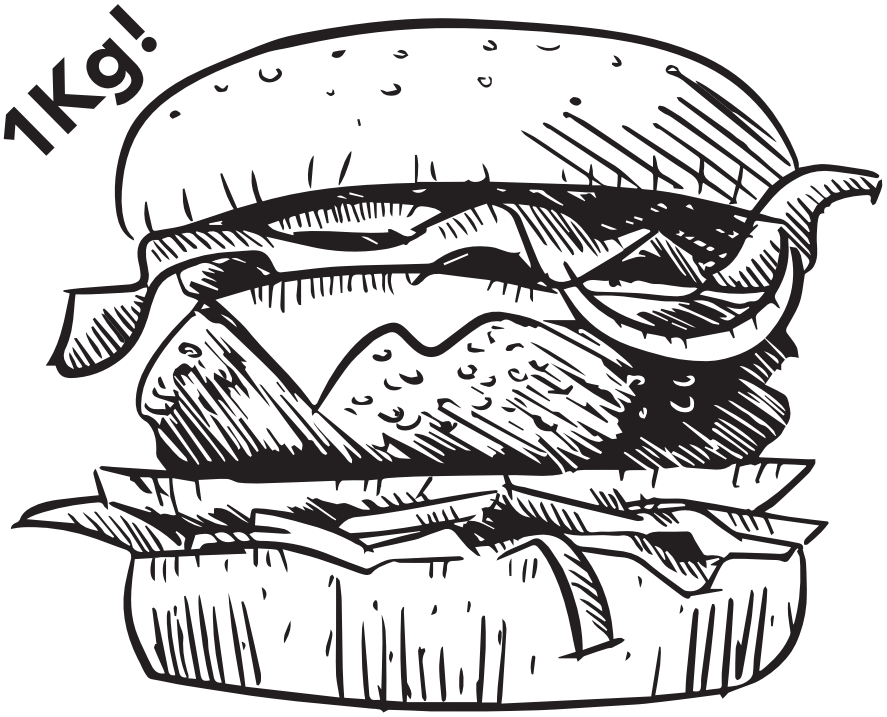
Carne macinata solo di maiale, zucca grigliata, erbette saltate e gorgonzola (7)

Melanza € 14,00

Hamburger Vegetariano. Melanzane & zucchine grigliate, mozzarella di bufala, pomodorini secchi e rucola. (3, 5, 7)

LA SFIDA DEL MAXI BURGER

DEL PIAN DI LAURA GOURMET.



25 minuti di tempo per mangiare il nostro super burger.
Un Toscano da 1000 gr accompagnato da patatine e salse da divorare in 25 minuti senza alzarsi da tavola.

Se ce la fai entrerai nella nostra Hall of Fame e avrai cenato

GRATUITAMENTE.

Se non ce la fai dovrai PAGARE 25€ (Il costo del piatto)

Pronto per la sfida?

Pizza

Cosa devi sapere della nostra pizza:

Il nostro impasto viene lievitato per 48 ore.

ZERO lievito e una lunga MATURAZIONE Che significa per te pizza leggera come una nuvola e croccantissima allo stesso tempo.

Un impasto unico, una farina macinata a pietra come una volta, senza additivi, solo puro frumento, con tutto il suo germe.

Cura e passione per garantire una fragranza ed una digeribilità inarrivabili con le normali lievitazioni.

Il tutto completato dalla cottura in forno a legna con solo legno di cerro e quercia.

Questa è la nostra pizza.

Menù degustazione

Se sei indeciso su quale pizza scegliere puoi provare la nostra degustazione.

Scegli le pizze le pizze che preferisci tra tutte quelle indicate nelle pizze Gourmet, ti verranno servite una alla volta, a spicchi, per permetterti di gustare appieno la loro bontà.

Pizze Gourmet Rosse

Piandilaura € 13,00

(Pizza Rossa) Filetti di pomodoro San Marzano, ricotta, prosciutto crudo e insalata croccante. (7)

Cantabrico € 14,00

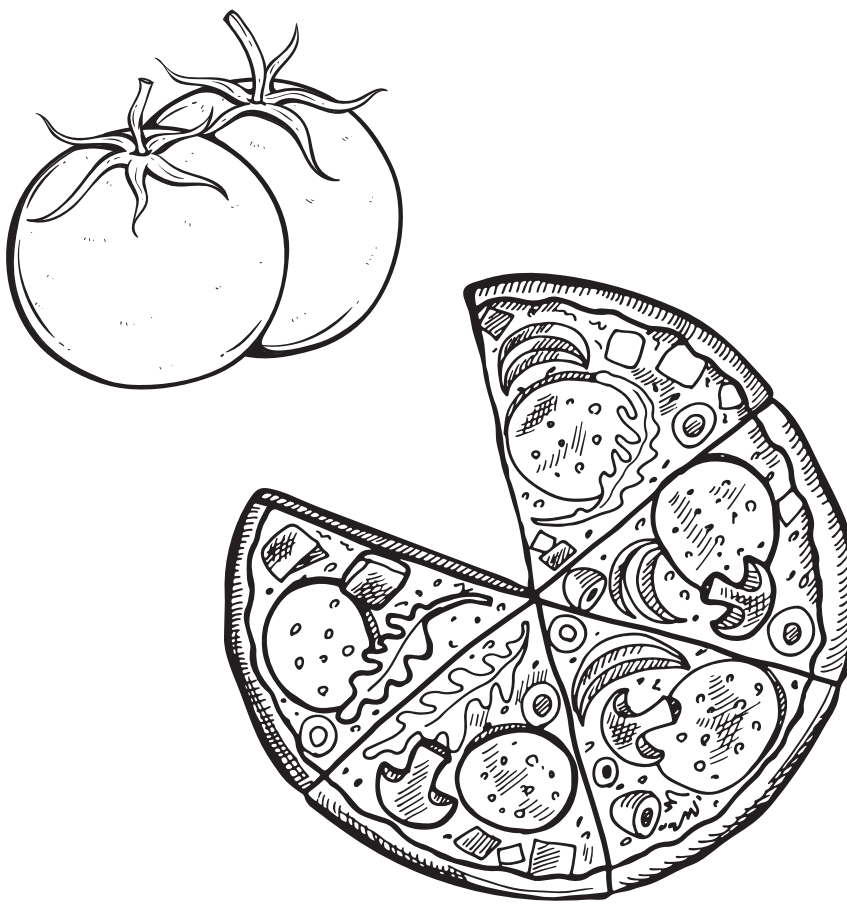
(Pizza Rossa) Burrata, capperoni, filetti d'acciughe del Mar Cantabrico. (4, 7)

Ka La Brja € 13,00

(Pizza Rossa) Pomodoro san marzano Dop, Nduja di Spilinga Dop, Burrata Dop, fili di peperoncino Cayenne e insalatina croccante. (4, 7)

La contessa € 14,00

(Pizza Rossa) Melanzane grigliate, crema di ricotta, pomodori secchi e acciughe. (4, 7)



Pizze Gourmet Bianche

La Golosa € 13,00

(Pizza Bianca) Fior di latte Dop, lardo della garfagnana , pomodorini secchi , rucola e scaglie di pecorino. (7)

Da Sud a Nord € 15,00

(Pizza Bianca) Mozzarella di bufala dop, Gamberi rossi della Sicilia, Mela del Tirolo, Pinoli del parco di San Rossore tostati e Pepe rosa. (2, 7, 8)

Sfizii di latte € 15,00

(Pizza Bianca) Mozzarella fiordilatte, assaggi di formaggi: Gorgonzola, pecorino, stracchino abbinata con frutta fresca e confettura di nostra produzione. (7)

Trilogia di affumicati € 15,00

(Pizza Bianca) Burrata e mascarpone, rucola, tonno, salmone, pesce spada e agrumi. (7)

La Friarella € 14,00

(Pizza Bianca) Mozzarella dop, salsicce nostrali e cime di rape saltate con aglio olio e peperoncino. (7)

La Zuccosa € 14,00

(Pizza Bianca) Porri, crema di zucca e ricotta salata. (7)

La Tosca&miliana € 14,00

(Pizza Bianca) Stracciatella, mortadella, granella di pistacchio e crema di Gorgonzola. (7)

Piemontese € 14,00

(Pizza Bianca) Foglie di Blak Angus, Salsa Tonnata, Capperi di Pantelleria, Mozzarella di Bufala Dop e Insalata croccante. (4, 5, 7)

Le Pizze della Tradizione

Tutte con base di polpa di pomodoro Biologico "delle terre di venturina" (Livorno)

Regina Margherita € 8,00

Pomodoro Bio, mozzarella fiordilatte Dop e Basilico fresco. (7)

La Margherita sbagliata € 9,00

(Base Bianca) Pomodorini gialli, Mozzarella di bufala campana DOP, Salsa verde al basilico. (7)

Cotto e funghi € 9,00

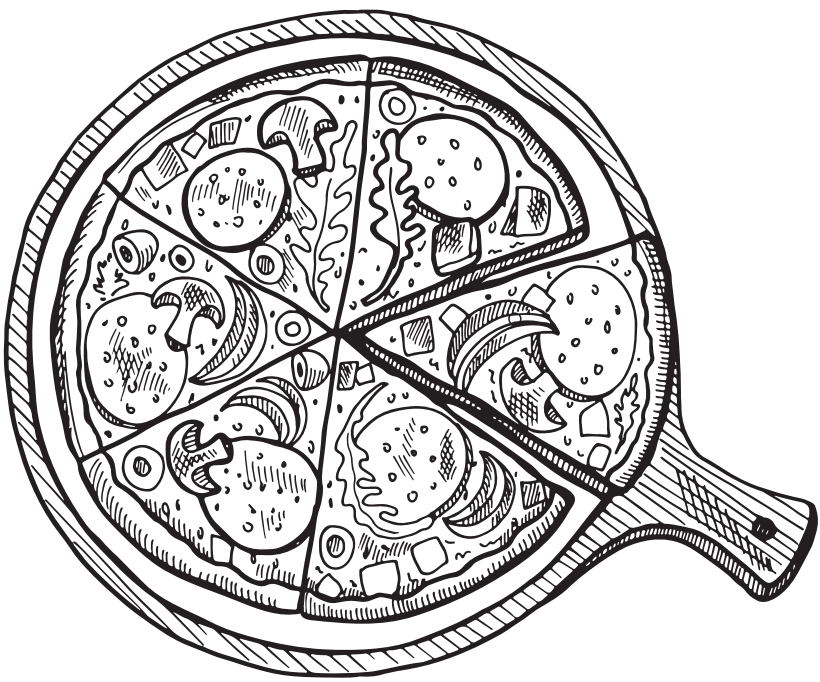
Pomodoro bio, Prosciutto cotto e Funghi Champignon. (7)

Tonno e Cipolla € 9,00

Pomodoro bio, Mozzarella fiordilatte Dop, Filetto di tonno e Cipolla rossa di Tropea. (4, 7)

L'orto d'inverno € 14,00

(Base Bianca) Mozzarella fiordilatte Dop, Verdure di stagione secondo la disponibilità. (7)



Schiacciatine Gourmet

Tartar di manzo € 15,00

Schiacciatina con tartar di manzo, mesticanza e maionese. (5, 10)

Saporita € 12,00

Prosciutto crudo, Mesticanza, Burrata Dop, Pomodori ciliegino e scaglie di Parmigiano. (7)

Le Schiacciatine

La Classica € 9,00

Fior di latte Dop e fiocco di Prosciutto cotto. (5, 10)

La Mortazza € 9,00

Mozzarella di bufala, mortadella con pistacchio, fette di pomodoro. (7, 8)

Ricordo d'estate € 9,00

Fior di latte a crudo, con Prosciutto crudo, Melanzane sotto pesto, Insalata croccante e maionese. (5, 7)

Per i più piccoli

Pasta corta Biologica al pomodoro **€ 5,00**

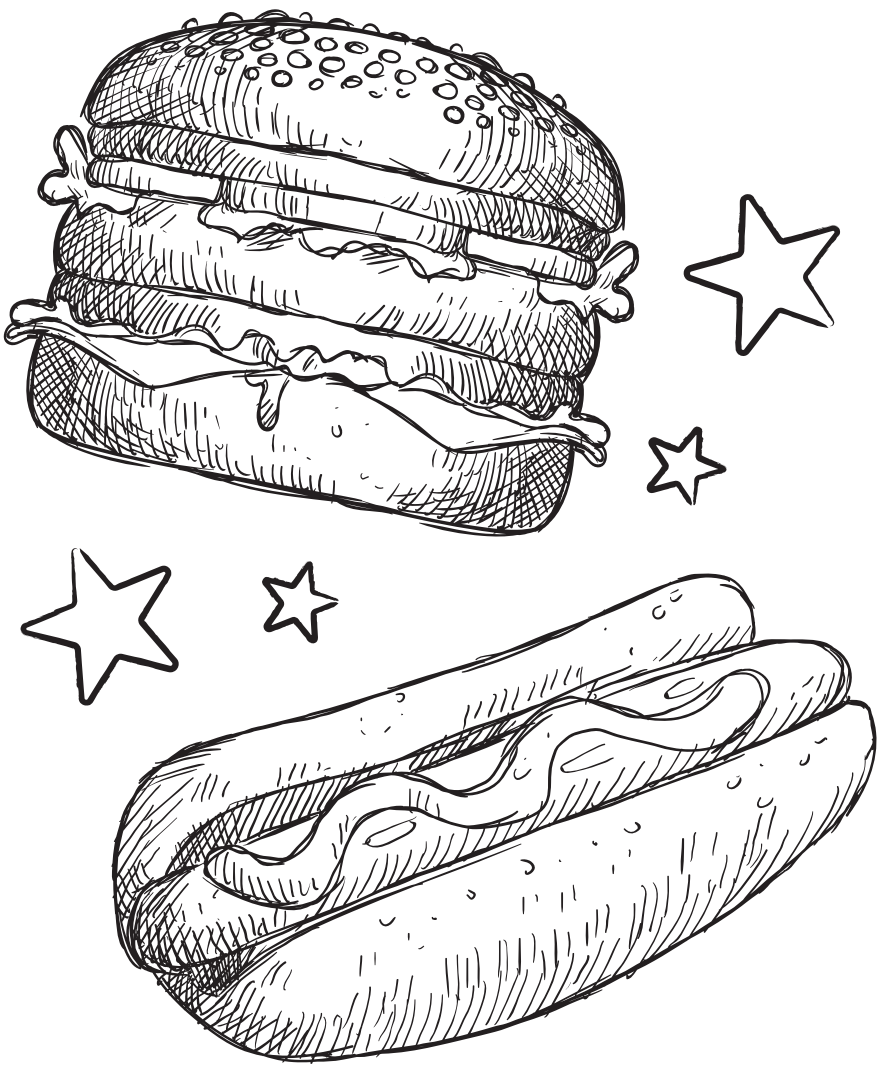
Pennette con pomodoro Bio di Venturina (Li)

Hamburger di manzo **€ 8,00**

Carne di manzo , insalata, maionese e patate. (3, 5, 10)

Hot dog di pizza **€ 8,00**

Wurstel, maionese, ketchup biologici e patate. (3, 5, 10)



Lista degli allergeni

Rendiamo noto alla Gentile Clientela che non ci assumiamo alcuna responsabilità in caso di intolleranze o allergie alimentari in quanto la cucina non è attrezzata per svolgere un tale servizio.
Tuttavia SIETE pregati di segnalarlo al nostro personale di Sala il quale saprà consigliare pietanze alternative.

1- segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi e prodotti derivati.

2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 - Uova e prodotti a base di uova.

4 - Pesce e prodotti a base di pesce.

5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 - Soia e prodotti a base di soia.

7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi.

9 - Sedano e prodotti a base di sedano.

10 - Senape e prodotti a base di senape.

11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.

13 - Lupini e prodotti a base di lupini.

14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

La Direzione