



piandilaura

GOURMET GENNAIO & FEBBRAIO 2023

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 un ambiente curato, ma che conserva sempre l'odore di casa, pur facendo trasparire una punta di eleganza in più.

Da noi troverete hamburger e 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

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.

Menù à la carte. Coperto € 2

ATTENZIONE: la lista completa di allergeni in fondo alla pagina

Antipasti

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Le tre tartare | 16,00 € |
| Il tagliere dello chef | 16,00 € |
| | x 2 persone 25,00 € |
| Sapori dell'orto | 15,00 € |
| Mare, sale e burro | 15,00 € |
| Sfizi di latte | 16,00 € |

Primi piatti della tradizione

| | |
|---|-------------------------------------|
| Pappardella al Cinghiale | 15,00 € _ ½ porzione € 10,00 |
| Il Raviolo  | 16,00 € _ ½ porzione € 10,00 |
| Le Busiate cacio e pepe | 16,00 € – ½ porzione € 10,00 |
| La pappardella alla lepre e grue di cacao. | 18,00 € – ½ porzione € 12 |
| Agnolotti del plin | 16,00 € _ ½ porzione € 10,00 |
| I Cappellacci di anatra | 16,00 € _ ½ porzione € 10,00 |

Per I Più Piccoli Pasta Biologica Terre di Luce

Pennette bio Terra di Luce  5,00 €

Hamburger x bambini  9,00 €

Hot dog x bambini 9,00 €

La ciccia

Scottona di razza Valdostana, “pezzata rossa”

Tutta la nostra carne viene cotta con il forno x-oven, l'espressione più avanzata dei forni a brace, che ne esalta i sapori, senza che la carne venga mai a contatto diretto con la fiamma

Tutti i nostri secondi hanno abbinato 2 contorni di stagione BIO.

La bistecca € 5,00 all'hg

20,00 €

22,00 €

Filetto di maialino 18,00 €

Agnello allo scottadito 21,00 €

Cinghiale alla maremmana 18,00 €

Trippa alla pisana 18,00 €

Piccione nostrale 22,00 €

Fegatelli a pezzi 18,00 €

Gamberoni * toscanizzati 18,00 €



tutta la carne dei burger, che i formaggi
sono di provenienza da agricoltura Biologica



dell'az. Agr.la Castrogiovanni Maria di Volterra
mentre per quanto riguarda la verdura, sono
coltivati a Venturina dall' az. Bio Orto primo fiore

I burger Senza Pane

Il più venduto

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Piandilaura Burger | 17,00 € |
| Nessuno è perfetto | 17,00 € |
| Il burger ai tempi della carboneria | 17,00 € |

Hamburger (Con Pane)

Il consiglio dello chef

| | |
|-------------|---------|
| Il buttero. | 17,00 € |
| Il toscano | 17,00 € |
| MeLanza | 16,00 € |
| Costiera | 17,00 € |

Pizze Gourmet

Cosa devi sapere della nostra pizza:

Il nostro impasto viene lievitato per 48 ore, pochissimo lievito e una lunga MATURAZIONE che significa per te?, una 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 farine. Il tutto completato dalla cottura in forno a legna con solo legno di cerro e quercia.

Tutto questo, comporta che le nostre pizze, necessitano di maggiori tempi di cottura rispetto alle quelle tradizionali. Quindi niente fretta, l'attesa di qualche minuto in più corrisponderà ad un'appagante gioia.

Questa è la nostra pizza.

| | |
|-------------|-----------|
| Piandilaura | 16,00 €La |
| Contessa | 15,00 € |
| Cantabrico. | 15,00 € |
| Ka La Brya | 15,00 € |

Pizze Gourmet Bianche

| | |
|-------------------------------|----------------|
| La zuccosa | 15,00 € |
| La golosa | 15,00 € |
| Trilogia di affumicati | 16,00 € |
| La Tosca & miliana | 15,00 € |
| Da sud a Nord | 18,00 € |
| La friarella | 15,00 € |

Schiacciatine Gourmet

| | |
|-----------------------------|----------------|
| La saporita | 14,00 € |
| La schiaccia-tartara | 18,00 € |

Pizze Tradizionali

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Regina Margherita | 8,00 € |
| Margherita sbagliata | 10,00 € |
| Tonno e cipolla | 10,00 € |
| Cotto e funghi | 10,00 € |
| La Vegetariana | 10,00 € |

Le Schiacciatine Tradizionali

| | |
|--------------------|----------------|
| La classica | 10,00 € |
| La mortazza | 12,00 € |
| L' estiva | 12,00 € |

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni

crociate, in quanto la nostra cucina non è attrezzata a svolgere tale servizio, tuttavia siete pregati di avvertire il personale di sala, **il QUALE SAPRA' CONSIGLIARE PIETANZA ALTERNATIVE**. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Allergene n°1 cereali (segale-orzo-avena-farro-kamut o i loro ceppi e prodotti derivati). **Allergene n° 2** (crostacei e prodotti e base di crostacei). **Allergene n° 3** (uova, e prodotti a base di uova). **Allergene n°4** (pesce e prodotti a base di pesce). **Allergene n°5** (arachidi e prodotti a base di arachidi). **Allergene 6** (soia e prodotti a base di soia). **Allergene n°7** (latte e prodotti a base di latte , incluso il lattosio)**Allergene n°8** (frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di peccar, noci del Brasile e pistacchi) **Allergene n°9** (sedano e prodotti a base di sedano). **Allergene n°10** (Senape e prodotti a base di senape). **Allergene n°11** (semi di sesamo e prodotti a base di sesamo) **Allergene n°12** (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.**Allergene n°13** (lupini e prodotti a base di lupini). **Allergene n° 14** (molluschi e prodotti a base di molluschi.

Prodotti surgelati

I piatti contrassegnati con (**) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

Materie prime – Prodotti abbattuti in loco

Alcuni prodotti freschi contrassegnati con (*) potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza

Piatto vegetariano. # Prodotto non di agricoltura biologica