

GOOD FOOD
Good Mood
City KITCHEN

***POLPETTE ALL'ITALIANA**

[10,00] 5 Gustose polpettine della casa con carni selezionate, accompagnate con salsa al curry e salsa Psm13 (1 2 5 6 13)

***TARTARE DI PIEMONTESE**

[15,00] Piemontese al coltello con capperi dissalati, cipolla dolce, senape, Tabasco, salsa Worcestershire, olio E.V.O., pepe nero, sale marino, brandy (1 5 6 13)

BACCALA' MANTECATO CON.....

[14,00] Baccalà mantecato, Alici del Mar Cantabrico, burratina, crostini di pane e burro salato (1 4 6 13)

***PROSCIUTTO SAN DANIELE & BURRATA**

[14,00] Degustazione di prosciutto crudo San Daniele DOP "Selezione", abbinato a sottoli artigianali & burrata(1 6 7 13)

***GAMBERONI IN Crosta** 🐟

[14,00] Code di gambero fritte e gazpacho piccante (1 2 3 4 5 7 9 11 12 13)

IN CARROZZA

MOZZARELLA IN CARROZZA CLASSICA*

[5,00] Mozzarella, pane in cassetta, alici del Cantabrico (1 2 4 6 13)

I Love **PINSA**

LA NOSTRA FOCACCIA SI ISPIRA ALLA "PINSA DELL'ANTICA ROMA FATTA CON UN MIX DI FARINE

***FOCACCIA BURRATA & SAN DANIELE**

[15,00] **Mozzarella**, burrata e San Daniele DOP "Selezione" (1 2 5 6 13 14)

***FOCACCIA FUMÈ**

[16,00] Farcita con mozzarella fior di latte, salmone affumicato, robiola, erba cipollina (1 2 3 4 5 6 7 9 11 12 13 14)

***FOCACCIA BATTUTA DI PIEMONTESE E TARTUFO**

[18,00] Tartar di manzo, tartufo nero, mozzarella, radicchio, mayo al rafano (1 5 6 13 14)

SEMPRE I PRIMI

***LA PASTA AI 3 SUGHI 1969**

[12,00] La scelta tra tagliolini, ravioli o gnocchi di patate, accompagnati da 3 sughi: ragout di manzo al bbq, pomodoro e ragout dell'aia con carni bianche (1 2 6 8 13)

***LA LASAGNA DI STAGIONE ...**

[12,00] Classica nel mondo, con i sapori della stagione (1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14)

***RAVIOLI GAMBERI E CAPESANTE**

[12,00] Ravioli con gamberi e capesante, guazzetto di pomodoro, broccoletti e alici del Cantabrico (1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14)

BURGER & CO.

CARNE DI PRIMA QUALITÀ MACINATA AL MOMENTO E INGREDIENTI SELEZIONATI TRA I MIGLIORI IN COMMERCIO.

***PURO**

[10,00] Burger di Manzo, insalata gentile, pomodoro, maio, pane classico (1 2 6 13)

***VERY FURLAN**

[14,00] Burger di Manzo, prosciutto San Daniele DOP, insalata, frico di patate, cipolla alla plancha, mayo alle barbabietole rosse, pane classico (1 2 5 6 9 12 13)

***IBERICO BISMARCK**

[14,00] Burger di Manzo, peperoni del piquillo, lardo iberico, uovo all'occhio di bue, cipolla caramellata, insalata, salsa al pimenton de la Vera, pane classico (1 2 5 6 7 8 9 12 13 14)

***CRISPY MILANO** 🌿

[13,00] Burger di patate a grana alla Milanese, carciofo sott'olio, pomodoro, provola affumicata, insalata iceberg, mayo al cren, pane integrale (1 2 5 6 7 9 12 13 14)

***HOT BBQ NEWYORK STYLE**

[14,00] Burger di Manzo, hot bbq sauce, doppio formaggio e pancetta, cipolla glassata, pomodoro, lattuga, maio, pane classico (1 2 6 7 9 12 13)

***WHITE BURGER**

[14,00] Burger di Pollo, pomodori infornati con lime e arance, spinaci freschi, fesa di tacchino, provola affumicata, mayo al wasaby, pane integrale (1 2 5 6 7 9 12 13)

RED MOUNTAIN SANDWICH 2024

[14,00] Tagliata di manzo, lardo di montagna, tomino alla plancha, provola affumicata, funghi champignon, insalata, mayo al tartufo e cren, pane classico (1 2 4 6 9 12 13)

***PORTOFINO SANDWICH** 🐟

[18,00] Salmone affumicato, mayo al rafano, insalata, robiola, erba cipollina, uova di lompo, avocado, pane integrale (1 2 5 6 7 9 12 13)

***PANE E GAMBERI** 🐟

[16,00] Code di gambero bollite, salsa rosa, mozzarella di bufala, zucchine fritte, chips di pancetta affumicata, insalata, pane classico (1 2 3 4 5 6 7 8 9 11 12 13)

SECONDI @ CO.

***FILETTO DI MANZO**

[26,00] Il taglio di carne più pregiato e ricercato, accompagnato dal contorno del giorno.

***COSTINE RIBS BBQ**

[17,00] Puntine di maiale nazionale, salsa BBQ, patate fritte (1 4 5 13)

***MERLUZZO FRESCO ALLA SICILIANA CON POLENTA FRITTA** 🐟

[20,00] Merluzzo fresco, pomodoro, olive taggiasche, capperi, acciughe, polenta fritta, erbe aromatiche (1 4 5 6 7 13)

***FISH AND CHIPS** 🐟

[18,00] Merluzzo fritto in una delicata pastella alla birra Zahre di Sauris, servito con patate fritte e salsa Psm13 (1 2 3 4 5 6 7 9 10 11 13)

ALLO SPIEDO...NON TUTTI I GIORNI

[20,00] La cottura allo Spiedo è un rituale lento e meticoloso che comprende la preparazione di un condimento speciale di spezie, olii e aromi naturali per ottenere una carne profumata e succulenta. La carne allo Spiedo ha una cottura di almeno 8 ore e viene costantemente bagnata con Birra Zahre per mantenere una morbidezza unica e un sapore assai delicato. Cucinato con uno Spiedo originale Molteni che assicura altissima qualità di cottura da più di 90 anni.

ORTO in Piazzetta

***INSALATA PSM13**

[12,00] Misticanza, piccoli burger di manzo, cipolla fresca, pancetta croccante, pomodorini ripieni di caprino alle erbe, crostini di pane, olive verdi e salsa alla senape (1 5 6 7 9 13)

***INSALATA DI POLLO**

[12,00] Misticanza, petto di pollo alla griglia, rapanelli, mele, noci, pomodori secchi, feta greca, salsa Caesar, bacon croccante (1 5 6 7 13)

***INSALATA DEL MARE** 🐟

[12,00] Misticanza, gamberoni al vapore, pomodorini, zucchine grigliate, patate bollite, crostini di pane (1 2 3 4 5 6 7 8 9 12)

DESSERT

I DOLCINVETRO

[CAD. 4,00] SHOTTINI DOLCI, CREATI DAL NOSTRO CHEF PASTICCERE PETER (2 5 6 7 12)

TATIN RIVISITATA

7 VELI AL CIOCCOLATO E MANDORLE

CAFFÈ, ZAFFERANO E CIOCCOLATO



I DESSERT AL PIATTO

DON FLAMENCO

[6,00] Gelato alla vaniglia, grappa Storica Nera®, gocce di cioccolato, uva passa e salsa al cioccolato (2 5 6 13)

MONDO DI CIOCCOLATO

[7,00] Cioccolato alla nocciola, wasabi, crumble al cacao, Nutella®, gelato al cioccolato (2 5 6 7 8 12 13 14)

CHURROS ALL'ITALIANA

[7,00] Frittelle cilindriche, crema tiramisù, fonduta al cioccolato al caffè decaffeinato (1 2 5 6 7 13 14)

PAVLOVA INVERNALE

[7,00] Meringa, composta di frutti tropicali, lime, mousse al cioccolato bianco e mascarpone (1 2 5 6 7 13 14)

CANNOLI CLASSICI

[7,00] Pasta sfoglia caramellata, crema pasticcera classica (1 2 5 6 7 13 14)

TORTINO AL CIOCCOLATO

[7,00] Tortino dal cuore fondente al cioccolato al gianduja, crema inglese, gelato con pop corn caramellati (1 2 5 6 7 13 14)

SORBETTO

[3,50] Classico al Limone (6 7 12)

FLAME-MISÙ

[CLASSIC 4,00 | DOPPIO 6,00] "SHOTTINO" Caldo/Freddo con crema al mascarpone e caffè espresso (1 2 5 6 7)



ALLERGENI

SUL MENÙ SONO INDICATI CON UN NUMERO GLI ALLERGENI UTILIZZATI IN OGNI SINGOLO PIATTO PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011
1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2. UOVA 3. CROSTACEI 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. LATTE 7. FRUTTA A GUSCIO
8. SEDANO 9. SENAPE 10. LUPINI 11. MOLLUSCHI 12. SESAMO 13. SOLFITI 14. SOIA 15. VERDURA CRUDA

*Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Alcuni piatti possono essere preparati con un mix di ingredienti freschi, ingredienti acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura, per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria e ingredienti surgelati all'origine. Per qualsiasi ulteriore o specifica informazione sulle caratteristiche alimentari dei piatti in menù, il personale di sala è a vostra disposizione.

WINE

BOLLICINE

LE MONDE Prosecco D.O.C. Brut	3,50	20,00
----------------------------------	------	-------

MONVIERT Ribolla Gialla		24,00
----------------------------	--	-------

CONTADI CASTALDI Franciacorta cuvée brut	6,00	38,00
Franciacorta cuvée brut 1,5l		75,00
Franciacorta satén		42,00

FERRARI Brut perlè		50,00
Brut perlè rosée		50,00

BOLLINGER Special cuvée		90,00
----------------------------	--	-------

PHILIPPONAT Blanc de blanc		90,00
-------------------------------	--	-------

KRUG Blanc de blanc		330,00
------------------------	--	--------

MOET ET CHANDON DOM PÉRIGNON Vintage cuvée		330,00
---	--	--------

VINI BIANCHI

LE MONDE Sauvignon	3,50	20,00
Friulano	3,50	20,00

MARCO FELLUGA Pinot grigio Mongris	4,50	27,00
---------------------------------------	------	-------

MONVIERT Ribolla gialla		22,00
Friulano		22,00
Traminer		22,00

J. HOFSTATTER Gewürztraminer		27,00
---------------------------------	--	-------

VINI ROSSI

LE MONDE Cabernet Franc	3,50	20,00
Refosco Peduncolo Rosso	3,50	20,00
Merlot	3,50	20,00

MONVIERT Schioppettino	4,50	25,00
Refosco dal Peduncolo Rosso		23,00
Pinot Nero		23,00
Cabernet		23,00

MARCO FELLUGA Merlot		27,00
Cabernet sauvignon		27,00

J. HOFSTATTER Meczan Pinot Nero		32,00
Merlot		32,00
Cabernet Sauvignon		32,00

BERTANI Valpolicella ripasso	5,00	29,00
Valpolicella		27,00

ORNELLAIA Le volte	6,00	36,00
Le serre nuove		50,00

FRESCOBALDI Terremore	4,00	23,00
Chianti Castiglioni		23,00
Santa Maria Morellino		23,00
Tenuta Frescobaldi Castiglioni		23,00

TENUTA SAN GUIDO Le Difese		36,00
Guidalberto		65,00

VIGNAIOLI DI SCANSANO Morellino Bio	4,00	24,00
--	------	-------

VINI DOLCI

COLOSI Moscato passito di Pantelleria	5,50	25,00
--	------	-------

CONTADI CASTALDI Pinodisè 750 ml	6,00	30,00
-------------------------------------	------	-------

LA CAUDRINA Moscato d'Asti 750ml		20,00
-------------------------------------	--	-------

ZAHRE



BIRRA ARTIGIANALE DI SAURIS

Acque incontaminate dalle montagne friulane a 1.400m: malto prodotto da orzo e luppolo coltivati direttamente da Sauris Agri Beer.

Zahre Beer utilizza solo lieviti freschi.

SMALL	BIG	1,00L	1,50L
3,50	6,50	13,00	20,00

CHIARA PILS

5° ALC. - DI COLORE CHIARO E DORATO, IN STILE LAGER

ROSSA VIENNA

6° ALC. - DI UN CALDO COLORE ROSSO IN STILE LAGER. RICETTA AUSTRIACA

CANAPA

5° ALC. - DI COLORE CHIARO E DORATO, IN STILE LAGER, CORPOSA E DELICATA

AFFUMICATA

6° ALC. - DI COLORE AMBRATO SCURO, IN STILE LAGER, CON RETROGUSTO AFFUMICATO

DRINK'S

BIBITE 0,33l	3,50
COCA-COLA, FANTA, CHINOTTO, LE-MONSODA, THE FREDDO	
ACQUA bottiglia 0,75l	3,00
CAFFÈ	1,50
DECAFFEINATO	1,80
CAFFÈ CORRETTO	2,50
CAPPUCCINO	2,50

SERVIZIO	3,00
----------	------

ENGLISH MENU



PIAZZETTASANMARCO13
CITY KITCHEN" IN PORDENONE
ESPERIENZE DI GUSTO URBANO IN CONTINUO RINNOVAMENTO
DI COLORI E SAPORI