

GOOD FOOD  
*Good Mood*  
**City KITCHEN**

**\*POLPETTE ALL'ITALIANA**

[10,00] 5 Tasty homemade meatballs with selected meats, accompanied with curry sauce and Psm13 sauce (1 2 5 6 13)

**\*TARTARE DI PIEMONTESE**

[15,00] Knife Piedmontese with desalted capers, sweet onion, mustard, Tabasco, Worcestershire sauce, extra virgin olive oil, black pepper, sea salt, brandy (1 5 6 13)

**BACCALA' MANTECATO CON.....**

[14,00] Creamed cod, anchovies from the Cantabrian Sea, burratina, croutons and salted butter (1 4 6 13)

**\*PROSCIUTTO SAN DANIELE & BURRATA**

[14,00] Tasting of San Daniele DOP "Selezione" raw ham, combined with artisanal pickles & burrata (1 6 7 13)

**\*GAMBERONI IN Crosta** 

[14,00] Fried prawn tails and spicy gazpacho (1 2 3 4 5 7 9 11 12 13)

**IN CARROZZA**

**MOZZARELLA IN CARROZZA CLASSICA\***

[5,00]Mozzarella, sliced bread, Cantabrian anchovies (1 2 4 6 13)

*I Love* **PINSA**

OUR FOCACCIA IS INSPIRED BY THE "PINSA OF ANCIENT ROME MADE WITH A MIX OF FLOURS

**\*FOCACCIA BURRATA & SAN DANIELE**  
[15,00] Mozzarella, burrata and San Daniele DOP "Selezione" (1 2 5 6 13 14)

**\*FOCACCIA FUMÈ**  
[16,00]Stuffed with fior di latte mozzarella, smoked salmon, robiola, chives (1 2 3 4 5 6 7 9 11 12 13 14)

**\*FOCACCIA BATTUTA DI PIEMONTESE E TARTUFO**  
[18,00] Beef tartare, black truffle, mozzarella, radicchio, horseradish mayo (1 5 6 13 14)

**SEMPRE I PRIMI**

**\*LA PASTA AI 3 SUGHI 1969**  
[12,00]The choice between tagliolini, ravioli or potato gnocchi, accompanied by 3 sauces: barbecue beef ragout, tomato and barnyard ragout with white meat (1 2 6 8 13)

**\*LA LASAGNA DI STAGIONE ...**  
[12,00] Classic in the world, with the flavors of the season (1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14)

**\*RAVIOLI GAMBERI E CAPESANTE**  
[12,00] Ravioli with prawns and scallops, tomato stew broccoli and Cantabrian anchovies (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.**

**\*Pure**

**[10.00] Beef burger, gentle salad, tomato, mayonnaise, classic bread (1 2 6 13)**

**\*VERY furlan**

**[14.00] Beef burger, San Daniele DOP ham, salad, potato frico, plancha onion, red beetroot mayo, classic bread (1 2 5 6 9 12 13)**

**\*IBERIAN BISMARCK**

**[14.00] Beef burger, piquillo peppers, Iberian lard, fried egg, caramelized onion, salad, pimentòn de la Vera sauce, classic bread (1 2 5 6 7 8 9 12 13 14)**

**\*CRISPY MILAN**

**[13.00] Milanese-style parmesan potato burger, artichoke in oil, tomato, smoked provola cheese, iceberg lettuce, horseradish mayo, wholemeal bread (1 2 5 6 7 9 12 13 14)**

**\*HOT New York style BBQ**

**[14.00] Beef burger, hot bbq sauce, double cheese and bacon, glazed onion, tomato, lettuce, mayonnaise, classic bread (1 2 6 7 9 12 13)**

**\*WHITE BURGER**

**[14.00] Chicken burger, baked tomatoes with lime and oranges, fresh spinach, turkey breast, smoked provola, wasaby mayo, wholemeal bread (1 2 5 6 7 9 12 13)**

**RED MOUNTAIN SANDWICH 2024**

**[14.00] Sliced beef, mountain lard, plancha tomino, smoked provola, champignon mushrooms, salad, truffle and horseradish mayo, classic bread (1 2 4 6 9 12 13)**

**\*PORTOFINO SANDWICH** 

**[18.00] Smoked salmon, horseradish mayo, salad, robiola, chives, lumpfish eggs, avocado, wholemeal bread (1 2 5 6 7 9 12 13)**

**SECONDI @ CO.**

**\*BEEF FILLET**  
[26.00] THE FINEST AND MOST REFINED CUT OF MEAT, ACCOMPANIED BY THE SIDE DISH OF THE DAY.

**\*BBQ RIBS**  
[17.00] NATIONAL PORK RIBS, BBQ SAUCE, FRIED POTATOES (1 4 5 13)

**\*FRESH SICILIAN-STYLE COD WITH FRIED POLENTA**  
[20.00] FRESH COD, TOMATO, TAGGIASCA OLIVES, CAPERS, ANCHOVIES, FRIED POLENTA, AROMATIC HERBS (1 4 5 6 7 13)

**\*FISH AND CHIPS**  
[18.00] COD FRIED IN A DELICATE ZAHRE DI SAURIS BEER BATTER, SERVED WITH CHIPS AND SAUCE PSM13 (1 2 3 4 5 6 7 9 10 11 13)

**ALLO SPIEDO...NON TUTTI I GIORNI**

[20.00] Spit cooking is a slow and meticulous ritual that includes the preparation of a special seasoning of spices, oils and natural flavors to obtain fragrant and succulent meat. The skewered meat is cooked for at least 8 hours and is constantly bathed in Zahre Beer to maintain a unique softness and a very delicate flavour. Cooked with an original Molteni skewer which has ensured the highest cooking quality for more than 90 years.

**ORTO in Piazzetta**

**\*Salad psm13**

**[12.00] Mixed salad, small beef burgers, fresh onion, crispy bacon, cherry tomatoes stuffed with goat's cheese and herbs, croutons, green olives and mustard sauce (1 5 6 7 9 13)**

**\*Chicken salad**

**[12.00] Mixed salad, grilled chicken breast, radishes, apples, walnuts, dried tomatoes, Greek feta, Caesar sauce, crispy bacon (1 5 6 7 13)**

**\*Sea salad**

**[12.00] Mixed salad, steamed prawns, cherry tomatoes, grilled courgettes, boiled potatoes, croutons (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

CAFFE', ZAFFERANO E CIOCCOLATO



## I DESSERT AL PIATTO

### DON FLAMENCO

[6.00] Vanilla ice cream, Storica Nera® grappa, chocolate chips, raisins and chocolate sauce (2 5 6 13)

### WORLD OF CHOCOLATE

[7.00] Hazelnut chocolate, wasabi, cocoa crumble, Nutella®, chocolate ice cream (2 5 6 7 8 12 13 14)

### ITALIAN CHURROS

[7.00] Cylindrical pancakes, tiramisu cream, decaffeinated coffee, chocolate fondue (1 2 5 6 7 13 14)

### WINTER PAVLOVA

[7.00] Meringue, tropical fruit compote, lime, white chocolate mousse and mascarpone (1 2 5 6 7 13 14)

### CLASSIC CANNOLI

[7.00] Candy puff pastry, classic custard (1 2 5 6 7 13 14)

### CHOCOLATE CAKE

[7.00] Dark chocolate cake with gianduja, crème anglaise, ice cream with caramelized popcorn (1 2 5 6 7 13 14)

### SORBET

[3.50] Classic Lemon (6 7 12)

### FLAME-MISÙ

[CLASSIC 4.00 | DOUBLE 6.00] "SHOTTINO" Hot/Cold with mascarpone cream and espresso coffee (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 Castigioni		23,00
Santa Maria Morellino		23,00
Tenuta Frescobaldi Castigioni		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, LEMONSODA, 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



PIAZZETTA SAN MARCO 13  
CITY KITCHEN" IN PORDENONE  
ESPERIENZE DI GUSTO URBANO IN CONTINUO RINNOVAMENTO  
DI COLORI E SAPORI