



City Kitchen

**PIAZZETTA
SANMARCO
TREDICI**



my favorite City Kitchen

la cucina in piazzetta tra terra e mare

***BATTUTA OIO&SALE** 16,00
140 gr. di Fassona Piemontese, Olio EVO e Sale Maldon

***TARTARE DI PIEMONTESE** 16,00
140 gr. di Fassona Piemontese, Capperi, Cipolla, Senape, Tabasco, Worcestershire, Olio EVO, brandy

***FILETTO DI MANZO** 28,00
Il taglio di carne di manzo più pregiato e morbido, accompagnato dal Contorno del giorno.

***COSTINE RIBS BBQ** 20,00
Puntine di Maiale nazionale, Salsa BBQ, Patate fritte

***NEW YORK STRIP STEAK** 26,00
300gr ca. di Controfiletto Argentino, alla griglia con Patate fritte. Il gusto oltre il confine

***SALMONE AL PEPE VERDE**  22,00
Salmone fresco cotto a vapore, Salsa al Pepe verde e Schiacciata di Patate all'Erba cipollina

***FISH AND CHIPS**  22,00
Merluzzo fritto impanato alla birra Zahre di Sauris, con Patate fritte e Salsa Psm13

PRIMO A PRANZO

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 in bianco

SOLO A PRANZO



pop food uno tira l'altro

***POLPETTE DELLA NONNA** 5 Pz 10,00
Con Salsa Curry & psm13 sauce (1 2 5 6 13)

***SAN DANIELE DOP E BURRATA** 15,00
San Daniele DOP, Sottoli e Burrata

***MOZZARELLA IN CARROZZA** 5,00
Mozzarella, Pane, Alici del Mar Cantabrico

***POLPETTINE DI MELANZANE** 6 Pz 9,00
Melanzane e Provola affumicata

focaccia romana

Ispirata alla
"Pinsa dell'antica Roma"
fatta con un mix
di farine e
doppia cottura

***SAN DANIELE & BURRATA** 16,00
Mozzarella, Burrata e San Daniele (1 2 5 6 13 14)

***FUMÈ**  18,00
Mozzarella, Salmone affumicato e Robiola

***BATTUTA E TARTUFO NERO** 20,00
Mozzarella, Battuta di Carne cruda di Fassona Piemontese, Tartufo nero e Mayo al Rafano

***VEGGIE** 16,00
Mozzarella, Funghi, Zucchine, Melanzane fritte, Pomodorini arrostiti e Scaglie di grana

burger 100% psm13

Il pane lo facciamo noi e lo sforniamo ogni giorno, morbido, fragrante, profumato per una esperienza di gusto superiore. I nostri nuovi burger sono creati con un blend equilibrato di carni selezionate preparato giornalmente.

***PURO** 12,00
Burger, Insalata gentile, Pomodoro, Mayo

***HOT BBQ NEWYORK STYLE** 16,00
Burger, Hot bbq Sauce, Doppio Formaggio e Pancetta, Cipolla glassata, Pomodoro, Lattuga, Mayo

***VERY FURLAN** 16,00
Burger, Prosciutto San Daniele DOP, Insalata gentile, Frico di patate, Cipolla alla plancha, Mayo alle Barbabietole rosse

***NATURE PARMESAN VEGGIE** 14,00
Melanzane Viola fritte, Mozzarella di Bufala, Pomodoro Cuore di Bue, Mayo al Basilico, Nuvole di formaggio

***IBERICO BISMARCK** 17,00
Burger, Peperoni del Piquillo, Lardo iberico, Uovo all'occhio di bue, Cipolla caramellata, Insalata gentile, Salsa al Pimentòn de la Vera

***WHITE BURGER** 15,00
Burger di Pollo, Pomodori infornati con Lime e Arance, Spinaci freschi, Fesa di tacchino, Provola affumicata, Mayo al Wasaby

***RED MOUNTAIN** 16,00
Burger, Lardo di montagna, Tomino alla plancha, Provola affumicata, Funghi Champignon, Insalata gentile, Mayo al Tartufo e Cren

***PANE E GAMBERI**  18,00
Code di Gambero bollite, Salsa rosa, Mozzarella di Bufala, Zucchine fritte, Chips di Pancetta affumicata, Insalata gentile

origine naturale ricette vegetali

***MELANZANE ALLA PARMIGIANA** 11,00
Melanzane* fritte, Fior di latte di Agerola, Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico

***INSALATA PSM13** 13,00
Misticanza, Burger di manzo, Cipolla, Pancetta, Pomodorini, Caprino, Crostini di Pane, Olive, Senape

***INSALATA DI POLLO** 13,00
Misticanza, Pollo, Rapanelli, Mele, Noci, Pomodori secchi, Feta greca, Salsa Caesar, Bacon croccante

***INSALATA DEL MARE**  13,00
Misticanza, Gamberi, Pomodorini, Zucchine grigliate, Patate bollite, Crostini di pane

***PATATE FRITTE** 5,00

INSALATA MISTA 5,00
Insalata di stagione, Carote e Pomodoro

SERVIZIO € 3,00

drinks cold & hot

BIBITE	0,33L	3,50
COCACOLA, FANTA, CHINOTTO, LEMONSODA, THE FREDDO		
ACQUA BOTTIGLIA	0,75L	3,50
CAFFÈ ESPRESSO		1,50
DECAFFEINATO		2,00
CAFFÈ CORRETTO		2,50
CAPPUCCINO		2,50

vini dalla nostra cantina

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
Franciacorta Rosee		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		350,00
MOET ET CHANDON		
DOM PÉRIGNON Vintage cuvée		350,00

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	38,00
Le serre nuove		58,00
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		38,00
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

aperitivi & cocktail

CECCHINO	4,00
Prosecco, sambuco, angostura Soda	
APEROL SPRITZ	4,00
Prosecco, Aperol, Soda	
CAMPARI SPRITZ	4,00
Prosecco, Bitter Campari, Soda	
MILANO-TORINO	8,00
Punt e Mes, Bitter Campari	
AMERICANO	7,00
Campari, Martini Rosso, Soda	
MOSCOW MULE	8,00
Vodka, Lime, Ginger Beer	
BOULEVARDIER	8,00
Vermouth, Bitter, Bourbon Wiskey	
MOJITO	8,00
Rhum, Zucchero, Lime, Menta, Soda	
MARGARITA	8,00
Tequila, Lime, Triple Sec	
DAIQUIRI	8,00
Rum, Lime, Sciroppo di Zucchero	
PALOMA	8,00
Tequila, Lime, Sciroppo di zucchero e Soda al Pompelmo	
GIN TONIC	da 7,00 a 10,00

mocktail 0.0 cocktail analcolici

NEGRONI 0.0	7,00
Gin 0.0, Vermouth 0.0, Bitter 0.0	
GIN TONIC 0.0	7,00
Gin Tanqueray 0.0, Tonic water	
AMERICANO 0.0	7,00
Bitter 0.0, Vermouth 0.0 Soda	
MOJITO 0.0	7,00
Lime, Menta, Zucchero, Soda al Limone	
ROSE-LEM SPRITZ 0.0	6,00
Soda al Limone, Sciroppo di Rose, Lime	
SHIRLEY TEMPLE 0.0	6,00
Granatina, Ginger Ale	
PALOMA 0.0	7,00
Lime, Soda al Pompelmo, Miele	

craft beer on tap

zahre beer - sauris

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

PILS

5% - Di colore chiaro e dorato, in stile lager

ROSSA VIENNA

6% - Di un caldo colore rosso in stile lager. Ricetta austriaca

CANAPA

5% - Di colore chiaro e dorato, in stile lager, corposa e delicata

AFFUMICATA

6% - Di colore ambrato scuro, in stile lager, con retrogusto affumicato

• bottiglia

FINISTERRAE	0,75L	13,00
Birificio Italiano - Italia - 5,0%		
HEFE WEIZEN		
WITHEER BLANCHE	0,33L	5,00
Scheldebrouwerij - Belgio - 5,0%		
BLANCHE		
ORVAL	0,33L	6,00
Brasserie d'Orval - Belgio - 8%		
TRAPPISTA		
MOONELLA	0,33L	6,00
Vertiga - Italia - 4,8%		
GERMAN ALE - no glutine		
EXTRA	0,33L	5,50
Westmalle- Belgio - 4,8%		
BELGIAN BLONDE		

• lattina

LA STRONZA	0,33L	6,00
Birra Mastino - Italia		
4,5% - SESSION IPA		
HIGH WIRE	0,33L	5,00
Magic Rock- Inghilterra - 5,5%		
APA		
ANGHELLES	0,33L	5,50
Vertiga - Italia - 4,9%		
HELLES		
SOUL KISS	0,44L	8,50
Eastside Brewing - Italia - 5,5 %		
APA - no glutine		
IMPLOSION	0,33L	5,00
To ØI - Danimarca - 0,5%		
LOW ALCOL LAGER		



QR MENU IN ENGLISH



Piazzetta San Marco 13
Pordenone
t. +39 0434 247530

www.piazzettasanmarco13.it

ALLERGENI

GLI ALLERGENI UTILIZZATI IN OGNI SINGOLO PIATTO SONO VISIBILI NELL'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CONSULTABILE A RICHIESTA. GLI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011 SONO:

**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**

*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 PIAZZETTASANMARCO13 è a vostra disposizione.