

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 no-alcohol

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	

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 rosée	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 R.	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	4,0 / 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

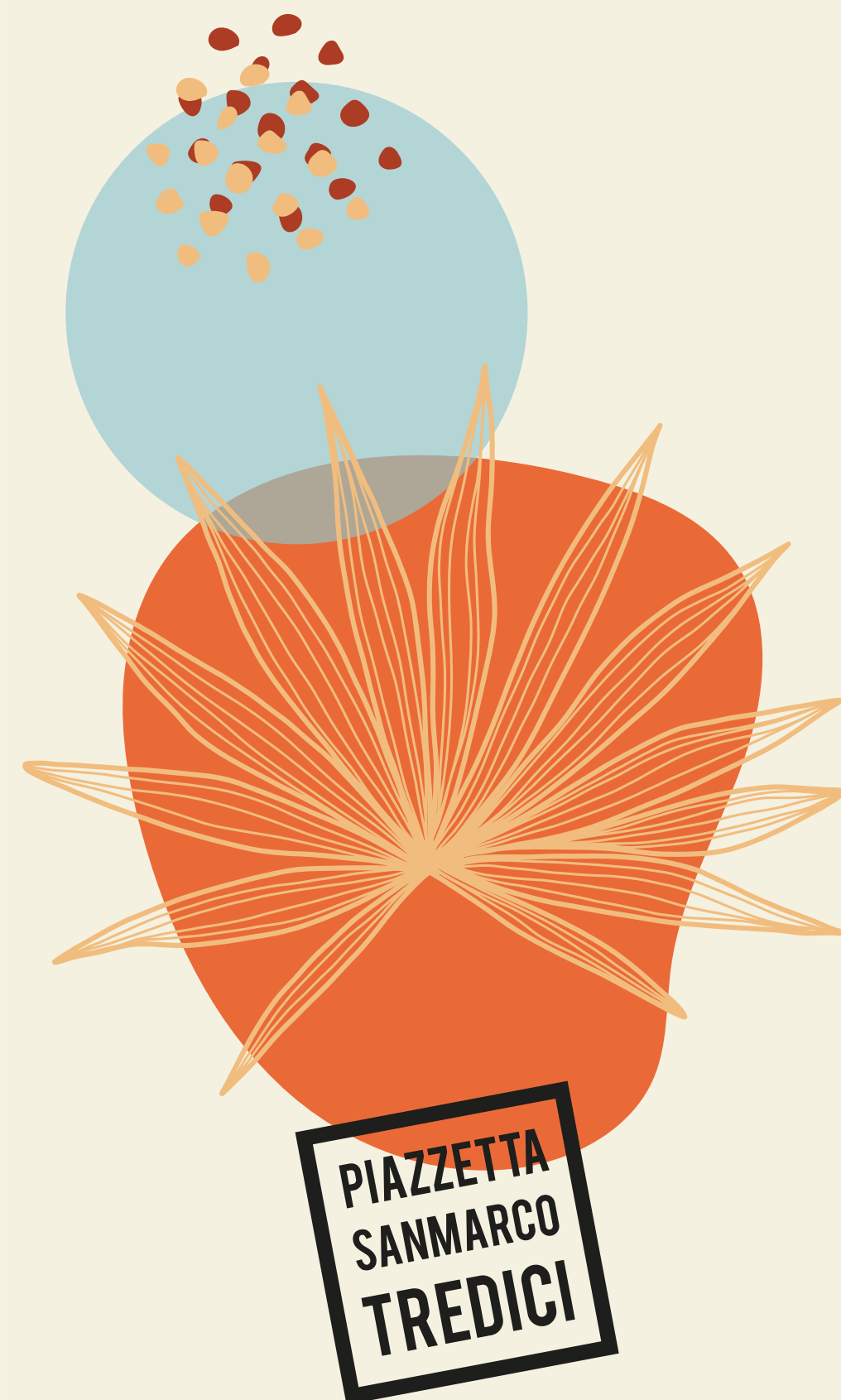
vini dolci

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

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 disposizione.



burger 100% psm13

SMASH BURGER CHEESE

Doppio Smash burger di manzo, Cipolla fresca, doppio Cheddar, Bacon croccante, Insalata, Pomodoro, Cetriolini Pickles, Salsa Ketchup e Mayo, Pane home made 15,00

*PURO

Burger di manzo, Insalata gentile, Pomodoro, Mayo, Pane home made 12,00

*VERY FURLAN

Burger di manzo, Prosciutto San Daniele DOP, Insalata gentile, Frico di patate, Cipolla alla plancha, Mayo alle Barbabietole rosse, Pane home made 15,00

*WHITE

Burger di Pollo, Pomodori infornati con Lime e Arance, Spinaci freschi, Fesa di tacchino, Provola affumicata, Mayo al Wasaby, Pane home made 15,00

*HOT BBQ NEWYORK

Burger di manzo, Hot bbq Sauce, Doppio Formaggio e Pancetta, Cipolla glassata, Pomodoro, Lattuga, Mayo, Pane home made 15,00

*IBERICO BISMARCK

Burger di manzo, Peperoni del Piquillo, Lardo iberico, Uovo all'occhio di bue, Cipolla caramellata, Insalata gentile, Salsa al Pimentòn de la Vera, Pane home made 15,00

*RED MOUNTAIN

Burger di manzo, Lardo di montagna, Tomino alla plancha, Provola affumicata, Funghi Champignon, Insalata gentile, Mayo al Tartufo e Cren, Pane home made 15,00

*SUMMER 26

Burger di manzo, Zucchine dorate, Pomodoro Cuore di bue, Stracciatella di Burrata, Salsa Zakuska, Insalata gentile, Basilico fresco, Pane home made 15,00

*VEGGIE

Burger di Patate e Zucchine, Mozzarella di Bufala, Pomodoro Cuore di Bue, Mayo al Basilico, Nuvole di formaggio, Pane home made 15,00

*PANE E GAMBERI

Code di Gambero bollite, Salsa rosa, Mozzarella di Bufala, Zucchine fritte, Chips di Pancetta affumicata, Insalata, gentile Pane home made 18,00

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

servizio e.3.00

la cucina in piazzetta easy&tasty

*BATTUTA OIO&SALE

140 gr. di Fassona Piemontese, Olio EVO e Sale Maldon 16,00

*TARTARE DI PIEMONTESE

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

*NEW YORK STRIP STEAK

300gr ca. di Controfiletto Argentino, alla griglia con Patate fritte. Morbidezza oltre ogni confine 26,00

*MELANZANE ALLA PARMIGIANA

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

pop food gusto senza confini

*POLPETTE DELLA NONNA

5 Pz 10,00
Con Salsa Curry & psm13 sauce

*POLPETTINE DI MELANZANE

6 Pz 9,00
Melanzane e Provola affumicata

*Pinsa Romana San Daniele e Burrata

Mozzarella, Burrata e San Daniele 16,00

*Pinsa Romana VEGGIE

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

PLATEAU DI SAN DANIELE DOP

Degustazione di Prosciutto San Daniele DOP 9,00

*INSALATA PSM13

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

*INSALATA DI POLLO

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

*INSALATA DEL MARE

Misticanza, Gamberi, Pomodorini, Zucchine grigliate, Patate bollite, Crostini di pane 13,00

*PATATE FRITTE

5,00

INSALATA MISTA

Insalata di stagione, Carote e Pomodoro

5,00

birra artigianale great beer. good times.

alla spina

birrificio agricolo Zahre (Sauris - ud)

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
Birrificio 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 Øl
Danimarca
0,5% - LAGER
low alcohol