

PJAZZA CLUB

ANTIPASTI

Battuta di vitella romagnola al coltello,salsa tonnata,parmigiano	13	Selezione di salumi con la nostra giardiniera	12
Mazzancolle crude,gazpacho,chips di pane	13	Selezione di formaggi a latte crudo locali (az agr il buon pastore-fossa dell Abbondanza)	14
Sandwich alla burrata,friggirelli,pomodoro,ceviche di pesce	7	Curry di cozze,verdure,riso	9
Pane al vapore con pesce in tempura,guacamole, sesamo,verdure	7		

PRIMI

Strozzapreti al ragù di maiale locale e vitella romagnola (presidio slow food)	10	Tagliolini alle cozze, vongole,pomodoro	9
Spaghetto fresco di semola alla colatura di alici di Cetara (presidio slow food) e Seppie	11	Ravioli giapponesi al ripieno di carne,salsa agrodolce	9

SECONDI

Pane al vapore, pancia di maiale, insalatina,salsa sriracha	7	Spiedini di mazzancolle,pesto di pomodori secchi e olive,fagiolini	14
Roast beef,salsa al sangiovese, contorno di stagione	12	Il nostro kebab ,pane Naan,salsa allo yogurt	14
Tataki di pescato del giorno appena scottato,purea di melanzana arrostate,salsa al miso,zenzero	13	Costata di bovina razza romagnola maturata 60 gg	6€ /hg
Tacos al brisket di manzo,salsa bbq,formaggio	10		

In questo locale si serve prevalentemente pesce fresco, fatta eccezione per i tipi di pesce non reperibili se non congelati, oppure le condizioni del tempo non permettono la pesca, o durante il fermo biologico e si usa l'abbattimento di temperatura. Tutti i nostri prodotti in menù possono essere surgelati in caso di necessità.

Eventuali intolleranze o allergie vanno segnalate prima di ordinare, i piatti potrebbero contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi; per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta dal personale.

coperto 1,50

PJAZZA CLUB

DOLCI			
Churros con fragole e crema chantilly	5	Bignè ripieno di mascarpone,cioccolato, nocciole piemontesi pralinate	5
Semifreddo alla vaniglia,zabaione, pistacchi,meringa	6	Crostata di crema catalana,frutti di bosco da agricoltura locale	5

BEVANDE			
Acqua	2,5	Liquori / Grappe	4
Bibite	3,8	Caffè	1,5
Birra piccola/media	3/5		

PJAZZA CLUB

MENU' DITERRA 25 E

Selezione di salumi con la nostra giardiniera		
Strozzapreti al ragù di maiale locale e vitella romagnola (presidio slow food)		
Tacos al brisket di manzo,salsa bbq,formaggio		

MENU' IN VIAGGIO 30 E

Curry di cozze,verdure,riso		Pane al vapore, pancia di maiale, insalatina,salsa sriracha
Spaghetto fresco di semola alla colatura di alici di Cetara (presidio slow food) e Seppie		Tacos al brisket di manzo,salsa bbq,formaggio

In questo locale si serve prevalentemente pesce fresco, fatta eccezione per i tipi di pesce non reperibili se non congelati, oppure le condizioni del tempo non permettono la pesca, o durante il fermo biologico e si usa l'abbattimento di temperatura. Tutti i nostri prodotti in menù possono essere surgelati in caso di necessità.

Eventuali intolleranze o allergie vanno segnalate prima di ordinare, i piatti potrebbero contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi; per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta dal personale.

coperto 1,50