

PJAZZA CLUB

ANTIPASTI

Battuta di vitella romagnola al coltello,salsa tonnata,parmigiano	13	Selezione di salumi con la nostra giardiniera	12
Carpaccio di ricciola,capperi, lime	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	8	Insalata di mare (pesce secondo disponibilità) con verdure	12
Pane al vapore con pesce in tempura,guacamole, sesamo,verdure	7	Pane al vapore con pancia di maiale agrodolce,salsa sriracha	7

PRIMI

Strozzapreti al ragù di maiale locale e vitella romagnola (presidio slow food)	10	Tagliolini alla marinara	11
Spaghetto alle vongole	10	Ravioli giapponesi al ripieno di carne,salsa agrodolce	9

SECONDI

Parmigiana di melanzane	9	Spiedini di mazzancolle alla griglia,insalatina	14
Braciola di maiale alla griglia,patate al forno	12	Il nostro kebab ,pane Naan,salsa allo yogurt	14
Tataki di pesce scottato,purea di melanzana arrostita salsa al miso,zenzero	13	Costata di bovina razza romagnola maturata 60 gg (compresa di contorni)	6€ /hg
Romagna burger: manzo,cipolle caramellate alla saba, formaggio di fossa,pancetta	8	Pesce del giorno al forno con zucchine e olive (pesce secondo disponibilità)	14
Animal style (doppio)	14		

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

		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

PJAZZA CLUB

DOLCI			
Pavlova alle fragole	5,5	Bignè ripieno di mascarpone,cioccolato, nocciole piemontesi pralinate	5,5
La nostra colomba con crema pasticciera	6	Crostata di crema catalana,frutti di bosco da agricoltura locale	5,5

BEVANDE			
Acqua lt1	1,8	Liquori / Grappe	6
Bibite	4	Caffè	2