

20m²

OSTERIA

Piatti Chiari

ITALIANO



OSTERIA

Piatti Chiari

La memoria dei sapori e dei Luoghi

Piatti Chiari nasce nel 2023, ma in realtà c'è sempre stato, ancor prima che il 20m² venisse pensato, perché ciò che ci accomuna più di tutto è l'amore incondizionato per i sapori della nostra terra con cui le nostre nonne, Anna e Pina, ci hanno tirato su a credenze aperte.

A loro, patrimonio di saperi e di sapori, dobbiamo molto.

La memoria del gusto ha aspettato il giusto momento e ha dato vita alle nostre idee in questo luogo che ci ha visto crescere anche professionalmente.

Con Piatti Chiari vorremmo accompagnarvi in un viaggio in cui gli ingredienti della nostra terra vengono plasmati secondo tecniche ricercate per regalarvi un'esperienza sensoriale che vi porti nella pancia e nel cuore i gusti della memoria.

Daniele e Mattia

Menu

A N T I P A S T I

Battuta di podolica, tuorlo in olio cottura, tartufo e funghi porcini	18€
Brasato d'asino al vino rosso ⁹	8€
Carpaccio di barbabietola, nocciole e stracciatella ^{5,7,8,9}	8€
Carpaccio di scottona, maionese tonnata, datterino confit, olive leccine in olio, crumble di tarallo ^{1,4,7,8}	12€
Focaccia pugliese con pestato di cime di rapa e stracciatella ^{1,5,7,8}	7€
Parmigiana Piatti Chiari ^{1,3,7,8}	8€
Polpette di pane con fonduta di castel magno e bocconcini di pancia croccante ^{1,3,7,8}	6€
Tagliere di salumi e formaggi selezionati ^{1,7,8}	14€
Tortilla Cistranese, capocollo e fonduta di provolone affumicato ^{1,3,7}	8€

P R I M I

Tagliolino burro, parmigiano 30 mesi e tartufo* nero ^{1,3,6,7}	14€ <small>*tartufo 1,50€ al gr</small>
Tagliatella ai Funghi porcini, capocollo croccante e fonduta di caciocavallo podolico ^{1,3,7}	16€
Spghettone asparagi in doppia consistenza e caciocavallo ^{1,7}	12€
Raviolo ripieno di burrata ai 5 pomodori, manzo sott'olio e parmigiano reggiano ^{1,3,7}	16€
Spghetto bruciato e gamberi di gallipoli ^{1,2}	18€

S E C O N D I

Tagli in frollatura in base alla selezione mensile	6€ all'etto
Wellington di salsiccia di zampina, carciofo in olio cottura e fonduta di caciocavallo podolico ^{1,3,7,8}	15€
Guancia di vitello Brasata, spinaci al burro e pure' di patate ^{1,7,9}	18€
Bombette 'piatti chiari' e Cardoncelli in padella ^{7,9}	14€
Cotoletta di tonno, patate al tartufo e maionese aioli ^{1,3,4,5}	14€
Cotoletta di funghi al tarallo pugliese e insalatina di stagione ¹	12€

C O N T O R N I

Patate al forno della tradizione	5€
Rape e cicoria aglio ed olio	5€
Insalatina di stagione	5€
Funghi alla brace	5€

D O L C I

Churros Piatti chiari al cioccolato al latte e cioccolato bianco ^{1,7,3,8}	6€
Sporcamuss mascarpone e pistacchio ^{1,7,3,8}	7€
Tiramisù ^{1,7,3,8}	7€
Cheesecake ^{1,7,3,8}	5€

Coperto 2,50€

BEVANDE

Acqua Naturale	1,50€
Acqua Frizzante	1,50€
Coca cola 33cl	2,50€
Coca Cola Zero 33cl	2,50€
Fanta 33cl	2,50€
Distelhäuser Pils 0.2 (Birra Tedesca, biondo chiara, 4,9%vol.)	3€
Distelhäuser Pils 0.4	5€

V I N I D A D E S S E R T

Moscato Di Trani piani di tufara	4€
Passito di Pantelleria ben rye	7€

A M A R I

Jefferson	5€
Rupes	4€
Amarot	4€
Frack amaro serale	5€

G R A P P E

Berta Bimba	4€
Castagner Ciliegio	4€
Berta Nizza	6€

W H I S K Y

Woodford bourbon	7€
Laphroig scotch	8€
The Balvenie scotch	10€
Teeling Irish	7€

R U M

J.M. Rhum v.s.o.p.	8€
J.M. Rhum vieux x.o	10€
Dictator rum 10 yo	7€
Hampden rum estate	8€
Santa teresa rum 1796	8€

C O G N A C

Martell

7€

T E Q U I L A

Patron Silver

8€

M E Z C A L

Amores

8€

D R I N K L I S T

Gin Tonic

7€

Vodka Tonic

7€

Americano

7€

Negroni

7€

Spritz

7€

CEREALI
CONTENENTI
GLUTINE

1

CROSTACEI E
DERIVATI

2

UOVA E
DERIVATI

3

PESCE E
DERIVATI

4

ARACHIDI E
DERIVATI

5

SOIA E
DERIVATI

6

LATTE E
DERIVATI

7

FRUTTA E
GUSCIO

8

SEDANO E
DERIVATI

9

SENAPE E
DERIVATI

10

SEMI DI SESAMO E
DERIVATI

11

ANIDRIDE
CARBONICA E
SOLFITI

12

LUPINI E
PRODOTTI
DERIVATI

13

MOLLUSCHI E
DERIVATI

14