

PIADINE

La Classica

9.00

Prosciutto crudo di Parma,
squacquerone e rucola
Raw ham, squacquerone and rocket

La Leggera

7.20

Squacquerone e rucola
Squacquerone and rocket

La Fresca

7.70

Pomodori, mozzarella fior di latte,
maionese e origano
Tomatoes, mozzarella fior di latte,
mayonnaise and oregano

La Saporita

9.00

Squacquerone, cipolle di Tropea
all'aceto balsamico di Modena e
insalata
Squacquerone, Tropea onions with
balsamic vinegar from Modena
and salad



La Caprese

7.50

Mozzarella fior di latte, pomodori,
olio extra vergine di oliva e
basilico
Mozzarella fior di latte, tomatoes,
extra virgin olive oil and basil

La Delizia

10.00

Prosciutto cotto, pesto alla
genovese, pomodori e scaglie di
grana
Cooked ham, Genoese pesto,
tomatoes and parmesan flakes

La Bosco

9.50

Speck, scamorza affumicata, salsa
ai funghi e rucola
Speck, smoked scamorza cheese,
mushroom sauce and rocket leaves

La Tonnata

9.90

Tonno, capperi, pomodori,
insalata e maionese
Tuna, capers, tomatoes, salad
and mayonnaise

*i prezzi possono variare in base alle modifiche

*Prices may vary based on changes

PIADINE

La Semplice

8.00

Prosciutto cotto, formaggio edamer e insalata
Cooked ham, edamer cheese and salad

La Piccante



9.00

Salame piccante, formaggio edamer ed insalata
Spicy salami, edamer cheese and salad

La Bologna

8.50

Mortadella, mozzarella fior di latte ed insalata
Mortadella, mozzarella fior di latte and salad

La Casera

11.90

Speck, squacquerone, insalata, glassa all'aceto balsamico, cipolle di Tropea all'aceto balsamico di Modena e maionese
Speck, squacquerone, salad, balsamic vinegar glaze, Tropea onions with balsamic vinegar of Modena and mayonnaise

Caponata

9.70

Piadina vuota accompagnata con porzione di caponata (misto di verdure alla piastra con polpa di pomodoro)
Empty piadina accompanied with a portion of caponata (mix of grilled vegetables with tomato pulp)

La Ghiotta

11.80

Gorgonzola, bacon croccante, cipolle di Tropea all'aceto balsamico di Modena e rucola
Gorgonzola, crispy bacon, Tropea onions with balsamic vinegar of Modena and rocket leaves

La Valtellina

10.30

Bresaola, rucola, scaglie di grana e glassa all'aceto balsamico
Bresaola, rocket leaves, parmesan flakes and balsamic vinegar glaze

La Tacchinella

8.50

Tacchino arrosto, salsa di carciofi ed insalata
Roasted turkey, artichoke sauce and salad



*i prezzi possono variare in base alle modifiche

*Prices may vary based on changes

fatti con lo stesso impasto della piadina ma con la farcitura racchiusa al loro interno

I NOSTRI CRESCIONI

fatti con lo stesso impasto della piadina ma con la farcitura racchiusa al loro interno

Erbetta 1  8.00

Spinaci e bieta al profumo di aglio e grana
Spinach and chard flavored with garlic and parmesan

Erbetta 2  10.00

Spinaci e bieta al profumo di aglio e grana con aggiunta di pesto di salsiccia
Spinach and chard flavored with garlic and parmesan with the addition of sausage pesto

Tradizionale 8.00

Mozzarella, polpa di pomodoro insaporita con origano
Mozzarella, tomato pulp flavored with oregano

Campagnolo 10.50

Crema di patate condite con salamoia bolognese, pesto di salsiccia e cipolle caramellate
Potato cream seasoned with Bolognese brine, crushed sausage and caramelized onions

Delicato 8.50

Prosciutto cotto e mozzarella
Cooked ham and mozzarella

Caponata 11.00

misto di verdure alla piastra con polpa di pomodoro
mix of grilled vegetables with tomato pulp



 Leggermente piccante

*i prezzi possono variare in base alle modifiche

*Prices may vary based on changes