



menù

Piade

Artigianali e cotte a mano.

Farcite con prodotti locali, freschi e di alta qualità.

Romagnola (Parma 24 mesi Riserva, Squacquerone D.O.P.  , Rucola)	€8,50
Ficata (Parma 24 mesi Riserva, Pecorino, Fichi Caramellati)	€9,00
Bolognese (Mortadella IGP, Squacquerone D.O.P.  , Granella di Pistacchio)	€8,00
Tirolese (Speck, Scamorza affumicata)	€8,00
Gustosa (Arros. di Tacchino al forno, Scamorza affumicata, Cipolla Caramellata)	€8,00
Estiva (Prosciutto Cotto scelto, Pomodorini secchi, Mousse di basilico)	€7,50
Sportiva (Bresaola IGP, Rucola, Scaglie di Grana, Glassa di balsamico)	€9,00
Contadina (*Verdure Grigliate, Pecorino)	€7,00
Baghina (Porchetta marchigiana, *peperoni grigliati)	€8,50
Cotto e Mozzarella	€7,50
Parma 24mesi Riserva e Mozzarella	€8,00
Squaquerone e Rucola	€7,00



Piada Integrale aggiunta di € 0,50

*prodotto surgelato



PER CONTINUARE

Cassoni

ROSSO (Pomodoro, Mozzarella)	€6,00
Verde (Erbe di Campo)	€6,00
Patate Salsiccia Mozzarella	€6,50



Insalate

Caesar salad (Insalata verde, straccetti di pollo, scaglie di grana, crostini e salsa cesar)	€12,00
Greca (Pomodori, cetrioli, cipolla di tropea, olive taggiasche, feta, origano)	€12,00
Insalatona (Ins. verde, radicchio, carote, cetrioli, pomodori, tonno a filetti, olive, mozzarelline)	€12,00

PER FINIRE

Piade dolci

Nutella	€5,00
“Specialità” Strudel (Composta di Mele, Uvetta, Noci, Cannella, Zucchero a velo)....	€7,00



HAPPY HOUR

Dalle 18:00 alle 20:00 in aggiunta al vostro Drink vi proponiamo un Tagliere di piccola degustazione mista con Prodotti Tipici Locali di Terra (Salumi, Formaggi e verdure, serviti con Piada a Spicchi) € 5,00 a Persona

AL KIOSKINO IL COPERTO NON SI PAGA!

menù

Cocktail

Bilanciati e costruiti con Materie Prime,
scelte secondo le ricette originali.

I GRANDI CLASSICI

Americano
Negroni
Sbagliato
Cuba Libre
Long Island Iced Tea
Moscow Mule
Old Fashioned
Pink Paloma
Sex on the Beach
Tequila Sunrise



€8,00

ANALCOLICI



Alla frutta frullata 100% vera polpa

Ananas / Fragola
Banana / Passion Fruit

€6,00

AMARI

Jägermeister / Amaro del Capo
Amaro del Filibustiere

€4,00

PESTATI / FROZEN

Caipirinha Fragola / Maracuja
Caipiroska Fragola / Maracuja
Mojito
Daiquiri Frozen Peperone
Margarita Frozen Zenzero Cannella
Pinã Colada

€9,00

DRINK DA APERITIVO

Spritz Aperol / Campari / Cinar
Hugo Sambuco / Agrumato rosa
Aperol-Tassoni



€7,00

BEVANDE

Acqua bottiglietta pet lt. 0,5€1,50
Coca Cola / Coca Zero / Aranciata / Crodino
Chinotto / Thè Limone / Thè Pesca€4,00

SHAKERATI / STIR

Serviti in coppetta



Cosmopolitan
Daiquiri
Manhattan
Margarita
Kamikaze

€9,00

I NOSTRI GIN PREMIUM

Servito con Tonica Fever Tree Separata in vetro e Profumata a vostra
Discrezione grazie ad un'ampia scelta di Essenze Aromatiche Naturali.

Gin Malfy Rosa | Gin Mare | Gin Hendrick's

€10,00



BIRRE

Krombacher Bionda Class. Pils. (0,20) €4,00 (0,40) €5,50	(BOCCALE 1 L.) €12,00 (GIRAFFA 2 L) €22,00 (GIRAFFA 3 L) €30,00
Amarcord Artig. Locale IPA (0,20) €5,50 (0,40) €7,00	(BOCCALE 1 L.) €15,00 (GIRAFFA 2 L) €28,00 (GIRAFFA 3 L) €40,00
Amarcord Artig. Locale Bianca (0,20) €5,50 (0,40) €7,00	(BOCCALE 1 L.) €15,00 (GIRAFFA 2 L) €28,00 (GIRAFFA 3 L) €40,00

VINI LOCALI BIO / PROSECCO

● Cantina Podere Vecciano Sangiovese Superiore Montetauro(calice) €5,00 (bottiglia) €18,00
● Cantina Podere Vecciano Chardonnay Borgo Friano(calice) €5,00 (bottiglia) €18,00
● Cantina Podere Vecciano Famoso Pian delle Marne(calice) €5,00 (bottiglia) €18,00
● Valdobbiadene DOCG Extra Dry Cantina Premiata Gemin(calice) €6,00 (bottiglia) €22,00