

Scegli l'impasto che preferisci!

CLASSICO: farina di frumento, lievito, sale, strutto e latte.

- 🕒 🕒 **ANDINO:** farina integrale di frumento, farina di frumento, farina integrale di farro e farina di quinoa, lievito, sale, olio di girasole, olio e.v.o.

ANTI PASTI

PIADAPERITVO : spritz / gin tonic / lambrospritz, assaggi di piada frita e piada snack € 7
BIS DI ZEPPOLINE : piada frita con stracciatella basilico e pomodori soleggiati + piada frita con stracciatella e pistacchi € 5
PANZEROTTO FRITTO farcito con pomodoro, mozzarella fior di latte e origano € 3
PANZEROTTO FRITTO PICCANTE panzerotto fritto con salsa harissa piccante € 3
4X4 4 pezzi di piada frita con coppa e salame € 5,5
4X4 LUSSO 4 pezzi di piada frita con crudo e bresaola € 6,5

LE PIADINE euro 7,50

- ROMAGNA:** crudo di Parma DOP, squacquerone e rucola
🕒 **AOSTA:** bresaola valtellina IGP, Parmigiano Reggiano DOP, rucola e crema di aceto balsamico
TRENTINO: speck cotto trentino, asiago DOP e crema di funghi porcini
CONTADINA: coppa, crema di carciofi, asiago DOP e Parmigiano Reggiano DOP
DELICATA: petto di tacchino, robiola, valeriana condita con olio e sale e crema di aceto balsamico
CALABRESE: spianata calabra piccante, provola affumicata a legno di faggio e pomodori soleggiati
PECORA: pecorino toscano DOP, crema tartufata e bresaola valtellina IGP
🕒 **EMILIANA:** mortadella Bologna IGP, Parmigiano Reggiano DOP e crema di aceto balsamico
🕒 **DIAVOLA:** pancetta stagionata saltata alla piastra, cipolla grigliata e salsa harissa piccante
🕒 **TREVISANA:** speck Alto Adige IGP, brie e crema di radicchio rosso
+€ 0,50 **NORVEGESE:** salmone norvegese affumicato, robiola, erba cipollina, valeriana, pomodorini e Parmigiano Reggiano DOP
BENNE: salame felino, mozzarella fior di latte, crema di funghi porcini e rucola
🕒 **MARITTIMA:** tonno, crema di olive verdi e cipolla grigliata o fresca a piacimento
VEGETARIANA: impasto andino, mozzarella fior di latte, funghi prataioli trifolati, pomodorini, insalata gentile, basilico fresco
🕒 **VEGANA:** impasto andino, erbette (bieta e spinaci) saltate in padella con olio evo, semi di girasole, pomodorini e zucchine, sale e pepe
🕒 **VEGANA 2:** impasto andino, radicchio grigliato, humus di ceci e fagioli, noci ed olive nostraline spadellate
🕒 **KOMODO:** brie fuso, pistacchi tritati e crudo di Parma DOP
🕒 **ESTIVA:** crudo di Parma DOP, insalata gentile e salsa di gamberi
STRACCIATELLO: culatta nazionale, stracciatella pugliese e a piacimento pomodori freschi o soleggiati, basilico
PIADE SEMPLICI con due ingredienti: ad esempio: cotto + asiago o pancetta + gorgonzola € 6
squaquerone + rucola € 5,5
PIADE BIMBI con patatine di contorno , wurstel + maio / salsiccia + ketchup / cotto + mozzarella € 5

ROTOLI E CRESCIONI euro 8,00

- ROTOLO CAMPAGNOLO:** prosciutto cotto, asiago DOP e rucola
ROTOLO TIROLESE: speck Alto Adige IGP, asiago DOP e funghi prataioli
ROTOLO TRENTINO 1: speck cotto trentino, asiago DOP e crema di funghi porcini
ROTOLO TRENTINO 2: pancetta stufata, asiago DOP e crema di funghi porcini
CRESCIONE RUSTICO: polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, cotto e funghi prataioli
CRESCIONE SAPORITO: polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, salsiccia e cipolla
CRESCIONE PARMA: polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, origano e crudo di Parma
🕒 **CRESCIONE ERBETTE:** bieta, spinaci e parmigiano reggiano DOP all'interno e pancetta all'esterno
🕒 **CRESCIONE BOSCAIOLO:** gorgonzola DOP, noci tritate, crema tartufata e speck Alto Adige IGP
CRESCIONE ZUCcone: crema di zucca, robiola, gorgonzola DOP, ricoperto di pancetta stagionata
CRESCIONE AI FORMAGGI: mozzarella fior di latte, asiago DOP, Parmigiano reggiano DOP, gorgonzola DOP, pecorino toscano DOP
CRESCIONE SPECIALE: polpa di pom., mozz. di bufala, porcini a pezzi e origano, basilico fresco
CRESCIONE PIZZAILOLO: polpa di pom., mozz. fior di latte, origano € 6

LE PIADIE SPECIALI euro 10,50

Accompagnate da patatine fritte con la buccia.

- BURGER CLASSIC:** svizzera di manzo, asiago DOP, cipolla grigliata e a piacimento salsa BBQ o salsa Hamburger
BURGER SPECIAL: svizzera di manzo, provola affumicata, bacon, insalata gentile e a piacimento salsa BBQ o salsa Hamburger
🕒 **BURGER PINGUI:** svizzera di manzo, brie, funghi prataioli trifolati, pomodorini e a piacimento salsa BBQ o salsa Hamburger
BURGER BUFFALO: mozzarella di bufala, svizzera di manzo, pomodorini soleggiati e foglie di basilico
🕒 **BURGER LIGHT:** impasto andino, svizzera di manzo, salsa Hamburger, zucchine grigliate, pomodorini e insalata
BURGER TNT: svizzera di manzo, mozzarella di bufala, pancetta stagionata saltata alla piastra
BOMBA 1: salsiccia di puro suino grigliata, mozzarella fior di latte, pomodorini, salsa harissa piccante e cipolla grigliata
BOMBA 2: salsiccia di puro suino grigliata, mozzarella fior di latte, funghi prataioli trifolati, porchetta, rucola e maionese
BOMBA 3: pancetta stufata trentina, provola affumicata a legno di faggio, cipolla grigliata, crema tartufata e funghi prataioli
BURBERA: salsiccia, provola affumicata a legno di faggio, pomodorini piccadilly, prosciutto cotto saltato alla piastra, insalata gentile e maionese
🕒 **MESSICANA:** petto di pollo alla piastra, salsa guacamole, cipolla e peperoni grigliati, peperoncino jalapeño rosso
ROTOLO AMERICANO: pulled pork, Asiago DOP fuso e cipolla caramellata
CARBONARA: uovo strapazzato con pancetta stagionata e pecorino toscano DOP, pepe nero
🕒 **GHIOTTA:** pancetta, brie, boccioli di carciofo, aceto balsamico e parmigiano reggiano DOP

LE INSALATE euro 9,00

- LA FRESCA:** insalata gentile, pomodorini, tonno, mais e zucchine grigliate
LA SAPORITA: radicchio rosso, rucola, Parmigiano reggiano DOP, crema di aceto, pinoli e olive
LA DOLCE: valeriana, salmone affumicato, robiola, pomodorini e sedano
LA GALLINA: insalata gentile, radicchio rosso, carciofi grigliati e uovo strapazzato
LA MONTANARA: insalata gentile, valeriana, funghi porcini, noci e speck stagionato

Puoi comporre la tua insalata fantasia con qualsiasi ingrediente del nostro menù!

GLI STUZZICHINI* euro 5,00

- 🕒 🕒 **PATATINE FRITTE “QUELLE CON LA BUCCIA”**
🕒 **NUGGETS DI POLLO FRITTI**
🕒 **NUGGETS DI MERLUZZO € 6**
🕒 **OLIVE ALL'ASCOLANA FRITTE**

SENZA GLUTINE 🚫

Piadina artigianale senza glutine scaldata in fornello apposito con piatto di salume e formaggio a scelta (consigliato crudo e squaquerone o culatta e stracciatello) € 9,5
Cannelloni senza glutine artigianali scaldati in fornello apposito € 11
Insalatone a piacimento accompagnato da piadina senza glutine € 11

I DOLCI fatti in casa euro 5,00

Disponibili anche d'asporto (eccetto tiramisù, mascarpone e semifreddo versione baby)

- Salame di cioccolato**
🕒 🕒 **Semifreddo panna senza lattosio, croccante di mandorla, cioccolato e nocchie**
🕒 🕒 **Semifreddo versione baby € 3,5**
Tiramisù al caffè
🕒 🕒 **Macedonia di frutta fresca**
Mascarpone guarnito con Nutella o scaglie di cioccolato o fragole (in stagione)
Gelato artigianale
Piadina alla Nutella € 4,5
Torta del giorno

I DINTORNI

NON DISPONIBILI IN OCCASIONE DI EVENTI SPECIALI COME PARTITE ALLO STADIO

PIADA FRITTA (8 PEZZI) servita con crudo di Parma Dop, Coppa stagionata , salame nostrano e Mortadella Bologna Igp, Gorgonzola dolce Dop, Squaquerone e salsa giardiniera € 13

FRITTO DI PESCE* : calamari e mazzancolle infarinati e fritti, accompagnati da piada snack (piadina cotta alla piastra e poi frita) € 13

TAGLIATA DI POLLO COTTA A BASSA TEMPERATURA (160GR) accompagnata da patate fritte , valeriana e spicchi di piadina € 13

SE NON PUOI MANGIARE IL GLUTINE È POSSIBILE ORDINARE LA TAGLIATA CON PIADINA A SPICCHI SENZA GLUTINE MA SENZA LE PATATINE FRITTE.
SE SEI INTOLLERANTE AI LATTICINI È POSSIBILE ORDINARE LA TAGLIATA CON LA NOSTRA PIADINA ANDINA A SPICCHI.

LE BEVANDE

Acqua naturale o frizzante 0,50 lt	€ 1,30
Acqua naturale o frizzante vetro 0,75 lt	€ 2,80
Coca Cola, Coca Zero, Fanta lattina 0,33 lt	€ 2,80
Coca senza caffeina, Estathe (pesca, limone) lattina 0,33 lt	€ 2,80
Chinotto o Gazzosa Lurisia vetro 0,25 lt	€ 2,80
Cedrata Tassoni vetro 0,20 lt	€ 2,00
Coca Cola vetro 1 lt	€ 7,00

- 🕒 **33 cl: Birra senza glutine Ticinensis Ambrata** € 5,00
33 cl: Analcolica non filtrata Clausthaler Dry Hopped € 5,00
33 cl: Moretti, Beck's € 3,50
50 cl: Paulaner Weiss, Ichnusa non filtrata € 5,50

33cl: Birre artigianali giusto spirito (blanche, IPA, pills, doppio malto, nippon ale)	€ 5,50
75cl: Birre artigianali giusto spirito (blanche, IPA, pills, doppio malto, nippon ale)	€ 11,00

Lambrusco DOC Assolo 0,75cl - Medici Ermete	(al calice € 4,00)	€ 14,00
San Givese di Romagna DOC Superiore 0,75cl - Az. Agr. Zavalloni	(al calice € 4,00)	€ 15,00
Prosecco DOCG Millesimato Extra Dry Asolo 0,75cl - Tenuta Baron	(al calice € 4,00)	€ 15,00
Traminer Aromatico DOC 0,75cl - Pitars	(al calice € 4,00)	€ 14,00

CAFFÈ E AMMAZZACAFFÈ

Caffè, orzo tazza piccola, ginseng tazza piccola	€ 1,40
Orzo tazza grande, ginseng tazza grande	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Amari e Grappe (chiedere al personale la disponibilità)	€ 3,50
Whisky Lagavulin 8 anni	€ 5,00

Coperto	€ 1,50
---------	--------

- 🕒 NB: senza lattosio solo se si sceglie la piadina Andina

Modificare le proposte del menù comporta variazioni di prezzo da € 0,30 a € 2,50 ad ingrediente.

Gli ingredienti sottolineati evidenziano la presenza di allergeni in quella particolare portata. Per una maggiore chiarezza, alla cassa trovate il cartello e la tabella in simboli degli allergeni.

Si effettua servizio di consegna a domicilio! * PRODOTTO SURGELATO

