

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.

ANTIPASTI

PIADAPERITIVO : aperol o campari 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 farcito con pomodoro, mozzarella fior di latte, origano e salsa harissa € 3

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

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, crocchetta vegana a scelta (chiedere al personale), saltata in padella con zucchine grigliate, semi di girasole, pomodorini, olio, 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

ROTOLO 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 ZUCCONI: 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

Accompagnata da spicchi di Piada classica o senza lattosio o senza glutine

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

I DOLCI fatti in casa euro 5,00

Disponibili anche d'asporto (eccetto tiramisù e mascarpone)

Salame di cioccolato

Semifreddo panna senza lattosio, croccante di mandorla, cioccolato e nocciole

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

Piadena alla Nutella € 4,5

Piadena alla Nutella guarnita con frutta fresca o secca

Piadena "Megamix" con Nutella, crema di nocciole bianca e riso soffiato

Torta del giorno

I DINTORNI

NON DISPONIBILI IN OCCASIONE DI EVENTI SPECIALI COME PARTITE ALLO STADIO

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI € 12

QUINOA TRICOLORE con pepite vegane tiepide e radicchio grigliato € 12

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 Patagonia, mazzancolle con piada snack € 15

TARTARE DI FASSONA (200 GR) con tuorlo d'uovo e senape accompagnata da piada a spicchi o da

piada andina o da piada senza glutine (+1€) € 15

MEZZO STINGO (300 GR) con patate fritte accompagnato da piada a spicchi o da piada andina o

da piada senza glutine ma senza patatine € 14

TAGLIATA DI POLLO (160 GR) con patate fritte accompagnata da piada a spicchi o da piada andina

o da piada senza glutine senza patatine € 14

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

NB: senza glutine solo se si sceglie la piadina senza glutine

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

