

Piadinzuola



La piadina è un elemento della cucina di questi luoghi di confine tra Marche e Romagna, dove in ogni casa c'era una ricetta uguale e diversa da tutte le altre. Perché le cose si facevano così: a occhio.

Le farciture più tradizionali di questi luoghi sono quelle che utilizzano il crudo, le erbe, il pecorino, le verdure in gratin e la salsiccia in tutte le varie combinazioni possibili.

Questa è la nostra piadina e quelle che seguono sono le nostre proposte:

VUOTE

Farina bianca con strutto *		1,00 €
Farina integrale all'olio *		1,00 €

La FARINA che usiamo è del Molino Ciacci Giusto, un'azienda a conduzione familiare con sede a Villagrande di Mombaroccio (PU). Questa attività nasce nel 1940 e da allora

mantiene tradizioni e qualità, utilizzando solamente grani locali coltivati lontano da fonti di inquinamento ambientale lavorandoli con processi meccanici tradizionali.

COMBINAZIONI CLASSICHE

Bresaola		5,50 €
Bresaola rucola grana	L 	6,50 €
Ciauscolo		5,50 €
Ciauscolo pecorino e rucola	L 	6,50 €
Prosciutto cotto		4,50 €
Cotto e mozzarella	L 	5,00 €
Cotto e pecorino	L 	5,00 €
Cotto e stracchino	L 	5,00 €
Prosciutto crudo		5,50 €
Crudo e erbe *		6,50 €
Crudo e gratinati		6,50 €
Crudo e mozzarella	L 	6,00 €
Crudo e pecorino	L 	6,00 €
Crudo e scamorza	L 	6,50 €
Crudo e stracchino	L 	6,00 €
Crudo erbe e pecorino	L 	7,00 €
Crudo mozzarella e pomodoro	L 	6,50 €
Crudo stracchino e rucola	L 	6,50 €
Lonza (o coppa al nord)		5,50 €
Lonza e stracchino	L 	6,00 €
Porchetta		5,00 €
Porchetta e erbe		6,00 €

I cibi contrassegnati con * potrebbero essere stati surgelati.

I cibi con un simbolo a fianco contengono allergeni. L'elenco degli allergeni è riportato in fondo al menù.

Piadinzuola



Porchetta e gratinati		6,00 €
Porchetta e insalata		5,50 €
Porchetta e pomodoro		5,50 €
Salame nostrano		5,50 €
Salsiccia		5,50 €
Salsiccia e gratinati		6,50 €
Salsiccia gratinati e pecorino		7,00 €
Salsiccia e cipolla *		6,00 €
Salsiccia e erbe *		6,50 €
Salsiccia e mozzarella	L	6,00 €
Salsiccia e pecorino		6,00 €
Salsiccia erbe e pecorino		7,00 €
Speck		4,50 €
Spek e caciocavallo	L	6,00 €
Tacchino		4,50 €
Tonno carciofini e maionese		6,00 €

Il re indiscusso delle farciture è il PROSCIUTTO CRUDO. Il nostro (come anche salame, lonza e pancetta) è prodotto dal salumificio Fraticelli, azienda di eccellenza del territorio fanese. I Maestri Norcini lavorano le carni esclusivamente con metodi artigianali della grande Tradizione

Marchigiana: utilizzando solo sale, pepe e erbe aromatiche.

I maiali, tutti allevati in loco, vivono allo stato brado e semibrado. Si nutrono nei boschi e con un'alimentazione naturale, priva di OGM.

LE NOSTRE SPECIALI		
Amatriciana	L	6,50 €
Amatriciana rossa	L	7,00 €
Gorgonzola cipolla caramellata	L	6,50 €
Gorgonzola e pere	L	6,00 €
Mozzarella alici carciofini vinaigrette alla senape	L	6,00 €
Pecorino e composta di pere		5,50 €
Porchetta insalata e composta di mele		6,50 €
Sardocini insalata *		7,00 €
Sardoncini *		7,00 €
Sardoncini cipolla*		7,00 €
Sardoncini cipolla e insalata *		7,50 €
Sardoncini rucola *		7,00 €
Sardoncini stracchino e rucola *		7,00 €
Stracchino e fichi caramellati		6,50 €
Stracchino e pere aceto balsamico	L	6,00 €
Tacchino rucola grana aceto balsamico		6,50 €
Tacchino scamorza carciofini e senape al miele	L	6,50 €

I cibi contrassegnati con * potrebbero essere stati surgelati.

I cibi con un simbolo a fianco contengono allergeni. L'elenco degli allergeni è riportato in fondo al menù.


Piadinzuola



Il **GUANCIALE** e il **PECORINO** che utilizziamo per la **PIADINA ALL'AMATRICIANA** sono di **SAPORI AMATRICIANI s.r.l.** un progetto che nasce per promuovere i meravigliosi prodotti culinari del territorio.

Il **CIAUSCOLO**, tipicità tutta marchigiana, lo prendiamo da **RE NORCINO** di **S. Ginesio (MC)**, è stato premiato come miglior salame

italiano dal 2016 al 2020. Questa, per noi, è una scelta importante, sia sotto un profilo etico- culturale sia per motivi legati alla qualità: perché il prodotto alimentare è fortemente legato al territorio che lo vede nascere e, questi territori sono luoghi difficili, spesso abbandonati, ma assolutamente straordinari nelle loro unicità e, il gusto al palato ne è la prima conseguenza.

SOLO CON VERDURE		
Cipolla e scamorza *		6,00 €
Erbe cotte *		5,50 €
Erbe e pecorino*		6,00 €
Erbe e stracchino *		6,00 €
Gratinati		5,50 €
Gratinati e pecorino		6,00 €
Gratinati e pecorino amatrice		6,50 €
Gratinati scamorza		6,50 €
Mozzarella e pomodoro	L 	5,00 €
Pomodoro e insalata		4,00 €
Stracchino e rucola	L 	5,00 €
Stracchino rucola mais	L 	5,50 €
Ratatouille		5,50 €
Mozzarella pomodori secchi rucola	 L 	6,50€

Le "ERBE" tradizionalmente erano erbe miste selvatiche raccolte nei campi come la cicoria selvatica chiamata nel dialetto locale "grugni", i "caccialepri" (dalle foglioline azzurrognole sottili), le "pavate" (le piante dei papaveri), i rapastelli, il tarassaco che

qui veniva chiamato "piscialetto" (per le note proprietà diuretiche) e altre.


















Oggi noi le acquistiamo e utilizziamo un mix di bietole e cicorie.

I cibi contrassegnati con * potrebbero essere stati surgelati.

I cibi con un simbolo a fianco contengono allergeni. L'elenco degli allergeni è riportato in fondo al menù.

Piadinzuola



VARIE CUCINA			
Insalata con mela: insalata mista, carote, sedano, mais, pomodorini, cetrioli, mela verde, uvetta e noci			5,00 €
Insalata al tonno: insalata mista, carote pomodorini, mais, olive nere, tonno, grana a scaglie, semi			5,00 €
Insalatina			3,50 €
Zuppa di fagioli e salsiccia con piada *			8,00 €
Zuppa di ceci e vongole con piada *			8,00 €
Zuppa di seppie e piselli con piada *			9,00 €
Piadistuzzica			3,00 €
Vassoio assortito vegetariano con piada *			8,00 €
Vassoio assortito con piada			8,00 €
Spiedini di gamberi e calamari *			Cad 3,00 €

Le zuppe che noi proponiamo con la piadina a spicchi, possono essere accompagnate da crostini di pane o ancor meglio come

condimenti per della pasta fatta in casa: cristagliate, tagliatelle e maltagliati a proprio piacimento.

PERSONALIZZAZIONI: aggiunte e variazioni e salse	
+ € 0,50	Pecorino – stracchino – mozzarella –grana – rucola – insalata – pomodori freschi – cotto . lonza – tacchino –grigliati - carciofini SALSE: maionese – kechup – salsa cocktail – senape – honey mostard - tzatziki – tabasco – vinaigrette al limone – vinaigrette alla senape
+ € 1,00	Pomodori secchi – ratatouille – gratin – erbe – fichi caramellati – pecorino d’amatrice – gorgonzola - cipolla caramellata – composta di pere – crudo – ciauscolo – bresaola – lonza - salsiccia – guanciale . tonno







I cibi contrassegnati con * potrebbero essere stati surgelati.

I cibi con un simbolo a fianco contengono allergeni. L’elenco degli allergeni è riportato in fondo al menù.

Piadinzuola



PIADINE DOLCI

Amarene di Cantiano e formaggio		L		4,50 €
Con nutella	L			4,00 €
Intingolo di creme (2 piadine)	L			7,00 €
Pistacchiella		L		4,00 €

DOLCI VARI

Cono artigianale moretto		L			3,00 €
Dolce della casa- crostate *				3,00 €	
Granita				3,00 €	

Un'altra eccellenza locale, che vantiamo tra le nostre farciture, sono le AMARENE DI CANTIANO. La produzione nacque all'inizio del 1900: una conserva di visciole in sciroppo zuccherino, ed ebbero così tanto successo da diventare fornitori ufficiali

della casa Reale di Savoia La visciola possiede enormi proprietà antinfiammatorie e, quelle di Cantiano sono iscritte nell'elenco ufficiale dei prodotti agroalimentari della regione Marche

MENU BIMBO: Per i più piccoli

½ piada cotta e stracchino + ½ piada con la nutella + 1 succo a scelta		L			5,50 €
--	---	---	---	---	--------















I cibi contrassegnati con * potrebbero essere stati surgelati.

I cibi con un simbolo a fianco contengono allergeni. L'elenco degli allergeni è riportato in fondo al menù.

Piadinzuola











CESTINO APERITIVO x 2 pesone

1 vino a scelta tra chardonnay, prosecco o sangiovese da 22 cl con stuzzichini e 1 acqua	 L 	9,00 €
1 vino QB 0,25 cl , 1 crodino e stuzzichini	 L 	11,00 €
1 menabrea 33 cl, 1 sprite e stuzzichini	 L 	10,00 €
2 birre menabrea 33cl con stuzzichini	 L 	11,00 €
1 vino sangiovese Orcio 37 cl con stuzzichini	 L 	11,00 €
1 vino Bianchetto sup Campioli 37 cl con stuzzichini	 L 	13,00 €
2 sidro oppure birre renton 33cl con stuzzichini	 L 	15,00 €

... cosa bere

ANALCOLICI

Acqua 50 cl		1,00 €
Bibite in lattina 33 cl :		2,00 €
Coca cola		
---coca cola zero		
---sprite		
---fanta		
---lemonsoda		
---chinotto		
Cedrata		2,50 €
Acqua tonica		2,50 €
Succhi di frutta:		2,00 €
---pesca		
---pompelmo		
---ananas		
---ACE		
Succo di mirtillo		3,50 €
Tè freddo lattina		2,00 €
--- pesca		
---limone		
Tè macha allo zenzero		3,00 €
Crodino		2,50 €

I cibi contrassegnati con * potrebbero essere stati surgelati.

I cibi con un simbolo a fianco contengono allergeni. L'elenco degli allergeni è riportato in fondo al menù.

Piadinzuola



Il SIDRO DI MELE, ottenuto come la birra dalla fermentazione alcolica (la gradazione varia dai 2 agli 8 gradi), è un'antica bevanda già conosciuta ai tempi dei babilonesi, ma apprezzata anche da greci e romani. Oggi è tipicamente prodotta e consumata nei paesi nordici ed in particolare di Gran Bretagna e Francia.

È una bevanda ricca di proprietà curative e benefiche per l'organismo: diuretiche, antiossidanti, antimicotiche, aiuta a tenere bassi i livelli di glicemia e di colesterolo LDL, previene i crampi e... combatte l'alitosi.

BIRRE		
Menabrea 33 cl		3,00 €
Menabrea 66 cl		5,00 €
Corona		3,50 €
SIDRO SCOZZESE 33CL		5,00 €
---tradizionale		
---allo zenzero		
---ai fiori di sambuco		
---invecchiato nelle botti di whiskey		
BIRRIFICIO RENTON 33 CL		5,00 €
---SUSY: <i>Kolsch, chiara, non filtrata, 5,2% vol, gusto amabile</i>		
---NEW ORDER: <i>Belgian strong, chiara non filtrata 7% vol, amabile</i>		
---TRINY: <i>Blanche, non filtrata, 4,7% vol., fresca</i>		
---JIMMY PALE: <i>Session Ipa, chiara, non filtrata, 4,5%, vol.amara</i>		
---LOLA: <i>Italian saison, ambrata, non filtrata, 5,5%,vol amabile alla salvia</i>		
---YELLOW SUMMER:: <i>Summer ale, non filtrata, 4% vol, amara al bergamotto</i>		
---JACARANDA: <i>Indian Pale Ale, non filtrata, ambrata, 6% vol amara al pompelmo</i>		
---BOMBAY: <i>Red Ale (GB), rossa, non filtrate, 5,,7% vol, amabile</i>		
--- BABADUK: <i>Porter, scura, non filtrata, 6,5% vol. amabile al caffè</i>		
--- HOP INVADER: <i>Double Ipa, chiara, 6,7% vol, amara agrumata.</i>		
BIRRIFICIO RENTON 75 CL		11,00 €
---SUSY: <i>Kolsch, chiara, non filtrata, 5,2% vol, gusto amabile</i>		
---NEW ORDER: <i>Belgian strong, chiara non filtrata 7% vol, amabile</i>		
---TRINY: <i>Blanche, non filtrata, 4,7% vol., fresca</i>		
---JIMMY PALE: <i>Session Ipa, chiara, non filtrata, 4,5%, vol.amara</i>		
---LOLA: <i>Italian saison, ambrata, non filtrata, 5,5%,vol amabile alla salvia</i>		
---JACARANDA: <i>Indian Pale Ale, non filtrata, ambrata, 6% vol amara al pompelmo</i>		
---BOMBAY: <i>Red Ale (GB), rossa, non filtrate, 5,,7% vol, amabile</i>		

I cibi contrassegnati con * potrebbero essere stati surgelati.

I cibi con un simbolo a fianco contengono allergeni. L'elenco degli allergeni è riportato in fondo al menù.

Piadinzuola



VINO	
San Giovese Qb 25 cl	4,00 €
Chardonnay Qb 25 cl	4,00 €
Prosecco Qb 20 cl	4,00 €
<i>Cantina Fiorini:</i>	
Bianchetto Superiore Campioli - 37 cl	8,00 €
S. Ilario bianchetto 0,75 cl	9,00 €
Sirio Colli Pesaresi Sangiovese DOC 75 cl	9,00 €
Bartis Rosso colli pesaresi 75 cl	11,00. €
<i>Cantina Terracruda:</i>	
Bianchetto del Metauro Doc- 37 cl	6,00 €
Bianchetto Sup. CampoArchi -75 cl	14,00 €
Orcio Sangiovese DOC - 37cl	6,00 €
Ciao spumante ancestrale	11,00 €
Spumante Brut Bianco - 75 cl	14,00 €

Per i vini abbiamo scelto due cantine a conduzione familiare: FIORINI E TERRACRUDA. Entrambe votate al biologico, utilizzano ancora la vendemmia a mano, metodo, questo, che permette da un lato la scelta del grappolo (solo quelli sufficientemente maturi) dall'altro consente di dare lavoro a un numero superiore di persone. Le due aziende si trovano sulle colline dell'entroterra fanese, patria del

Bianchetto del Metauro, un vino antico e molto rivalutato negli ultimi anni.

Entrambe le cantine si sono fatte conoscere sul mercato internazionale grazie all'ottenimento di numerosi e prestigiosi premi. Tra i vini premiati abbiamo il Campioli di Fiorini e CampodArchi per Terracruda.

Siamo una piadineria artigianale, cerchiamo di avere sempre tutte le preparazioni pronte, ma può capitare che non sempre ci sia tutto e che non tutto quello che c'è arrivi a sera.

Se volete assicurarvi la vostra piadina preferita, potete chiamarci e noi provvederemo.

I cibi contrassegnati con * potrebbero essere stati surgelati.

I cibi con un simbolo a fianco contengono allergeni. L'elenco degli allergeni è riportato in fondo al menù.