MENU 2024 CON ALLERGENI

Piadinzuola

ATTENZIONE: Non sempre sono presenti tutte le farciture!

PIADINE

Vuota classica: farina, strutto, acqua, sale
Vuota integrale: farina integrale, olio di semi, acqua, sale

MONOFARCITURE

Piada e Bresaola
Piada e Ciauscolo salumificio Re Norcino
Piada e Cotto salumificio Re Norcino
Piada e Crudo salumificio Fraticelli
Piada e Erbe*: bieta e cicoria saltate con olio d'oliva, aglio, pepe e sale
Piada e gratinati: pomodori, melanzane e peperoni con pangrattato, olio EVO, prezzemolo, peperoncino, sale e spezie
Piada e Lonza salumificio Fraticelli
Piada e Porchetta salumificio Re Norcino
Piada con ratatouille (melanzane, zucchine, cipolla, peperoni, carote, pomodoro, patate, erbe aromatiche, peperoncino)
Piada e Salsiccia salumificio Geminiani
Piada e Stracchino L
Piada e Tacchino in porchetta Tittarelli
Piada al Tonno

NÉ CARNE NÉ PESCE

Piada con Erbe* e pecorino L
Piada con Erbe e pecorino di Amatrice L
Piada con Erbe e stracchino L
Piada Gratin e pecorino L
Piada Gratin e pecorino di Amatrice L
Piada Gratin e stracchino L
Piada Mozzarella e pomodoro L
Piada Mozzarella pomodori secchi e rucola L
Piada Stracchino e rucola L
Piada Stracchino rucola e mais L

CLASSICHE

Piada Bresaola e erbe*
Piada Bresaola e gratin
Piada Bresaola rucola e grana L
Piada Bresaola rucola e stracchino L
Piada Ciauscolo e erbe*
Piada Ciauscolo e gratin
Piada Ciauscolo e pecorino L
Piada Ciauscolo pecorino e rucola L
Piada Ciauscolo e rucola
Piada Cotto e mozzarella L
Piada Cotto e pecorino L
Piada Cotto e stracchino L
Piada Crudo e erbe*
Piada Crudo erbe* e pecorino L
Piada Crudo e gratin
Crudo gratin e pecorino L
Piada Crudo e mozzarella L
Piada Crudo mozzarella e pomodoro L
Piada Crudo e pomodoro
Piada Crudo e rucola
Piada Crudo e stracchino L

Piada Crudo stracchino e rucola L
Piada Lonza e erbe*
Piada Lonza e gratin
Piada Lonza e stracchino L
Piada Lonza e rucola
Piada Porchetta e erbe*
Piada Porchetta e gratin
Piada Porchetta e insalata
Porchetta e pomodoro
Piada Salame nostrano e pecorino L
Piada salame nostrano e erbe
Piada Salame nostrano e gratin
Piada Salame nostrano e stracchino L
Piada Salsiccia e cipolla
Piada Salsiccia e erbe*
Salsiccia erbe* e pecorino L
Piada Salsiccia e gorgonzola L
Piada Salsiccia e gratin
Piada Salsiccia gratin e pecorino L
Piada Salsiccia e mozzarella L
Piada Tacchino rucola grana e a. balsamico L
Piada Tonno carciofini e maionese

SPECIALMENTE NOSTRE

Piada con Amatriciana o gricia L
Piada con Amatriciana rossa L
Piada con Gorgonzola e cipolla caramellata L
Piada con Gorgonzola e pere L
Piada con Lardo di Colonnata e Grana L
Piada con Mozzarella acciughe carciofi salsa senape L
Piada con Pecorino e chutney L
Piada con Pistacchio pomodori secchi e grana L
Piada con Porchetta insalata e chutney
Piada con Sardoncini stracchino e rucola L
Piada con Sardoncini cipolla e insalata
Piada con Stracchino pere e aceto balsamico L
Piada con Tacchino pecorino carciofi senape miele L
Piada con Tonno fagioli, cipolla, insalata e maionese

...poi ci sono i fuori menù:

Piada Cacio e pepe L
Piada alla Carbonara L
Piada con Parmigiana di melanzane con guanciale L
Piada con Insalata di polpo, patate e sedano
Piada con Insalata russa
Piada con Salmone avocado Philadelphia e aneto L
Piada con Melanzane, acciughe, capperi e ricotta al forno L
Piada con Pesto modenese con rucola e grana L
Piada con Mortadella, pistacchio, bufalina L
Piada Rossini: uova, mozzarella, pomodorini, maionese L

CON PIADA A LATO

Zuppa di ceci e vongole
Fagioli in umido con salsiccia
Seppie* e piselli

SENZA PIADA –

Insalatina verde
Insalata al tonno con carote, mais, olive, pomodorini, grana, semi L
Insalata con mela carote, sedano, cetriolo, mais, noci, uvetta
Insalata con uovo, acciughe e capperi
Insalata di tonno e fagioli, cipolla e maionese
Insalata con tacchino sesamo e tzatziki L
Spiedino misto gamberi e calamari

Snack

Frutta secca
Patatine S. Carlo
Pannocchia L

QUALCOSA DI DOLCE

Piada con Nutella L
Piada con formaggio e amarene L
Piada pistacchiella L
Piada nocciolata L
Piada Nutella e marshmallow L
Cappelletti con nutella L
Cono artigianale moretto L
Spicchi di piada e creme L

LIQUIDI

Frullati e centrifughe

Analcolici

Acqua 0,50 l
Succhi di frutta
Succo al mirtillo
Bibite in lattina
Cedrata Tassoni
Crodino
Caffè

Alcolici

Campari
Birra Menabrea 0,33 l
Birra Menabrea 0,66 l
Birra Corona
Birra RentOn 0,33 l
Birra RentOn 0,75 l
Birra Viola 37 cl
Sidro Scozzese
Chardonnay 0,25 l
Sangiovese 0,25 l
Prosecco 0,22 l
Bartis Fiorini 0,37 l
Campioli Fiorni 0,37 l
Bartis Fiorini 0,75 l
Sirio sangiovese Fiorini 0,75 l.
S. Ilario bianchello Fiorini 0,75 l
Campodarchi bianch. Sup Terracruda 0,75 l
Ciao Terracruda 2 atm 0,75 l
Brut Terracruda 0,75 l

Attenzione! in tutte le preparazioni possono comunque essere presenti contaminazioni crociate con allergeni.

Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via
Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Arachidi e derivati	. snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc
Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.