



MENU 2023 CON ALLERGENI

- **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**



MENU 2023 CON ALLERGENI

- ATTENZIONE: Non sempre sono presenti tutte le farciture!

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**



MENU 2023 CON ALLERGENI

- **ATTENZIONE: Non sempre sono presenti tutte le farciture!**

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** € 7,50

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**




MENU 2023 CON ALLERGENI

- ATTENZIONE: Non sempre sono presenti tutte le farciture!

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 



MENU 2023 CON ALLERGENI

- ATTENZIONE: Non sempre sono presenti tutte le farciture!

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
Capioli Fiorini 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.



MENU 2023 CON ALLERGENI

- **ATTENZIONE: Non sempre sono presenti tutte le farciture!**

ELENCO DEI 14 ALLERGENI

1	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	
2	Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili	
3	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	
4	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali	
5	Arachidi e derivati	. snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi	
6	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc	
7	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte	L
8	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	
9	Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	
10	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	
11	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine	
12	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	
13	Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine	
14	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.	