

Piada *& Friends*



IL NOSTRO MENÙ



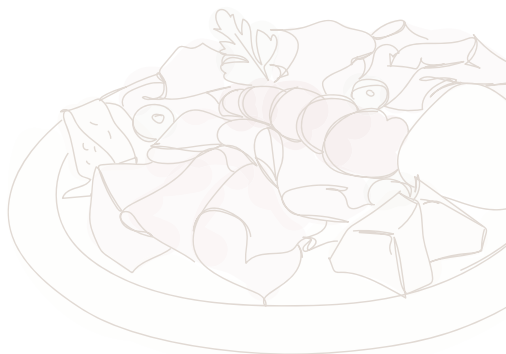
TAGLIERI E CICCHETTI DELLA CASA

Salumi e formaggi artigianali selezionati,
frutto della passione di piccoli produttori
italiani. Saperi autentici che raccontano
la vera tradizione.



Scan for ENG menu

TAGLIERI E CICCHETTI DELLA CASA



1. Tagliere Convivialità di Salumi e Formaggi

22 €

Tagliere grande di Salumi e Formaggi Italiani di alta qualità che include Prosciutto Crudo di maiale nero di Parma, Pancetta di maiale nero bio, Porchetta, Salame nostrano, Mortadella, Caciotta bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Cacio il Torchio, Gorgonzola, Burrata affumicata, tre cestini di Piada con Miele millefiori bio, Composta bio di Fichi, Mandorle e Mostarda. Il tutto accompagnato da Piada con Farina Senatore Cappelli.

2. Tagliere di Salumi

17 €

Tagliere medio di Salumi Italiani di alta qualità che include Prosciutto Crudo di maiale nero di Parma, Pancetta di maiale nero bio, Salame nostrano, Porchetta, Mortadella. Il tutto servito con Giardiniera artigianale ed accompagnato da Piada con Farina tipo 1.

3. Tagliere di Formaggi

17 €

Tagliere medio di Formaggi Italiani di alta qualità che include Caciotta bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Cacio il Torchio, Burrata affumicata, Gorgonzola, tre cestini di Piada con Miele millefiori bio, Composta bio di Fichi, Mandorle e Mostarda. Il tutto accompagnato da Piada con Farina Senatore Cappelli.

4. Tagliere Vegetariano

15 €

Gran piatto Vegetariano che include Verdure grigliate di stagione, marinate e in agrodolce, Caciotta bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Cacio il Torchio, Gorgonzola, tre Cestini di Piada e Composte bio di Frutta. Il tutto accompagnato da Piada con Farina tipo 2.

5. Cicchetti di Piadineria

6 €

6 delicati cestini fatti con la nostra Piada artigianale, ripieni con una selezione gourmet di ingredienti freschissimi, scelti ogni mattina per la loro eccellenza.

Coperto 1,5 €



Piada
& Friends

PIADINE CLASSICHE

Scoprite la nostra Piada artigianale:
pochi ingredienti, tanta qualità.
Farine bio macinate a pietra, acqua e
strutto (o olio EVO), sfogliata a mano
e inconfondibilmente quadrata. Un
classico semplice e sorprendente.



Scan for ENG menu



PIADINE CLASSICHE



6. L'Originale

8 €

Piada con Farina tipo 1 allo strutto,
Prosciutto di Parma DOP, Stracchino, Rucola.

7. La Deliziosa

9 €

Piada con Farina di mais antico all'olio EVO, Salame nostrano senza aglio,
Caciotta bio, Pomodori secchi.

8. L'Irresistibile

9 €

Piada con Farina tipo 1 allo strutto, Mortadella Bologna IGP,
Stracciatella, Granella di Pistacchio.

9. La Tirolese

8 €

Piada con Farina tipo 2 all'olio EVO,
Speck, Gorgonzola, Noci.

10. L'Equilibrata

9 €

Piada con Farina tipo 2 all'olio EVO, Verdure grigliate
(Melanzane, Zucchine, Peperoni), Mozzarella Fior di Latte, Crema di basilico.

11. La Vegetariana

9 €

Piada con Farina di grano arso all'olio EVO, Verdure grigliate
(Melanzane, Zucchine, Peperoni), Crema di Parmigiano Reggiano.

Coperto 1,5 €



PIADINE GOURMET

Le nostre Piadine Gourmet reinterpretano la tradizione artigianale con gusto e creatività: ingredienti biologici selezionati, per abbinamenti creativi e sorprendenti. Un viaggio di gusto tra tradizione e innovazione.



Scan for ENG menu

PIADINE GOURMET



12. La Cerealissima

11 €

Piada con Farina 10 cereali all'olio EVO, Pancetta di maiale nero di Parma, Mozzarella Fior di Latte, Pomodori secchi.

13. La Rustica

13 €

Piada con Farina Senatore Cappelli all'olio EVO, Finocchiona IGP, Burrata, Cime di rapa sott'olio.

14. La Nordica

14 €

Piada con Farina di grano arso all'olio EVO, Salmone affumicato, Formaggio spalmabile, Aneto fresco, Pepe rosa tritato.

15. La Mediterranea

11 €

Piada con Farina integrale bio all'olio EVO, Filetti di Tonno sott'olio, Mozzarella Fior di Latte, Julienne di Lattuga, Pomodoro a fette, Olio al basilico.

16. La Parmigiana

11 €

Piada con Farina di mais antico all'olio EVO, Porchetta arrosto, Parmigiano Reggiano bio 18 mesi, Rucola.

17. La Delicata

12 €

Piada con Farina Senatore Cappelli all'olio EVO, Bresaola nostrana, Formaggio spalmabile, Rucola.

Coperto 1,5 €



PANINI PIADA & FRIENDS

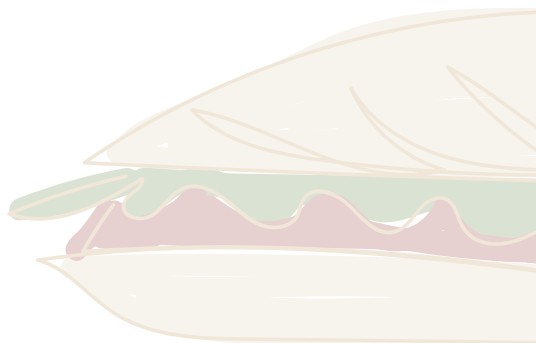
Con una base leggera, soffice e altamente idratata come quella del Nido di Pangusto, i Panini Piada & Friends combinano ingredienti biologici selezionati per offrire un'esperienza di sapori ricchi e consistenze contrastanti in ogni morso.



Scan for ENG menu



PANINI PIADA & FRIENDS



18. Pangusto l'Audace

14 €

Nido di Pangusto con Farina tipo 1, Hamburger di puro Bovino, Pancetta croccante di maiale nero di Parma, Pecorino Toscano, Rucola.

19. Pangusto il Crock

14 €

Nido di Pangusto con Farina Senatore Cappelli, Petto di Pollo piastrato, Pancetta di maiale nero croccante, Insalata in foglia, Pomodoro a fette, Pesto bio.

20. Pangusto il Goloso

12 €

Nido di Pangusto con Farina di mais antico, Mortadella Bologna IGP, Stracciatella, Granella di Pistacchio.

21. Pangusto il Nordico

14 €

Nido di Pangusto con Farina integrale, Salmone affumicato, Formaggio cremoso, Aneto fresco, Pepe rosa tritato.

22. Pangusto Vegetariano

11 €

Nido di Pangusto con Farina 10 cereali, Mozzarella Fior di Latte, Insalata in foglia, Pomodoro a fette, Olio di basilico.

Coperto 1,5 €



LE SPECIALI DEL MESE

Chiedi al nostro Staff qual è la creazione
dello chef con i prodotti di stagione!



Scan for ENG menu

LE SPECIALI DEL MESE

Coperto 1,5 €



INSALATE & DELIZIE FREDDE

Le nostre Insalate e Delizie Fredde
uniscono freschezza, gusto e creatività.
Il tutto servito nel caratteristico
Cesto di Piadina.



Scan for ENG menu

INSALATE & DELIZIE FREDDIE

23. La Nordica

14 €

Cesto di Piada artigianale con Farina tipo 1, Misticanza giovane, Salmone affumicato, Stracciatella Pugliese spolverata con l'aneto, cubetti di Avocado, Pomodorini, Granella di Mandorle.

24. La Ruspante

14 €

Cesto di Piada con Farina tipo 1, Insalata, Petto di Pollo alla piastra, Pancetta croccante, Uovo sodo, Salsa allo Yogurt.

25. La Caprese

12 €

Cesto di Piada con Farina tipo 1, Misticanza, Mozzarella Fior di Latte, Pomodori, Olive taggiasche, Olio al basilico.

26. Roastbeef su letto di insalata

16 €

Roastbeef, scaglie di Parmigiano Reggiano bio, Misticanza, Rucola, crema di Aceto Balsamico.
Il tutto accompagnato con spicchi di Piada con Farina tipo 1.

Coperto 1,5 €



GLUTEN FREE FRIENDS

Gusto e qualità senza glutine. Nelle nostre proposte gluten free troverete la stessa ricerca di ingredienti eccellenti e abbinamenti innovativi, per un'esperienza culinaria deliziosa e serena.



Scan for ENG menu

GLUTEN FREE FRIENDS

27. Polpettine Gluten Free

12 €

Polpettine di Uova e Parmigiano Reggiano in sugo rosso,
servite con spicchi di Piada gluten free.

28. Verdure in vaso cottura

11 €

Verdure cotte a bassa temperatura, servite con spicchi di Piada gluten free.



Coperto 1,5 €



CASSONI

I nostri Cassoni reinterpretano la tradizione romagnola con il nostro impasto artigianale: sottile, saporito e sempre fresco. Cotti al momento e farciti con ingredienti di qualità, regalano un'esperienza calda e avvolgente.



Scan for ENG menu

CASSONI

29. Il Cassone Rosso

9 €

Piada con Farina di tipo 1, Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro.

30. Il Cassone Verde

9 €

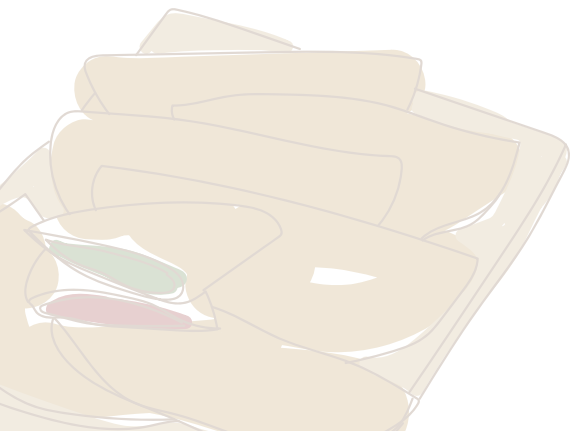
Piada con Farina di tipo 1, Erbe miste.

31. Il Cassone Bianco

9 €

Piada con Farina di tipo 1, Spalla cotta, Mozzarella Fior di Latte.

Coperto 1,5 €





LA PIADA SI FA DOLCE

Il finale goloso che non ti aspetti: cestini con Formaggio cheesecake e Composte bio, farciture con Creme e ingredienti selezionati. Un dolce sorprendente, da scoprire morso dopo morso.



Scan for ENG menu

LA PIADA SI FA DOLCE

32. Coccole Piccole di Piadina Bio

4 €

4 Cestini di Piadina con Farina tipo 1 con Formaggio Cheesecake e Composte bio di Frutta.

33. Coccole di Cheese Cake di Piadina

5 €

Cestino grande di Piadina con Farina tipo 1 con Formaggio Cheesecake e Composte bio di Frutta.

34. Piadina Noccioli

6 €

Piadina con Farina tipo 1 con Crema di Nocciola bio e Scaglie di Cocco.

35. Sole di Piadina

6 €

Piadina con Farina tipo 1 ripiena di Primo Sale e Confettura di Mandarino coperto di Miele e Granella di Nocciola.





Nel cuore della tua piadineria, si impasta non solo la farina e l'acqua, ma anche l'anima e la dedizione. Ogni **piadina** è il risultato di un'arte tramandata da generazioni, una ricetta segreta che ha reso celebre il tuo locale. **Le mani esperte** dei tuoi cuochi plasmano con cura l'impasto, mentre il profumo irresistibile delle piadine in cottura avvolge il locale, attirando i passanti con la promessa di un'**esperienza gastronomica indimenticabile**.

SEGUICI SU



piadaandfriends.com

