

Piada & Friends

CARI AMICI, GRAZIE!

"Grazie per aver scelto di trascorrere questo momento con noi.

Ogni piadina che prepariamo è un abbraccio di sapori autentici, realizzato con amore e dedizione.

Ci auguriamo che possiate sentirvi come a casa, circondati dalla genuinità dei nostri ingredienti e dal calore della nostra ospitalità.

Benvenuti tra gli Amici di Piada!"

Scan for
English Menu



IL NOSTRO MENÙ



TAGLIERI, CICCHETTI e PIATTI FREDDI della CASA

Salumi e formaggi artigianali selezionati dai migliori produttori italiani.
Sapori autentici che raccontano la vera tradizione, serviti con la nostra Piada artigianale.

Selezione Convivialità Salumi e Formaggi (2 persone)

22 €

Prosciutto Crudo di Maiale Nero di Parma, Pancetta, Porchetta arrosto, Mortadella IGP, Caciotta Bio, Cacio il Torchio Bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Gorgonzola con Miele Bio, Composta Bio e Mostarda, accompagnato con spicchi di Piada artigianale.

Selezione di Formaggi

17 €

Caciotta Bio, Cacio il Torchio Bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Gorgonzola, tre cestini di Piada Bio con Miele Bio, Composta Bio e Mostarda, accompagnato con spicchi di Piada artigianale.

Tagliere Vegetariano

17 €

Grande piatto vegetariano con verdure cotte e crude di stagione, Caciotta Bio, Cacio il Torchio Bio, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Gorgonzola, con Miele Bio, Composta Bio e Mostarda, accompagnato con spicchi di Piada artigianale.



Selezione di Salumi

15 €

Prosciutto Crudo di Maiale Nero di Parma, Pancetta, Porchetta arrosto, Mortadella IGP, accompagnato con spicchi di Piada artigianale.

Il Carpaccio di Bresaola

13 €

Bresaola nostrana servita su letto di Rucola fresca, Scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, Granella di Nocciole tostate, filo di olio EVO. Accompagnata con spicchi di Piada artigianale.

Il Classico d'Estate *

12 €

Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi con Melone Cantalupo maturo al punto giusto. Il grande classico dell'estate italiana. Accompagnato con spicchi di Piada artigianale.

Cestini di Piada

6 €

6 delicati cestini con la nostra Piada artigianale farciti.

* piatto disponibile solamente durante nei mesi estivi





PIADINE GOURMET

Le nostre Piadine Gourmet reinterpretano la tradizione con farine biologiche di grani antichi e ingredienti artigianali. Un viaggio di gusto tra tradizione e innovazione.

La Tartufata Nobile

16 €

Piada con Farina Senatore Cappelli Bio all'olio EVO, Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi, Burrata Pugliese, Tartufo nero della Lessinia, Rucola fresca, Scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi.

Piada San Zeno Pescatore

15 €

Omaggio al Santo Patrono di Verona che amava pescare sulle Rive dell'Adige

Piada con Farina Senatore Cappelli Bio all'olio EVO, Trota salmonata affumicata della Sorgente (prodotto locale), Olive taggiasche, Capperi, filo d'olio extravergine Bio.

La Trota della Sorgente

13 €

Piada con Farina Grano Arso Bio all'olio EVO, Trota salmonata affumicata della Sorgente (prodotto locale), Crema di lattoria, Aneto fresco, Pepe rosa, Lattuga.

La Rustica

13 €

Piada con Farina Senatore Cappelli Bio all'olio EVO, Finocchiona IGP, Pecorino, Cime di Rapa.

La Vegana

13 €

Piada con Farina Senatore Cappelli Bio all'olio EVO, Seitan della casa, Verdure di stagione cotte al forno, Olio al basilico.

La Delicata

12 €

Piada con Farina Tipo 1 Bio allo strutto, Bresaola nostrana, Crema di latteria, Rucola fresca.

La Cerealissima

11 €

Piada con Farina 10 Cereali Bio all'olio EVO, Porchetta nostrana, Mozzarella Fior di latte, Pomodori secchi in olio EVO, Lattuga.

La Mediterranea

11 €

Piada con Farina Integrale Bio all'olio EVO, Tonno, Mozzarella Fior di latte, Julienne di Lattuga, Pomodori freschi.

La Parmigianina

11 €

Piada con Farina Tipo 2 Bio e Mais Antico all'olio EVO, Porchetta arrosto, Scaglie di Parmigiano Bio, Rucola fresca.





PIADINE CLASSICHE

La nostra Piada artigianale tradizionale:
Farina Bio tipo 1, acqua e strutto, sfogliata a mano.
Semplice, autentica, inconfondibile.

L'Originale "Romagnola"

9 €

Piada con Farina Tipo 1 Bio allo strutto, Prosciutto di Parma DOP
20 mesi, Stracchino, Rucola fresca.

L'Irresistibile

9 €

Piada con Farina Tipo 1 Bio allo strutto, Mortadella Bologna IGP,
Stracciatella, Rucola fresca, Granella di pistacchio.

La Deliziosa

9 €

Piada con Farina Tipo 1 Bio allo strutto, Salame nostrano,
Caciotta di montagna, Zucchine cotte al forno, Pomodori secchi.

La Tirolese

9 €

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

La Vegetariana

9 €

Piada con Farina Grano Arso Bio all'olio EVO, Crema di Parmigiano Reggiano Bio, Verdure di stagione al forno.

L'Equilibrata

8 €

Piada con Farina Tipo 2 Bio all'olio EVO, Mozzarella Fior di latte, Verdure di stagione al forno, Olio EVO al Basilico.

La Leggera

8 €

Piada con Farina Tipo 1 Bio allo strutto, Tacchino arrosto, Cacio il Torchio Bio, Paté di radicchio rosso.

L'Italiana

7 €

Piada con Farina Tipo 1 Bio allo strutto, Mozzarella Fior di latte, Foglie di Lattuga, Pomodoro.

La Semplice

7 €

Piada con Farina Tipo 1 Bio allo strutto, Spalla cotta al naturale, Fontina dolce.





PANINI PIADA&FRIENDS

Il nostro Nido di Pangusto: base soffice e altamente idratata con farine biologiche di grani antichi.
Sapori ricchi e texture contrastanti in ogni morso.

Pangusto L'Audace

14 €

Nido di Pangusto con Farina 10 Cereali Bio all'olio EVO,
Hamburger di Puro Bovino Bio, Pancetta croccante, Pecorino, Rucola.

Pangusto Il Crock

14 €

Nido di Pangusto con Farina 10 Cereali Bio all'olio EVO,
Petto di Pollo Bio, Pancetta croccante, Paté di Asparagi,
Foglie di lattuga.

Pangusto Il Goloso

11 €

Nido di Pangusto con Farina Senatore Cappelli Bio all'olio EVO,
Mortadella Bologna IGP, Stracciatella, Foglie di lattuga,
Granella di pistacchio.

Pangusto Il Semplice

10 €

Nido di Pangusto con Farina Senatore Cappelli Bio all'olio EVO,
Spalla cotta al naturale, Fontina dolce, Maionese.





PRIMI & FRIENDS

I nostri primi piatti della tradizione italiana serviti nel caratteristico Cesto di Piada artigianale. Comfort food che abbraccia la tradizione.

Il Riso della Sorgente

12 €

Riso Basmati con Verdure e Trota salmonata affumicata della Sorgente (prodotto locale), servito nel Cesto di Piada.

Il Paccheri d'Estate

12 €

Paccheri di Grano duro, Stracciatella Pugliese, Granella di pistacchio, Pomodoro fresco e Olio al basilico, servito nel Cesto di Piada.

Il Cous Cous del Giardino

12 €

Cous Cous con verdure e erbe aromatiche, servito nel Cesto di Piada.

Il Paccheri d'Inverno

12 €

Paccheri di Grano duro con Salsiccia artigianale, Gorgonzola dolce e crema di Zucca, servito nel Cesto di Piada caldo e avvolgente.



INSALATE & DELIZIE FREDDI

Freschezza, gusto e creatività si incontrano nel nostro caratteristico Cesto di Piada. Perfette per un pranzo leggero o una cena rinfrescante.

La Sorgente

14 €

Cesto di Piada Farina 10 Cereali Bio, Misticanza giovane, Trota salmonata affumicata della Sorgente (prodotto locale), Stracciatella, Lattuga julienne, Rucola fresca, Granella di mandorle, Aneto fresco, Pepe rosa.

La Ruspante

14 €

Cesto di Piada Farina 10 Cereali Bio, Petto di Pollo Bio, Uovo sodo, Pancetta croccante, Lattuga julienne, Rucola fresca, Salsa allo yogurt.

La Caprese

12 €

Cesto di Piada Farina 10 Cereali Bio, Mozzarella di Bufala Campana, Pomodoro, Basilico, Olio al Basilico.





LA PIADA SI FA DOLCE

Il finale goloso che non ti aspetti: cestini con formaggi dolci e composte bio, farciture con creme artigianali. Un dolce sorprendente da scoprire morso dopo morso.

Sole di Piadina

6 €

Raviolo di Piadina ripiena con Primo Sale e buccia di limone grattugiato, coperto con Miele Bio e granella di Nocciola.

Torta di Piada alla Nocciola

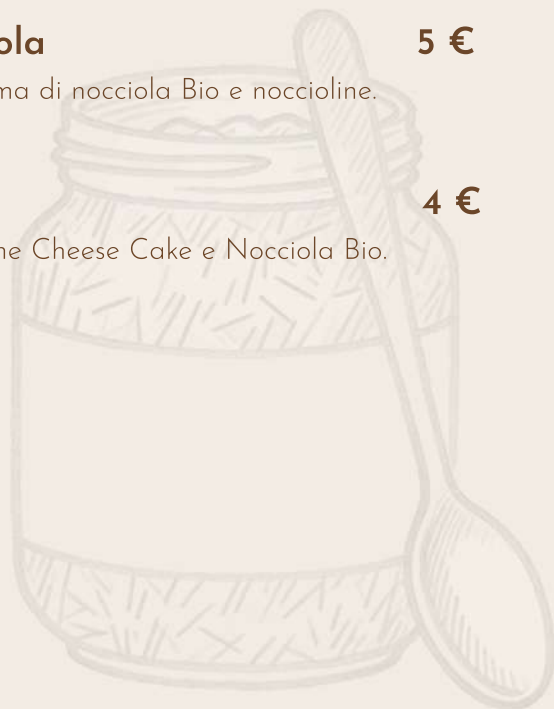
5 €

Porzione di Torta di Piada con Crema di nocciola Bio e noccioline.

Coccole di Piadina Dolci

4 €

4 Cestini di Piada farciti con versione Cheese Cake e Nocciola Bio.





CARTA DEI VINI

Selezione di vini italiani biologici e DOC, scelti per accompagnare al meglio i sapori della nostra cucina.

VINI BIANCHI (al calice)

A faint, artistic illustration of a wine bottle and two glasses is positioned in the background, behind the wine list. The bottle is tall and slender, with a long neck, and the glasses are elegant, fluted white wine glasses. The illustration is rendered in a light, sketchy style that blends with the overall aesthetic of the menu.

Lugana della Lupa - Cà Lojera Tenuta Tiraboschi, Sirmione	5,00 €
Lugana Argillaia - Fabiano Vini	5,00 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Bio - Fattoria Nanni	5,00 €
Soave DOC Classico Montesei - Le Battistelle, Monteforte d'Alpone	4,00 €
Grillo DOC Bio - Nicosia, Sicilia	4,00 €

VINI ROSSI (al calice)

Rosso di Montalcino Bio DOC 5,50 €
- Podere Fornacella

Nero d'Avola Bio 5,00 €
- Todaro Winery, Sicilia

Valpolicella Classico DOC 4,00 €
- Villa Spinosa, Negrar VR

Chiaretto di Bardolino Bio 4,00 €
- Bardolino VR

Lambrusco di Sorbara Bio - Sant'Agata 4,00 €

BOLLICINE & ROSE' (al calice)

**Mattiù Prosecco Valdobbiadene
Superiore DOCG** - Antica Quercia 5,00 €

Taibo Sangiovese di Romagna Bio 4,00 €
- Santa Lucia





BIRRE ARTIGIANALI

Selezione di birre artigianali italiane da
microbirrifici selezionati.

Tutte le birre hanno formato in bottiglia da 33cl.

BIRRIFICIO CANEDIGUERRA

A faint, artistic illustration of a beer bottle and a glass of beer with foam, positioned behind the table.

L'American IPA 6,7% - Birra Dorata	5,50 €
Tripel 9,0% - Birra Dorata	5,50 €
Cream Ale 4,5% - Birra Chiara	5,50 €
Vienna Lager 5,4% - Birra Ambrata	5,50 €
Best Bitter 4,0% - Birra Ambrata	5,50 €
Bohemian Pilsner 5,0% - Birra Dorata	5,50 €
Brown Porter 3,6% - Birra Scura	5,50 €

Double IPA 8,2% - Birra Scura 5,50 €

Blanche 5,4% - Birra Bianca 5,50 €

Pacific IPA 5,6% - Birra Dorata 5,50 €

BIRRIFICIO DEL DUCATO

A.F.O. Session IPA 4,7% - Birra Ambrata 5,50 €

Via Emilia Italian Pilsner 5,0% - Birra Chiara 5,50 €

White Riot Blanche agli agrumi 4,0% 5,50 €
- Birra Chiara

Futura 6,3% - Birra Bock Rossa 5,50 €





LIQUORI E DIGESTIVI

Digestivi e liquori selezionati, per concludere in bellezza il tuo viaggio di sapori.

LIQUORI CASA ALLORA - Sicilia

Liquore all'Alloro	5,50 €
Liquore al Lime	5,50 €
Liquore al Finocchietto	5,50 €
Liquore alla Liquirizia	5,50 €



ALTRI LIQUORI

Amaro Nunquam

- Opificio Nunquam, Toscana

5,50 €

Sambuca Premium - Izzi Liquori

5,00 €

Sambuca al Caffè - Izzi Liquori

5,00 €

Grappa Invecchiata La Cilien Riserva

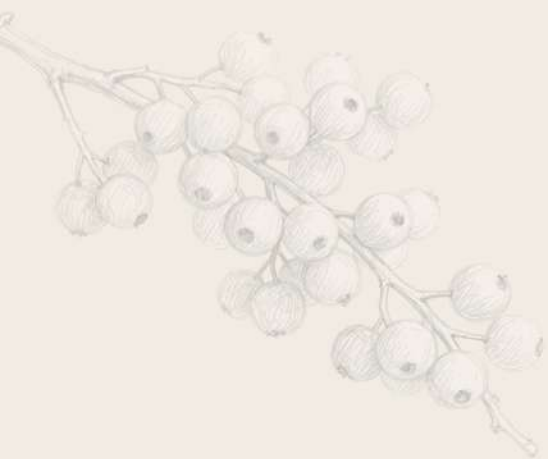
- Distillerie Paolazzi, Trentino

5,00 €

Grappa Müller Thurgau Barrique

- Distillerie Paolazzi, Trentino

6,00 €





APERITIVI & DRINKS

I nostri cocktail preparati con ingredienti freschi e spirits selezionati.

A detailed illustration of a classic martini glass is positioned in the center of the page, behind the menu items. The glass is filled with a light-colored liquid and is garnished with several fresh ingredients: two slices of lime, a sprig of dill, and a few leaves of green herbs. The illustration is rendered in a soft, watercolor-like style with light green and yellow tones.

Gin Tonic	7,00 €
Negroni	6,00 €
Negroni Sbagliato	6,00 €
Americano	6,00 €
Analcolico Piada & Friends	6,00 €
Spritz Arancione Piada & Friends	5,00 €
Spritz Rosso Piada & Friends	5,00 €
Hugo	5,00 €
Spritz Bianco Piada & Friends	4,00 €



BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA

Acqua Naturale Ionizzata mineralizzata 2,50 €
in Caraffa 1 LT

Acqua Naturale Ionizzata mineralizzata 1,50 €
in Caraffa 0,5 LT

Acqua Naturale Ionizzata mineralizzata 1,00 €
in Caraffa 0,25 LT

Acqua MOOD 0,50 cl 2,50 €
(Naturale/Frizzante)



SUCCHI E BEVANDE BIO

Frullato di frutta Bio 100% (Melagrano, Frutti tropicali, Clementina, Melograno & Zenzero)	4,50 €
Succo di frutta Bio (Melagrano, Arancia, ACE, Mela, Albicocca, Pera, Pesca, Mirtillo)	4,00 €
Tè freddo Bio (Pesca, Limone)	4,00 €

BIBITE CORTESE BIO

Acqua Tonica Superior Italian Tonic	3,50 €
Cola Bio Cortese	3,50 €
Aranciata Bio Cortese	3,50 €
Limonata Bio Cortese	3,50 €
Chinotto Bio Cortese	3,50 €
Ginger Rosso	3,50 €





CAFFETTERIA

Latte Macchiato *	3,00 €
Tè caldo	3,00 €
Cappuccino *	2,50 €
Caffè americano *	2,50 €
Macchiatone *	2,00 €
Caffè espresso decaffeinato	2,00 €
Caffè espresso	1,50 €

* aggiunta latte soia +0,50 €





PIADINE GLUTEN FREE Coming Soon!

Stiamo sperimentando con passione le nostre nuove piadine senza glutine: ricette curate, ingredienti selezionati e tutta la qualità di Piada & Friends.

Un progetto a cui teniamo moltissimo...
presto potrete assaporarle anche voi!





EXTRA E PERSONALIZZAZIONI

Coperto	1,00 €
Cambio impasto	0,50 €
Cambio salumi e formaggi	1,00 €
Altre aggiunte	0,50 €

Tutte le nostre piadine possono essere preparate con impasti speciali su richiesta!



LA NOSTRA PROMESSA DI QUALITA'

Ogni piadina è il risultato di un'arte tramandata da generazioni: grani antichi macinati a pietra, ingredienti biologici certificati e la passione artigianale dei piccoli produttori italiani. Il profumo irresistibile delle piadine in cottura promette un'esperienza gastronomica indimenticabile.



Piada
& Friends

SEGUICI SU



piadaandfriends.com

Piada & Friends - Piazza Corrubbio 8, Verona
Orari: 11:00-15:00 | 18:00-23:00 | Chiuso Mercoledì