

-PIADINERIE-

FABBRI

E NON SOLO

Piadine

SCEGLI LA TUA PIADA:

TRADIZIONALE	
INTEGRALE	
SENZA GLUTINE	+ € 2,00

CHOOSE YOUR PIADA:

TRADITIONAL	
WHOLEMEAL FLOUR	
GLUTEN FREE	+ € 2,00

LE PIADIE DELLA TRADIZIONE | TRADITIONAL PIADA

101. Culatello "Riserva del Duca", mozzarella fior di latte, pomodorini 7,5
Culatello "Riserva del Duca", mozzarella, cherry tomatoes
102. Culatello "Riserva del Duca", squacquerone DOP, rucola 7,5
Culatello "Riserva del Duca", squacquerone DOP cheese, rocket salad
105. Prosciutto cotto di alta qualità, mozzarella fior di latte, misto funghi 7,5
Baked ham, mozzarella, mushrooms
106. Mortadella IGP Bologna, squacquerone DOP 7,5
Mortadella IGP from Bologna, squacquerone DOP cheese
107. Salame piccante mozzarella fiordilatte 7,5
Spicy salami, mozzarella

LE SFIZIOSE | THE TEMPTING ONES

111. Tonno, pomodoro, insalata, maionese, origano 8
Tuna, tomatoes, green lettuce, mayonnaise, oregano
113. Bresaola della Valtellina, insalatina, scaglie di grana 8,5
Bresaola from Valtellina, mixed salad, parmesan flakes
114. Porchetta laziale, insalatina, maionese 8
Pork, green lettuce, mayonnaise
116. Speck dell'Alto Adige IGP, brie, misto funghi 8
Speck from Alto Adige IGP, brie, mushrooms
119. Salmone affumicato, Philadelphia, pomodori, insalatina 8
Smoked salmon, Philadelphia, tomatoes, mixed salad
121. Capocollo, scamorza affumicata, melanzane calabresi piccanti 8
Capocollo salami, scamorza smoked cheese, spicy Calabrian aubergines
122. Piadina del giorno: chiedi al personale 8/8,5
Piadina of the day: ask our staff

LE VEGETARIANE/VEGANE | VEGETERIAN/VEGAN

130. Rucola, pomodorini, funghi 7,5
Rocket salad, cherry tomatoes, mushrooms
131. Verdure alla piastra e squacquerone DOP 7,5
Grilled vegetables and squacquerone DOP cheese
133. Insalata, pesto genovese, squacquerone DOP, pomodorini 7,5
Green lettuce, genoise pesto, squacquerone DOP cheese, cherry tomatoes
134. Humus di ceci, pomodorini, insalata, pomodori secchi 8
Chickpea hummus, cherry tomatoes, green lettuce, dried tomatoes

Pinsa romana | Pizza

SCEGLI IL TUO IMPASTO:

TRADIZIONALE	
SENZA GLUTINE	+ € 2,00

CHOOSE YOUR DOUGH:

TRADITIONAL	
GLUTEN FREE	+ € 2,00

601. MARGHERITA pomodoro, mozzarella, basilico 8,5
MARGHERITA tomato, mozzarella, basil
602. ESTIVA pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, grana 11
ESTIVA tomato, mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, parmesan
603. NORVEGESE pomodoro, brie, salmone affumicato, zucchine grigliate 12
NORVEGESE tomato, brie, smoked salmon, grilled zucchinis
604. EMILIANA mozzarella, pancetta, scaglie di grana, pesto di basilico 12
EMILIANA mozzarella, bacon, parmesan flakes, basil pesto
605. CULATELLO pomodoro, mozzarella, culatello, funghi, basilico, olio EVO 12
CULATELLO tomato, mozzarella, culatello, mushrooms, basil, EVO oil
606. SPECK mozzarella, gorgonzola, noci, speck Alto Adige IGP, basilico, olio EVO 12
SPECK mozzarella, gorgonzola, walnuts, Alto Adige IGP speck, basil, EVO oil
607. VERDURE pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate 11
VERDURE tomato, mozzarella, aubergines and grilled zucchinis
609. MAIOLO pomodoro, mozzarella, tonno, olive, cipolla rossa 12
MAIOLO tomato, mozzarella, tuna, olives, red onion
610. S.AGATA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi 12
S.AGATA tomato, mozzarella, anchovies, capers
611. S.LEO pomodoro, mozzarella, salame piccante 12
S.LEO tomato, mozzarella, spicy salami
612. RICCIONE pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi 12
RICCIONE tomato, mozzarella, sausage, mushrooms
613. RIMINI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi 12
RIMINI tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms

Taglieri | Platter

I NOSTRI TAGLIERI SONO ACCOMPAGNATI DA UNA PIADINA ARTIGIANALE DI NOSTRA PRODUZIONE
OUR PLATTERS ARE ACCOMPANIED BY AN ARTISAN PIADINA OF OUR PRODUCTION

501. TAGLIERE DEGUSTAZIONE PER 2 PERSONE

Mortadella IGP, culatello "Duca di Parma", speck del Alto Adige IGP, porchetta Laziale, salame nostrano, squacquerone DOP, olive

TASTING PLATTER FOR 2 PEOPLE

Mortadella IGP, culatello "Duca di Parma", Alto Adige speck IGP, porchetta from Lazio, local salami, squacquerone DOP cheese, olives

22

Insalate | Salads

LE NOSTRE INSALATE SONO ACCOMPAGNATE DA UNA PIADINA ARTIGIANALE DI NOSTRA PRODUZIONE
OUR SALADS ARE ACCOMPANIED BY AN ARTISAN PIADINA OF OUR PRODUCTION

400. SFIZIOSA bresaola, rucola, scaglie di parmigiano, riduzione di aceto balsamico SFIZIOSA bresaola, rocket salad, parmesan flakes, balsamic vinegar reduction	10
401. CAPRESE pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico CAPRESE tomato, mozzarella "fiore di latte", basil	9,5
402. MEDITERRANEA insalata, rucola, melanzane grigliate, pomodori secchi, grana, glassa di aceto balsamico MEDITERRANEA salad, rocket salad, grilled aubergines, dried tomatoes, parmesan, balsamic vinegar glaze	9,5
403. CONTADINA insalata verde, tonno, pomodori, olive, formaggio feta CONTADINA salad, tuna, tomatoes, olives, feta cheese	10
404. LA LEGGERA insalata, mela verde, noci, scaglie di grana, rid. di aceto balsamico LA LEGGERA salad, green apple, walnuts, parmesan flakes, balsamic vinegar reduction	9,5
407. GRECA cetrioli, pomodorini, formaggio feta, olive nere, cipolla rossa, origano GRECA cucumbers, cherry tomatoes, feta cheese, black olives, red onion, oregano	10
408. SALMONE insalata, rucola, avocado, salmone affumicato, pomodori SALMON salad, rocket salad, avocado, smoked salmon, tomatoes	10,5

Pasta

200. Tortellini con ragù alla bolognese Tortellini with bolognese sauce	12
201. Tortellini ai 4 formaggi Tortellini with 4 cheeses	12
202. Tagliatelle al pomodoro e basilico Tagliatelle with tomato and basil	11
204. Tagliatelle con ragù alla bolognese Tagliatelle with bolognese sauce	12
207. Gramigna alla salsiccia e panna Gramigna with sausage and cream	12
208. Gramigna ai 4 formaggi Gramigna with 4 cheeses	11
210. Gramigna con pomodoro, zucchine e melanzane grigliate Gramigna with tomato, zucchini and grilled aubergines	12

Dolci | Desserts

141. Piadina con Nutella, cocco e zucchero a velo Piadina with Nutella, coconut and icing sugar	5,5
143. Tartufo semifreddo al pistacchio con cuore di cioccolato Semifreddo pistachio truffle with chocolate heart	4,5
144. Dolci del giorno: chiedi al personale, ANCHE SENZA GLUTINE Dessert of day: ask the staff, GLUTEN FREE OPTIONS	5

Centrifugati | Fruit Smoothies

TINTARELLA arancia, carota, limone, ananas TINTARELLA orange, carrot, lemon, pineapple	5
DETOX mela, finocchio, zenzero, limone DETOX apple, fennel, ginger, lemon	5
TROPICAL melone, ananas, zenzero, carote TROPICAL melon, pineapple, ginger, carrots	5
BONNY cetrioli, sedano, limone, mela verde BONNY cucumber, celery, lemon, green apple	5

Bevande | Refreshments

Acqua naturale / frizzante Water / Sparkling water	1,5
Coca Cola, Fanta, Sprite Coca Cola, Fanta, Sprite	2,8
Thè alla pesca/limone Ice Tea peach/lemon	3
Thè caldo Hot tea	3
Tisane Herbal tea	3
Succhi di frutta Fruit Juice	3
Bibite BIO (chinotto, arancia rossa) BIO beverages (sour orange, red orange)	3,5

Caffè | Coffee

Caffè / Espresso	1,5
Caffè decaffeinato / Espresso DECAF	1,6
Cappuccino / Cappuccino	2,5
Caffè americano / Filter coffee	2,5
Caffè corretto / Spiked coffee	2,5
Caffè d'orzo / Barley coffee	1,8

Birre | Beers

Alla spina Draft beer	250ML	3,5
Moretti	500ML	5,5
Moretti	33CL	3,5
Messina non filtrata Messina unfiltered	50CL	6
Ichnusa non filtrata Ichnusa unfiltered	50CL	6
Paulaner Paulaner	50CL	6
Birra senza glutine Gluten free beer		4

Vini | Wines

Pignoletto DOC Romagna	5	18
Sangiovese sup. DOC	5	18
Prosecco DOC millesimato	5,5	20
Lambrusco Riserva	5	20
Grillo "Alegre" Sicilia Barone Sergio	5,5	20
Nero d'Avola "Sergio" Berone Sergio	5,5	22
VINO DELLA CASA		
Rosso	4	9
Bianco	4	9

Alcolici | Drinks

Spritz Aperol	6
Spritz Campari	6
Grappe / Amaro	4,5



SEGUICI SUI SOCIAL

@piadineriefabbrri

SERVIZIO AL TAVOLO € 1,00