

-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 8
Culatello "Riserva del Duca", mozzarella, cherry tomatoes
- 102. Culatello "Riserva del Duca", squacquerone DOP, rucola 8
Culatello "Riserva del Duca", squacquerone DOP cheese, rocket salad
- 105. Prosciutto cotto di alta qualità, mozzarella fior di latte, misto funghi 8
Baked ham, mozzarella, mushrooms
- 106. Mortadella IGP Bologna, squacquerone DOP 8
Mortadella IGP from Bologna, squacquerone DOP cheese
- 107. Salame piccante mozzarella fior di latte 8
Spicy salami, mozzarella

LE SFIZIOSE | THE TEMPTING ONES

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

LE VEGETARIANE/VEGANE | VEGETERIAN/VEGAN

- 130. Rucola, pomodorini, funghi 8
Rocket salad, cherry tomatoes, mushrooms
- 131. Verdure alla piastra e squacquerone DOP 8
Grilled vegetables and squacquerone DOP cheese
- 133. Insalata, pesto genovese, squacquerone DOP, pomodorini 8
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 9
MARGHERITA tomato, mozzarella, basil
- 602. ESTIVA pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, grana 12
ESTIVA tomato, mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, parmesan
- 603. NORVEGESE pomodoro, brie, salmone affumicato, zucchine grigliate 13
NORVEGESE tomato, brie, smoked salmon, grilled zucchini
- 604. EMILIANA mozzarella, pancetta, scaglie di grana, pesto di basilico 13
EMILIANA mozzarella, bacon, parmesan flakes, basil pesto
- 605. CULATELLO pomodoro, mozzarella, culatello, funghi, basilico, olio EVO 13
CULATELLO tomato, mozzarella, culatello, mushrooms, basil, EVO oil
- 606. SPECK mozzarella, gorgonzola, noci, speck Alto Adige IGP, basilico, olio EVO 13
SPECK mozzarella, gorgonzola, walnuts, Alto Adige IGP speck, basil, EVO oil
- 607. VERDURE pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate 12
VERDURE tomato, mozzarella, aubergines and grilled zucchini
- 609. MAIOLO pomodoro, mozzarella, tonno, olive, cipolla rossa 13
MAIOLO tomato, mozzarella, tuna, olives, red onion
- 610. S.AGATA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi 13
S.AGATA tomato, mozzarella, anchovies, capers
- 611. S.LEO pomodoro, mozzarella, salame piccante 13
S.LEO tomato, mozzarella, spicy salami
- 612. RICCIONE pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi 13
RICCIONE tomato, mozzarella, sausage, mushrooms
- 613. RIMINI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi 13
RIMINI tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms

Taglieri | Platter

I NOSTRI TAGLIERI SONO ACCOMPAGNATI DA UNA PIADINA ARTIGIANALE DI NOSTRA PRODUZIONE

ALL OUR BOARDS COME WITH PIADINA FROM OUR ARTISANAL BAKERY

501. TAGLIERE DEGUSTAZIONE PER 2 PERSONE

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

TASTING BOARD FOR 2 PEOPLE

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

Insalate | Salads

LE NOSTRE INSALATE SONO ACCOMPAGNATE DA UNA PIADINA ARTIGIANALE DI NOSTRA PRODUZIONE

ALL OUR SALADS COME WITH PIADINA FROM OUR ARTISANAL BAKERY

| | |
|--|------|
| 400. SFIZIOSA bresaola, rucola, scaglie di parmigiano, riduzione di aceto balsamico SFIZIOSA bresaola, rocket salad, parmesan flakes, balsamic vinegar reduction | 11 |
| 401. CAPRESE pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico CAPRESE tomato, mozzarella "fior di latte", basil | 10,5 |
| 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 | 10,5 |
| 403. CONTADINA insalata verde, tonno, pomodori, olive, formaggio feta CONTADINA salad, tuna, tomatoes, olives, feta cheese | 11 |
| 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 | 10,5 |
| 407. GRECA cetrioli, pomodorini, formaggio feta, olive nere, cipolla rossa, origano GRECA cucumbers, cherry tomatoes, feta cheese, black olives, red onion, oregano | 11 |
| 408. SALMONE insalata, rucola, avocado, salmone affumicato, pomodori SALMON salad, rocket salad, avocado, smoked salmon, tomatoes | 11,5 |

Pasta

| | |
|---|------|
| 200. Tortellini con ragù alla bolognese Tortellini with bolognese sauce | 12,5 |
| 201. Tortellini ai 4 formaggi Tortellini with 4 cheeses | 12,5 |
| 202. Tagliatelle al pomodoro e basilico Tagliatelle with tomato and basil | 12 |
| 204. Tagliatelle con ragù alla bolognese Tagliatelle with bolognese sauce | 12,5 |
| 207. Gramigna alla salsiccia e panna Gramigna with sausage and cream | 12,5 |
| 208. Gramigna ai 4 formaggi Gramigna with 4 cheeses | 12,5 |
| 210. Gramigna con pomodoro, zucchine e melanzane grigliate Gramigna with tomato, zucchini and grilled aubergines | 12,5 |

Dolci | Desserts

| | |
|---|-----|
| 141. Piadina con Nutella, cocco e zucchero a velo Piadina with Nutella, coconut and icing sugar | 6 |
| 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 | 5,5 |
| DETOX mela, finocchio, zenzero, limone DETOX apple, fennel, ginger, lemon | 5,5 |
| TROPICAL melone, ananas, zenzero, carote TROPICAL melon, pineapple, ginger, carrots | 5,5 |
| BONNY cetrioli, sedano, limone, mela verde BONNY cucumber, celery, lemon, green apple | 5,5 |

Bevande | Refreshments

| | |
|---|-----|
| Acqua naturale / frizzante Water / Sparkling water | 1,5 |
| Coca Cola, Fanta, Sprite Coca Cola, Fanta, Sprite | 3 |
| 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 |

Alcolici | Drinks

| | |
|-----------------------------|-----|
| Spritz Aperol | 6,5 |
| Spritz Campari | 7 |
| Grappe / Amaro / Limoncello | 4,5 |

Birre | Beers

| | | |
|--|-------|-----|
| Alla spina Draft beer | 250ML | 3,5 |
| Moretti | 500ML | 5,5 |
| Moretti | 33CL | 3,5 |
| Ichnusa | 33CL | 4 |
| Ichnusa | 33CL | 4 |
| Ichnusa non filtrata Ichnusa unfiltered | 50CL | 6 |
| Messina Cristalli di sale Messina Salt crystals | 50CL | 6 |
| Paulaner | 50CL | 6 |
| Paulaner | 50CL | 6 |
| Birra senza glutine Gluten free beer | | 4 |

Vini | Wines

| | | |
|---------------------------------------|-----|----|
| Pignoletto Colli Bolognesi | 5,5 | 20 |
| Sangiovese sup. DOC | 5,5 | 20 |
| Prosecco DOC millesimato | 5,5 | 22 |
| Lambrusco Riserva | 5,5 | 22 |
| Grillo "Alegre" Sicilia Barone Sergio | 5,5 | 22 |
| Nero d'Avola "Sergio" Berone Sergio | 5,5 | 22 |
| VINO DELLA CASA | | |
| Rosso | 5 | 10 |
| Bianco | 5 | 10 |

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

** In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelamento tramite abbattitore di temperatura.*



SEGUICI SUI SOCIAL

@piadineriefabbrri

SERVIZIO AL TAVOLO € 1,00