

**SCEGLI UN
IMPASTO**
PER LA TUA PIADINA

TRADIZIONALE
la classica ricetta con
farina di grano tenero
e strutto

INTEGRALE
con farina integrale
di grano e olio d'oliva,
senza lievito

SENZA GLUTINE
con farina di frumento
deglutinato
+ € 2,00



PIADINE

PIADINA DEL GIORNO:
guarda la lavagna
e scopri le nostre
proposte sfiziose
da 9 / 9,5

PIADINE TRADIZIONALI

102. CULATELLO "Riserva del Duca", squacquerone DOP, rucola.....	8,7
103. BUFALA mozzarella di bufala, culatello "Riserva del Duca", rucola, riduzione di balsamico.....	10
105. PROSCIUTTO COTTO di alta qualità, insalata, pomodoro, maionese.....	8,7
106. MORTADELLA IGP Bologna, squacquerone DOP.....	8,7
107. SALAME ventricina piccante, mozzarella fior di latte, rucola.....	8,7
108. SALAME FINOCCHIONA , fontina, melanzane grigliate.....	9
111. TONNO pomodoro, insalata, maionese, origano.....	8,7
113. PETTO DI TACCHINO arrosto, philadelphia, avocado, insalata.....	9
114. PORCHETTA di Ariccia, insalata, maionese.....	9
116. SPECK dell'Alto Adige IGP, brie, zucchine grigliate.....	9
119. SALMONE AFFUMICATO philadelphia, zucchine grigliate, insalata.....	9
121. CAPOCOLLO provolone, melanzane a filetti.....	9

AGGIUNGI ALLA TUA PIADINA

Verdure **+0,70€** - Mozzarella di bufala **+2€**

PIADINE VEGETARIANE

131. VERDURE zucchine e melanzane grigliate, squacquerone DOP.....	8,7
134. CECI humus di ceci, pomodori, insalata, pomodori secchi.....	8,7
135. OLIVE pesto di olive nere, melanzane a filetti, pomodoro, provolone.....	8,7
136. PESTO insalata, pesto genovese, squacquerone DOP, pomodori.....	8,7
137. CAPRESE insalata, mozzarella fior di latte, pomodori.....	8,7

AGGIUNGI ALLA TUA PIADINA

Salumi **+1€** - Formaggi **+1€** - Mozzarella di bufala **+2€**

PINSE ROMANE

Scegli un impasto fra:
Tradizionale
Senza glutine (+€2,00)

PINSE ROSSE

601. MARGHERITA pomodoro, mozzarella, basilico.....	9,5
602. ESTIVA pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, rucola, grana.....	12,5
603. CULATELLO pomodoro, mozzarella, culatello "Riserva del Duca", basilico, olio EVO.....	13
604. VERDURE pomodoro, mozzarella, verdure grigliate.....	12,5
605. S. LEO pomodoro, mozzarella, salame ventricina piccante.....	13
606. RICCIONE pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate al forno.....	13
607. RIMINI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pomodori secchi.....	13

PINSE BIANCHE

608. EMILIANA mozzarella, pancetta, scaglie di grana, pesto di basilico.....	13
609. SPECK mozzarella, gorgonzola, noci, speck dell'Alto Adige IGP, basilico, olio EVO.....	13
610. 4 FORMAGGI gorgonzola, brie, mozzarella, fontina.....	13
611. MORTADELLA IGP Bologna, mozzarella, grana, riduzione di aceto balsamico.....	13

TAGLIERI

CONSIGLIATI PER 1 PERSONA

Tutti i taglieri sono **accompagnati**
dalla **nostra piadina artigianale**,
anche senza glutine

DI SALUMI

Mortadella IGP Bologna, culatello "Riserva del Duca", porchetta di Ariccia, salame ventricina piccante, pancetta arrotolata, sott'aceti..... **15**

VEGETARIANO

Formaggi: brie, squacquerone DOP, caciotta romagnola, mix verdure al forno, olive, pomodori secchi..... **15**

INSALATONE

Sempre **accompagnate dalla nostra piadina artigianale**, calda e fragrante, anche senza glutine.

- 400. **SFIZIOSA** culatello "Riserva del Duca", mozzarella di bufala, pomodori, insalata..... **13**
- 401. **CAPRESE** pomodori, mozzarella fior di latte, basilico..... **10,5**
- 402. **MEDITERRANEA** insalata, rucola, melanzane grigliate, pomodori secchi, grana, glassa di aceto balsamico..... **11,5**
- 403. **CONTADINA** insalata, tonno, pomodori, olive..... **11,5**
- 407. **GRECA** cetrioli, pomodori, formaggio feta, olive nere, cipolla rossa, origano..... **11,5**
- 408. **SALMONE AFFUMICATO** insalata, rucola, avocado, pomodori..... **12**
- 409. **ORTOLANA** insalata, rucola, pomodori, finocchi e carote julienne, mandorle tostate salate..... **11,5**

AGGIUNGI ALLA TUA INSALATA

Salumi **+1€** - Mozzarella di bufala **+2€**

PASTA

- 200. Tortellini con ragù alla bolognese..... **13,5**
- 201. Tortellini alla cesarina (panna e prosciutto)..... **13,5**
- 204. Tagliatelle con ragù alla bolognese..... **13,5**
- 207. Gramigna alla salsiccia e panna..... **13,5**

PASTA VEGETARIANA

- 202. Tagliatelle al pomodoro e basilico..... **13**
- 203. Gramigna al pesto di basilico..... **13**
- 210. Gramigna all'arrabbiata..... **13**

AGGIUNGI AL TUO ORDINE ANCHE

I PIATTINI

- 500. Patate arrosto..... **3,5**
- 501. Mix di verdure al forno..... **3,5**

CENTRIFUGATI

di frutta e verdura fresca

TINTARELLA arancia, carota, limone, mela

DETOX mela, finocchio, zenzero, limone

BONNY cetrioli, sedano, limone, mela verde

RIGENERANTE

5,5

DEPURATIVO

5,5

DRENANTE

5,5

DOLCI

- 141. Piadina con Nutella..... **6**
- 143. Semifreddo al pistacchio..... **5,5**
- 144. Semifreddo al cioccolato..... **5,5**
- 145. Cremoso al limone..... **5,5**

DOLCI DEL GIORNO

Fatti da noi sempre Senza Glutine e/o senza lattosio..... **5,5/6,5**

BIRRE

- Alla spina Moretti Baffo d'Oro..... 250ml **4**
- 500ml **6**
- Ichnusa..... 33cl **4**
- Ichnusa non filtrata..... 50cl **6**
- Messina Cristalli di sale..... 50cl **6**
- Paulaner..... 50cl **6**
- Birra senza glutine..... **4**

BEVANDE

- Acqua naturale / frizzante..... **1,5**
- Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Thè pesca/limone..... **3**
- Thè caldo e Tisane..... **3**
- Succhi di frutta..... **3**
- Bibite BIO (chinotto, arancia, limonata)..... **3,5**

VINI

Rigorosamente Emiliani

- Trebbiano Romagnolo Fratta Bianca **5,5** **20**
- Pignoletto frizzante ARGO C.S.P. Terme **5,5** **20**
- Pignoletto superiore colli Bolognesi BIO **6,5** **25**
- Grechetto Sauvignon Castel San Pietro Terme **6,5** **25**
- Prosecco **5,5** **22**
- Sangiovese Rubicone Fratta Rosso **5,5** **20**
- Lambrusco di Modena secco **5,5** **22**
- Vino della casa (rosso/bianco) **5** **10**

ALCOLICI

- Spritz Aperol..... **6,5**
- Spritz Campari..... **7**
- Grappe / Amari / Limoncello..... **4,5**

CAFFÈ

- Caffè..... **1,5**
- Caffè decaffeinato..... **2**
- Cappuccino/ Caffè americano **2,8**
- Caffè corretto..... **2,8**

2021 | 2022 | 2023

Travelers' Choice



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.

servizio al tavolo € 1,00

@PIADINERIEFABBRI

CHOOSE A DOUGH FOR YOU PIADINA

TRADITIONAL
 The classic recipe with soft wheat flour and lard

WHOLEMEAL
 With whole wheat flour and olive oil, yeast-free

GLUTEN FREE
 with gluten-free wheat flour
+ € 2,00



PIADINE

PIADINA OF THE DAY:
 look at the blackboard
 and discover our
 delicious proposals
da 9 / 9,5

TRADITIONAL PIADINAS

- 102. **CULATELLO** "Riserva del Duca", squacquerone DOP cheese, rocket salad..... **8,7**
- 103. **BUFALA** bufalo mozzarella, culatello "Riserva del Duca", rocket salad, balsamic vinegar reduction..... **10**
- 105. **PROSCIUTTO COTTO** high quality baked ham, salad, tomatoes, mayonnaise..... **8,7**
- 106. **MORTADELLA** mortadella IGP from Bologna, squacquerone DOP cheese..... **8,7**
- 107. **SALAME** spicy ventricina salami, mozzarella, rocket salad..... **8,7**
- 108. **SALAME FINOCCHIONA** fennel salami, fontina cheese, grilled eggplants..... **9**
- 111. **TONNO** tuna, tomatoes, lettuce, mayonnaise, oregano..... **8,7**
- 113. **PETTO DI TACCHINO** roast turkey breast, Philadelphia, avocado, salad..... **9**
- 114. **PORCHETTA** pork, lettuce, mayonnaise..... **9**
- 116. **SPECK** speck from Alto Adige IGP, brie, grilled zucchini..... **9**
- 119. **SALMONE AFFUMICATO** smoked salmon, Philadelphia, grilled zucchini, lettuce..... **9**
- 121. **CAPOCOLLO** capocollo salami, scamorza smoked cheese, eggplants fillets..... **9**

ADD TO YOUR PIADINA

Vegetables **+0,70€** - Bufalo Mozzarella **+2€**

VEGETARIAN PIADINAS

- 131. **VERDURE** grilled zucchini and eggplant, squacquerone DOP cheese **8,7**
- 134. **CECI** chickpea hummus, tomatoes, green lettuce, dried tomatoes..... **8,7**
- 135. **OLIVE** black olive pesto, aubergine fillets, tomato, provolone cheese..... **8,7**
- 136. **PESTO** lettuce, genoese pesto, squacquerone DOP cheese, tomatoes..... **8,7**
- 137. **CAPRESE** lettuce, mozzarella fior di latte, tomatoes..... **8,7**

ADD TO YOUR PIADINA

Cured meats **+1€** - Cheeses **+1€** - Bufalo mozzarella **+2€**

PINSE ROMANE

Choose you dough:
 Traditional
Gluten free (+€2,00)

RED PINSE with tomato sauce

- 601. **MARGHERITA** tomato, mozzarella, basil..... **9,5**
- 602. **ESTIVA** tomato, mozzarella, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan..... **12,5**
- 603. **CULATELLO** tomato, mozzarella, culatello "Riserva del Duca", basil, EVO oil..... **13**
- 604. **VERDURE** tomato, mozzarella, grilled eggplants and zucchini..... **12,5**
- 605. **S. LEO** tomato, mozzarella, spicy ventricina salami..... **13**
- 606. **RICCIONE** tomato, mozzarella, sausage, baked potatoes..... **13**
- 607. **RIMINI** tomato, mozzarella, baked ham, dried tomatoes..... **13**

WHITE PINSE without tomato sauce

- 608. **EMILIANA** mozzarella, bacon, parmesan flakes, basil pesto..... **13**
- 609. **SPECK** mozzarella, gorgonzola, walnuts, Alto Adige IGP speck, basil..... **13**
- 610. **4 FORMAGGI** gorgonzola, brie, mozzarella, fontina cheese..... **13**
- 611. **MORTADELLA** mortadella IGP from Bologna, mozzarella, parmesan, balsamic vinegar reduction..... **13**

TAGLIERI

RECOMMENDED FOR 1 PERSON

All platters are **accompanied by our artisanal piadina**, also gluten-free.

CURED MEATS

Mortadella IGP from Bologna, culatello "Duca di Parma", pork, rolled pancetta, spicy Ventricina salami, pickled vegetables..... **15**

VEGETARIAN

Cheeses: brie, squacquerone DOP, caciotta romagnola, mixed baked vegetables, olives, dried tomatoes..... **15**

SALADS

Always **accompanied by our warm and fragrant artisanal piadina**, also gluten-free.

- 400. **SFIZIOSA** culatello "Riserva del Duca", buffalo mozzarella, tomatoes, salad..... **13**
- 401. **CAPRESE** tomato, mozzarella fior di latte, basil..... **10,5**
- 402. **MEDITERRANEA** salad, rocket salad, grilled eggplants, dried tomatoes, parmesan, balsamic vinegar glaze **11,5**
- 403. **CONTADINA** salad, tuna, tomatoes, olives, feta cheese..... **11,5**
- 407. **GRECA** cucumbers, tomatoes, feta cheese, black olives, red onion, oregano..... **11,5**
- 408. **SALMONE** smoked salmon, lettuce, rocket salad, avocado, tomatoes..... **12**
- 409. **ORTOLANA** lettuce, rocket salad, tomatoes, julienned fennel and carrots, salted toasted almonds..... **11,5**

ADD TO YOUR SALAD

Cured meats **+1€** - Bufalo mozzarella **+2€**

PASTA

- 200. Tortellini with bolognese sauce..... **13,5**
- 201. Tortellini cesarina (cream and ham)..... **13,5**
- 204. Tagliatelle with bolognese sauce..... **13,5**
- 207. Gramigna with sausage and cream..... **13,5**

VEGETARIAN PASTA

- 202. Tagliatelle with tomato and basil..... **13**
- 203. Gramigna with basi pesto..... **13**
- 210. Gramigna arrabbiata sauce..... **13**

ADD TO YOUR ORDER

I PIATTINI

- 500. Baked potatoes..... **3,5**
- 501. Mixed baked vegetables..... **3,5**

EXTRACTED JUICES

of fresh fruit and vegetables

- TINTARELLA**, orange, carrot, lemon, apple **REGENERATING** **5,5**
- DETOX**, apple, fennel, ginger, lemon **PURIFYING** **5,5**
- BONNY**, cucumber, celery, lemon, green apple **DRAINING** **5,5**

BEERS

- Draft beer Moretti Baffo d'Oro..... 250ml **4**
- 500ml **6**
- Ichnusa..... 33cl **4**
- Ichnusa unfiltered..... 50cl **6**
- Messina Cristalli di sale..... 50cl **6**
- Paulaner..... 50cl **6**
- Gluten free beer..... **4**

VINI

Strictly Emilian

- Trebbiano Romagnolo Fratta Bianca **5,5** **20**
- Pignoletto frizzante ARGO C.S.P. Terme **5,5** **20**
- Pignoletto superiore colli Bolognesi BIO **6,5** **25**
- Grechetto Sauvignon Castel San Pietro Terme **6,5** **25**
- Prosecco **5,5** **22**
- Sangiovese Rubicone Fratta Rosso **5,5** **20**
- Lambrusco di Modena secco **5,5** **22**
- Vino della casa (rosso/bianco) **5** **500ml 10**

DESSERTS

- 141. Piadina with Nutella..... **6**
- 143. Pistacchio parfait..... **5,5**
- 144. Chocolat parfait..... **5,5**
- 145. Creamy lemon..... **5,5**

DESSERT OF THE DAY

Homemade always Gluten Free or Lactose free..... **5,5/6,5**

BEVANDE

- Still Water / Sparkling water..... **1,5**
- Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Ice Peach/Lemon tea..... **3**
- Hot tea / Herbal tea..... **3**
- Fruit Juices..... **3**
- BIO beverages (sour orange, orange juice, lemon juice)..... **3,5**

ALCOLICI

- Spritz Aperol..... **6,5**
- Spritz Campari..... **7**
- Grappas / Bitters / Limoncello..... **4,5**

CAFFÈ

- Espresso..... **1,5**
- Espresso decaf..... **2**
- Cappuccino/ Filter coffee /Spiked coffee..... **2,8**

2021 | 2022 | 2023

Travelers' Choice



Dear customer, if you have any food allergies and/or intolerances, please ask about our food and beverages. We are ready to provide you with the best possible advice.
* In the absence of fresh produce, we would like to inform our customers that some products may be frozen or have been blast-frozen.

table service € 1,00

@PIADINERIEFABBRI