





PESARO - Largo Aldo Moro, 10  
tel. 0721.1865464



MILANO - Viale Bligny, 2  
tel. 02.94387859

[www.piadificio.it](http://www.piadificio.it)



**FOLLOW US** 

 **PIADI BY PIADIFICIO**  **@PIADIFICIO**

Il Piadificio ha sempre proposto materie prime di alta qualità. Il 2022 è iniziato con un incremento generalizzato dei prezzi dei prodotti alimentari e dell'energia.

Per mantenere uno standard qualitativo costante siamo stati costretti a innalzare il prezzo del coperto di 0,50 euro.

Ci auguriamo di poter tornare presto alla normalità.

## SCEGLI L'IMPASTO CHE PREFERISCI

### ROMAGNOLA CLASSICA

farina di tipo "0"  
e strutto

### CRESCIA SFOGLIATA

farina di tipo "0"  
strutto, latte e uovo  
+ € 0,50

### ALL'OLIO EVO

farina tipo "0" e olio  
extravergine d'oliva

### SEMI-INTEGRALE

impasto vegano  
con farine semintegrale  
e olio EVO

### SENZA GLUTINE

mix di farine senza  
glutine, strutto e uovo  
+ € 2,00



## DALLA TERRA

### JACK

salsiccia, zucca al  
forno, scamorza  
affumicata

€ 8,50

### PARTY

prosciutto cotto  
di Praga, brie,  
patate arrosto

€ 7,50

### ROMAGNOLA

prosciutto  
crudo di Parma,  
squacquerone, rucola

€ 8,00

### CONERINA

mortadella,  
stracciatella di burrata,  
paccasassi del Conero

€ 9,00

## DALL'ORTO

### EFFE

finocchi gratinati,  
finocchio fresco,  
feta, melograno

€ 7,00

### AUTUNNO

radicchio trevigiano  
al forno, noci,  
pere caramellate,  
gorgonzola

€ 8,00

### TORTELLA

zucca al forno, salvia,  
mostarda di mele,  
parmigiano, zeste  
di limone, amaretto,

€ 8,00

### EGG & AVOCADO

uovo sodo, avocado,  
cipolla rossa in  
agrodolce, rucola,  
maionese

€ 7,00

### MATILDE

porchetta emiliana,  
cipolla caramellata,  
patate mantecate  
all'olio evo, mousse di  
parmigiano, lattuga

€ 9,00

### FRASTUCA

mortadella, pesto di  
pistacchi, pomodori  
secchi, stracciatella  
di burrata

€ 8,50

### GRICIA

pancetta arrotolata  
al pepe IGP, limone  
candito, mousse di  
parmigiano, rucola

€ 7,50

### BRITISH

roastbeef, cipolla  
caramellata,  
maionese senapata,  
cetriolini, bacon

€ 10,00

## DAL MARE

### MIYAGI

tartare di tonno  
rosso, stracciatella  
di burrata, valeriana,  
pesto di pistacchi

€ 13,50

### RIVIERA

sardoncini  
scottadito, insalata,  
maionese al lime,  
cipollotto

€ 8,50

### NEW YORK STYLE

salmone affumicato,  
ricotta, avocado,  
pomodoro

€ 11,00

### VENETA

mantecato di  
baccalà, bacon,  
pomodori secchi, olio  
al basilico, rucola

€ 12,00

### PIFFETTI

salsiccia, scamorza  
affumicata, bacon,  
patate arrosto,  
maionese, ketchup

€ 9,50

### BROOKLYN

petto di pollo  
al forno, bacon,  
cheddar, insalata,  
maionese senapata

€ 9,00

### TONNIGLIO

tonno di coniglio,  
giardiniera, salsa  
al prezzemolo,  
insalata

€ 12,00

### THE CLUB

fesa di tacchino,  
avocado, bacon,  
uovo sodo,  
maionese

€ 8,00

### MANZA

tartare di manzo,  
stracciatella, crema  
di peperoni arrosto,  
valeriana

€ 12,00

### MALGA

speck, noci, pere  
caramellate,  
gorgonzola dolce

€ 9,00

### MILANO BENE

ossobuco cotto al  
forno, il suo fondo,  
gremolada

€ 12,50

### BRIOSIA

speck, zucca  
al forno, brie

€ 8,00

## COMPONILA DA TE

DECIDI TU GLI INGREDIENTI E CREA LA TUA PIADINA:  
IMPASTO, PROTEINE, VERDURE, FORMAGGI, SALSE

COPERTO →

€ 1,50

## LE INSALATE

### CAESAR

insalata, petto di pollo al forno, bacon, crostini di pane, parmigiano, Caesar dressing

€ 9,50

### TATAKI SALAD

tonno tataki, insalata, mandorle, avocado, edamame, semi di sesamo, dressing

€ 13,50

### SICULA

insalata di finocchi e arance, feta, olive taggiasche, melograno, noci, valeriana

€ 9,00

## I NOSTRI PIATTI DI STAGIONE

### TONNA

tonno rosso in porchetta, insalata, olive taggiasche, pomodorini

€ 12,00

### POLLETTO

petto di pollo al forno, valeriana, mandorle, melograno, maionese al lime

€ 10,50

### POLPO E PATATE

polpo scottato, patate mantecate, pomodorini secchi, olive taggiasche

€ 13,50

### MILLEFOGLIE DI BACCALÀ

baccalà mantecato, pomodori secchi, piadina frita, olio al basilico

€ 12,50

### CREMA DI ZUCCA

servita con yogurt, crostini, semi di zucca

€ 8,50

### GATEAU DI PATATE

patate, formaggio, salumi

€ 8,50

## I FRITTI

PATATINE FRITTE

€ 5,00

OLIVE ASCOLANA

€ 5,00

ANELLI DI CIPOLLA

€ 5,00

CREMINI FRITTI

€ 5,00

## LE TARTARE

### MAGURO TARTARE

tonno rosso, yogurt, sesamo nero, scorza di arance, valeriana, cipolla rossa in agrodolce

€ 13,50

### TARTARE D'EMILIA

carne di manzo, mousse di parmigiano, granella di nocciole, menta, cipolla rossa in agrodolce

€ 13,00

### P TARTARE

carne di manzo, pomodorini secchi, olive taggiasche, senape di Digione, senape dolce

€ 12,50

## ACCOMPAGNA IL TUO PIATTO O INSALATA CON UNA PIADINA VUOTA:

ROMAGNOLA CLASSICA € 1,50

farina di tipo "0" e strutto

ALL'OLIO EVO € 1,50

farina tipo "0" e olio extravergine d'oliva

CRESCIA SFOGLIATA € 2,00

farina di tipo "0" strutto, latte e uovo

SEMI-INTEGRALE € 1,50

impasto vegano con farine semintegrali e olio EVO

SENZA GLUTINE € 3,00



mix di farine senza glutine, strutto e uovo



COPERTO →

€ 1,50

## LE PIADINE DOLCI

**PIADINA  
CON NUTELLA**  
€ 4,50

**PIADINA  
CON NUTELLA E RICOTTA**  
€ 5,00

## I DOLCI

**TIRAMISÙ**  
€ 5,00

**CHEESECAKE**  
€ 5,50

**SBRISOLONA  
MANTOVANA**  
€ 5,00

**TORTA DI MELE  
DELLA NONNA RINA**  
€ 5,00

**BROWNIES  
AL CIOCCOLATO**  
€ 5,00

**MOUSSE  
DI MASCARPONE E NUTELLA**  
€ 5,00

## LA CAFFETTERIA

**Caffè** € 1,20  
**Caffè decaffeinato** € 1,30  
**Caffè corretto** € 1,80  
**Caffè americano** € 1,60  
**Cappuccino** € 1,60  
**Moretta fanese** € 2,50

**Caffè ginseng piccolo** € 1,50  
**Caffè ginseng grande** € 1,80  
**Caffè orzo piccolo** € 1,50  
**Caffè orzo grande** € 1,80  
**Caffè shakerato** € 2,50

## I VINI

### BOLLE

**Franciacorta  
"La Montina" Brut**  
🍷 € 7,00 🍷 € 35,00

**Prosecco Doc  
"Casa Gheller" Brut**  
🍷 € 5,00 🍷 € 17,00

**Spumante Jacur  
Bernardi Extra Dry**  
🍷 € 4,00 🍷 € 14,00

### BIANCHI FERMI

**Bianchetto  
"Guerrieri DOC"**  
🍷 € 4,00 🍷 € 14,00

**"1° Senso" Passerina  
Cantine Saputi**  
🍷 € 5,00 🍷 € 16,00

**"Montemisio" Offida  
Pecorino DOCCG**  
🍷 € 5,00 🍷 € 16,00

**"Roncaglia DOC"  
Fattoria Mancini**  
🍷 € 5,00 🍷 € 17,00

**"Buscareto" Verdicchio  
dei Castelli di Jesi DOC**  
🍷 € 5,00 🍷 € 17,00

**Chardonnay DOC  
H. Lun**  
🍷 € 5,00 🍷 € 19,00

**Gewurztraminer DOC  
H. Lun**  
🍷 € 5,00 🍷 € 23,00

**Muller-Thurgau DOC  
H. Lun**  
🍷 € 5,00 🍷 € 25,00

### ROSSI

**Sangiovese "Guerrieri DOC"**  
🍷 € 4,00 🍷 € 14,00

**Sangiovese "Mancini DOC"**  
🍷 € 5,00 🍷 € 17,00

**"Appezana" Colli Maceratesi  
Rosso DOC Cantine Saputi**  
🍷 € 5,00 🍷 € 18,00

**"Castru Vecchiu" Rosso Piceno  
DOC Cantine Saputi**  
🍷 € 6,00 🍷 € 25,00

## LE BIRRE

### ALLA SPINA

<b>Kozel Lager</b> 0,20	€ 3,50
<b>Kozel Lager</b> 0,40	€ 5,00

Premium della tradizione ceca dal gusto ricco e morbido con un delicato aroma di malto e luppolo. Perfetta per carni bianche e rosse.

<b>St. Benoit</b> 0,30	€ 4,00
<b>St. Benoit</b> 0,50	€ 6,00

Classica Blanche bionda ad alta fermentazione 5% vol. gusto fruttato, note di coriandolo e scorza d'arancia.

### IN BOTTIGLIA

<b>Menabrea</b> 0,33	€ 3,50
<b>Ichnusa</b> Non Filtrata 0,33	€ 3,50
<b>Ichnusa</b> Non Filtrata 0,50	€ 5,00
<b>Messina</b> Cristalli di Sale 0,33	€ 3,50
<b>Messina</b> Cristalli di Sale 0,50	€ 5,00
<b>Forst</b> Sixtus Rossa 0,33	€ 4,50
<b>Hacker</b> Pschorr Weisse 0,50	€ 5,00
<b>Daura</b> Senza Glutine 0,33	€ 4,50
<b>Forst</b> Zero Alcool 0,33	€ 4,50

### ARTIGIANALI

<b>Ipa Reale</b> Birra del Borgo 0,33	€ 6,00
<b>Gloria Mundi</b> Chiara 0,33	€ 5,00
<b>Gloria Mundi</b> Bionda 0,33	€ 5,00
<b>Gloria Mundi</b> Rossa 0,33	€ 5,00

## LE BIBITE

<b>Acqua</b> Naturale / Frizzante bottiglia PET 0,50	€ 1,00
<b>Acqua</b> Naturale / Frizzante bottiglia vetro 0,75	€ 2,00
<b>Coca-Cola / Coca-Cola</b> zero lattina	€ 2,50
<b>Coca-Cola Gold</b> senza caffeina	€ 2,50
<b>Coca-Cola / Coca-Cola</b> zero vetro	€ 3,00
<b>Fanta / Sprite / Chinotto / Lemon soda / Tè al limone / pesca</b>	€ 2,50
<b>Tonica / Ginger Beer / Cedrata Tassoni</b>	€ 2,50



