

PIADIFICIO

il gusto di stupire

PESARO
Largo Aldo Moro, 10
tel. 0721.1865464

FANO
Viale Adriatico, 1/A
tel. 3401143934

MILANO
Viale Bligny, 2
tel. 02.94387859

Tutto il nostro menù è disponibile anche da asporto, oppure con consegna a domicilio tramite le App di Deliveroo e Glovo.



FOLLOW US

PIADI BY PIADIFICIO @PIADIFICIO

info@piadificio.com - www.piadificio.it



PER INIZIARE

PATATINE FRITTE	€ 5 ⁽¹⁾	CREMINI FRITTI	€ 5 ⁽¹⁻³⁻⁷⁾
OLIVE ASCOLANE	€ 6 ⁽¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾	FALAFEL E HUMMUS	€ 7 ⁽¹⁻¹¹⁾
ANELLI DI CIPOLLA	€ 6 ⁽¹⁻⁷⁾	GIARDINIERA DI MORGAN	€ 8 ⁽⁸⁾

SCEGLI L'IMPASTO DELLA TUA PIADINA

ROMAGNOLA CLASSICA	farina di tipo "0" e strutto ⁽¹⁾
CRESCIA SFOGLIATA + € 0,50	farina di tipo "0" strutto, latte e uovo ⁽¹⁻³⁻⁷⁾
SEMI-INTEGRALE	farine semintegrali e olio extravergine d'oliva ⁽¹⁾
SENZA GLUTINE + € 2,00	mix di farine gluten free e strutto

✓ **Piatti vegetariani**

* L'ELENCO DEGLI ALLERGENI LO TROVI INDICATO IN FONDO AL MENU

PIADI LOVERS

FRASTUCA mortadella, pesto di pistacchi, pomodori secchi, stracciatella di burrata € 9,50 ⁽⁷⁻⁸⁾	JOHN roast-beef, rucola, pomodori, salsa yogurt, parmigiano € 12 ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	BROOKLYN petto di pollo, bacon, cheddar, cipolla caramellata, maionese senapata € 9,50 ⁽³⁻⁷⁻¹⁰⁾	THE CLUB fesa di tacchino, uovo sodo, bacon, pomodori, insalata maionese € 10 ⁽¹⁻³⁻¹²⁾
---	---	---	--

RIVIERA sardoncini scottadito, insalata, maionese al lime, cipollotto € 9 ⁽¹⁻³⁻⁴⁾	ROMAGNOLA prosciutto crudo, squacquerone, rucola € 8,50 ⁽⁷⁾	ERBA & SALSICCIA erbe cotte, salsiccia € 8	✓ OLIVIA erbe, squacquerone € 7,50 ⁽⁷⁾
---	---	---	--

SEASONAL BEST

JACK zucca al forno, scamorza affumicata, salsiccia € 9,50 ⁽³⁻⁷⁻¹²⁾	MALGA speck, noci, pere caramellate, gorgonzola € 9,50 ⁽⁷⁻⁸⁾	✓ AUTUNNO radicchio grigliato, gorgonzola, pere caramellate, noci € 8,50 ⁽⁷⁻⁸⁾	✓ EF FE finocchi gratinati, feta € 8 ⁽¹⁻⁷⁾
---	--	--	--

PATTY prosciutto cotto, mozzarella, patate arrosto € 8,50 ⁽⁷⁻¹²⁾	✓ DELICA zucca al forno, hummus, noci, feta € 9,50 ⁽⁷⁻⁸⁻¹¹⁾	PPP porchetta nostrana, pecorino, patate arrosto, maionese € 12 ⁽³⁻⁷⁻¹²⁾	TIROLESE speck, scamorza affumicata, cetriolini sottaceto, patate arrosto, maionese senapata € 10 ⁽³⁻⁷⁻¹⁰⁾
--	---	--	--

PIADI FAN CLUB

PIFFETTI salsiccia, patate arrosto, scamorza affumicata, bacon, maionese, ketchup € 10 ⁽³⁻⁷⁻⁹⁾	ROUTE 66 pulled pork, cipolla rossa in agrodolce, coleslaw, salsa bbq, bacon € 13 ⁽³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	HARLEM petto di pollo, cheddar, cipolla caramellata, maionese senapata, cetriolini € 13 ⁽³⁻⁷⁻¹⁰⁾	MANZA tartare di manzo, stracciatella di burrata, valeriana, cipolla rossa in agrodolce € 13 ⁽⁷⁾
--	--	--	--

PORTULOTTA sardocini scottadito, squacquerone, rucola, cipolla rossa in agrodolce € 10 ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾	TONNETTA tonno in porchetta*, insalata, maionese, pomodori € 12 ⁽³⁻⁴⁾	✓ PIADAFEL falafel di ceci, hummus, insalata, carote, salsa tahina € 9 ⁽¹⁻¹⁰⁻¹¹⁾	VISSO ciauscolo I.G.P., pecorino, rucola € 10 ⁽⁷⁾
--	---	--	---

MATILDE porchetta nostrana, insalata, patate mantecate, cipolla caramellata, mousse di parmigiano € 12 ⁽⁷⁾	BRITISH roast-beef, cipolla caramellata, bacon, maionese senapata, cetriolini sottaceto € 11 ⁽¹⁻³⁻¹⁰⁾
--	---

I PIATTI DI STAGIONE

TARTARE D'EMILIA carne cruda di manzo, mousse di parmigiano, nocciole, menta, cipolla rossa in agrodolce € 14 ⁽⁷⁻⁸⁾	P-TARTARE carne cruda di manzo, olive taggiasche, pomodori secchi, senape dolce e piccante € 14 ⁽¹⁰⁾	CIPRIANI roast-beef, valeriana, pomodori, scaglie di parmigiano, salsa cipriani € 12 ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾
---	--	---

POLLETTO petto di pollo, noci, maionese senapata, valeriana, melograno € 11 ⁽¹⁻³⁻⁸⁾	POLPO & PATATE polpo saltato*, patate mantecate, pomodori secchi, valeriana, olive € 14 ⁽¹⁴⁾	✓ FLAN DI ZUCCA flan di zucca, verdure del giorno, mousse di parmigiano € 11 ⁽¹⁻³⁻⁷⁾
---	--	--

LE INSALATE

POLPO SALAD polpo, zucca al forno, feta, ceci, insalata € 13,50 ⁽⁷⁻¹⁴⁾	CAESAR SALAD insalata, petto di pollo, bacon, crostini di pane, parmigiano, Caesar dressing € 11 ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰⁾	✓ LEVANTINA falafel di ceci, insalata, carote, pomodori, avocado, ceci, salsa tahina € 11 ⁽¹⁻¹⁰⁻¹¹⁾
--	---	---

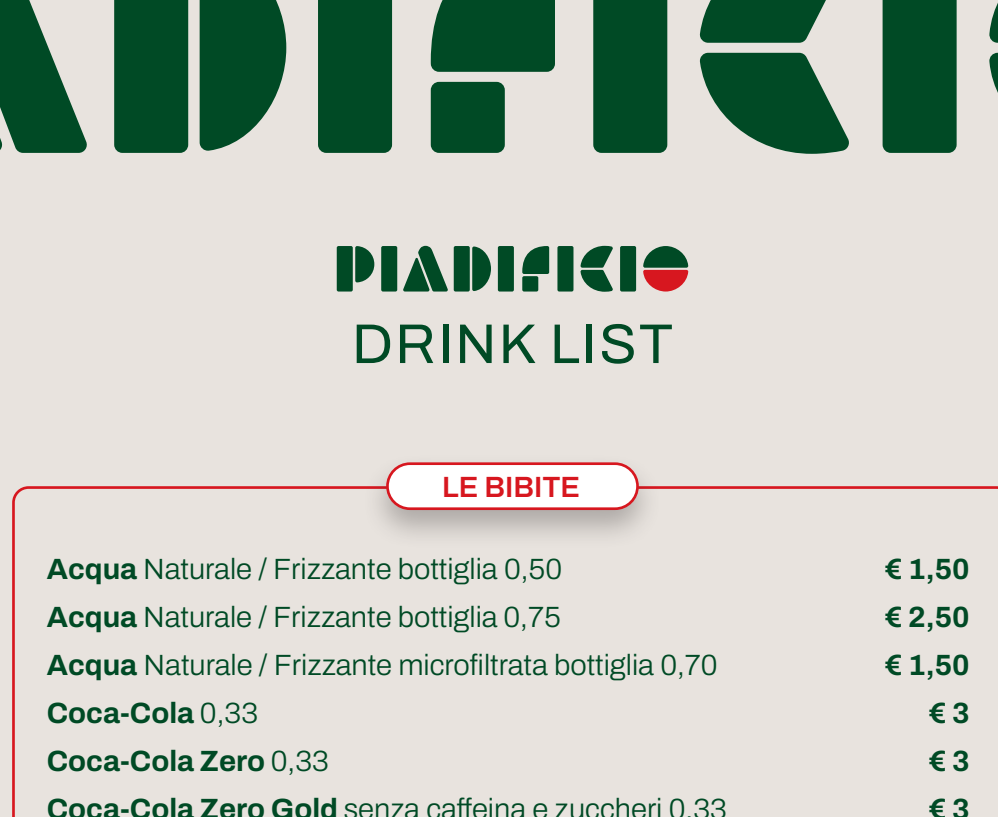
INSALATONNA insalata, tonno in porchetta*, pomodori, olive, salsa giardiniera € 13 ⁽⁴⁻⁹⁾	✓ SICULA finocchi, olive taggiasche, arance, feta, valeriana, noci, melograno € 9 ⁽⁷⁻⁸⁾
--	---

I CONTORNI

RADICCHIO GRIGLIATO	€ 4	FINOCCHI GRATINATI	€ 4,50 ⁽¹⁾
ZUCCA AL FORNO	€ 5 ⁽¹⁾	TRIS DI CONTORNI	€ 8,50 ⁽¹⁾

SCEGLI UNA PIADINA VUOTA PER ACCOMPAGNARE IL TUO PIATTO:

ROMAGNOLA CLASSICA € 1,70	farina di tipo "0" e strutto ⁽¹⁾
CRESCIA SFOGLIATA € 2,00	farina di tipo "0" strutto, latte e uovo ⁽¹⁻³⁻⁷⁾
SEMI-INTEGRALE € 1,70	farine semintegrali e olio extravergine d'oliva ⁽¹⁾
SENZA GLUTINE € 3,00	mix di farine gluten free e strutto



I DOLCI

“MANGIO UNA FETTA DI TORTA PERCHÉ DA QUALCHE PARTE È IL COMPLEANNO DI QUALCUNO”



PER CONCLUDERE CON UNA PICCOLA DOSE DI DOLCEZZA IL VOSTRO PASTO VI INVITIAMO A CHIEDERCI I NOSTRI DOLCI DEL GIORNO FATTI IN CASA CHE SARANNO SEMPRE UNA SORPRESA.

E QUINDI....????
CHE DOLCE PRENDETE?

TORTA ESTERNA + 1 € A PERSONA



LA CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50	Cappuccino	€ 1,80
Caffè decaffeinato	€ 1,50	Moretta fanese	€ 2,80
Caffè corretto	€ 1,80	Caffè ginseng	€ 2,00
Caffè americano	€ 1,70	Caffè orzo	€ 2,00

TI PIACE PIADIFICIO?
DA OGGI IL PROSSIMO PUO' ESSERE IL TUO!

Scopri il nostro progetto franchising.
franchising@piadificio.com

PIADIFICIO DRINK LIST

LE BIBITE

Acqua Naturale / Frizzante bottiglia 0,50	€ 1,50
Acqua Naturale / Frizzante bottiglia 0,75	€ 2,50
Acqua Naturale / Frizzante microfiltrata bottiglia 0,70	€ 1,50
Coca-Cola 0,33	€ 3
Coca-Cola Zero 0,33	€ 3
Coca-Cola Zero Gold senza caffeina e zuccheri 0,33	€ 3
Fanta / Sprite / Chinotto / LemonSoda / Tè freddo / Tonic 0,33	€ 3
Ginger Beer / Cedrata Tassoni 0,18	€ 3

LA BIRRA DEL PIADIFICIO

il gusto di stupire

IN LATINA

0,33 L € 5,50

UN BEL PO' ITALIAN PILS

BADA GI' BLANCHE

Espressione fanese ripetuta dall'amico di sempre quando ti sento dire: "Stasera non vengo al Piadificio, sono a dieta." - "VA LA MIA". Al Piadificio ci andrà e offrirà pure la cena.

SESSION IPA

VA LA' Session IPA "IPA leggera ma dall'aroma intenso. Facilissima da bere e con piacevole intensità olfattiva". 0,33 - € 5,50	VA LA' Session IPA "IPA leggera ma dall'aroma intenso. Facilissima da bere e con piacevole intensità olfattiva". 0,33 - € 5,50
--	--

LE BIRRE

ALLA SPINA	0,3 L € 4	0,5 L € 6	1 L € 11
-------------------	-----------	-----------	----------

SUSI - Italian Pils Birrificio Renton "Chiara classica di colore dorato, fresca, fragrante snella". Bassa fermentazione. 0,50 - € 5	TRINI - Blanche Birrificio Renton "Bianche delicata e leggermente agrumata dalla bevuta leggera e rinfrescante". Alta fermentazione. 0,33 - € 3,50	BOMBAY - Red Ale Birrificio Renton "Aroma ampio e originale, con una bevuta fedelissima al suo stile". DISPONIBILE A FANO 0,33 - € 4,50
--	---	---

IN BOTTIGLIA

HACKER - PSCHORR Weisse "Molto dissetante, dal carattere spumeggiante e aroma fruttato". 0,50 - € 5	MENABREA Lager "Bevuta equilibrata tra la dolcezza e l'amaro, strutturata ma leggera". 0,33 - € 3,50	DAURA Lager "Una birra senza glutine, dedicata a celiacchi ma gustosa". 0,33 - € 4,50
---	--	---

FORST SIXTUS ROSSA Doppio malto "Gusto vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello". 0,33 - € 4,50	FORST NO ALCOL Bionda chiara "Gusto pieno e bilanciato, corposa nonostante i 0° gradi alcolici". 0,33 - € 4	BAYREUTHER HELL Hells/Lager "Sincera, fragrante e gustosa". 0,50 - € 5
--	---	--

ICHNUSA Lager non filtrata "Bevuta morbida con una lieve nota amara sul finale". 0,50 - € 5	Prodotti senza glutine		
---	------------------------	--	--

LE BIRRE DEL PIADIFICIO

UN BEL PO' Italian Pils "Pils di colore dorato, fresca, fragrante e snella. Bassa fermentazione con equilibrio tra malti e luppoli". 0,33 - € 5,50	BADA GI' Blanche "Fresca, piacevole ed appagante grazie al coriandolo ed alle scorze di agrumi italiani". 0,33 - € 5,50
--	---

VA LA' Session IPA "IPA leggera ma dall'aroma intenso. Facilissima da bere e con piacevole intensità olfattiva". 0,33 - € 5,50
--

I VINI

BOLLE

Guerrieri Spumante extra dry. Bianchetto, Chardonnay Marche € 5 € 17	Gheller Prosecco Treviso DOC. Glera 100% Veneto € 6 € 18	601 Trento DOC Brut. Chardonnay 100% Trentino € 7 € 29
---	--	--

La Montina Franciacorta DOCG Brut. Chardonnay 85%, Pinot nero 15% Lombardia € 7 € 30
--

BIANCHI FERMI

Bianchello del Metauro DOC. Bianchello 100% Guerrieri - Marche € 4 € 14	Passerina Marche IGT. Passerina 100% Castignano - Marche € 5 € 17	Guerriero del Mare Bianchello 100%. Guerrieri - Marche € 7 € 33
--	--	--

Chardonnay 1840 Alto Adige DOC. Chardonnay 100% H-Lun - Alto Adige € 6 € 20	Via Condotto Verdicchio Castelli di Jesi DOC. Verdicchio 100% - Marche € 6 € 18	Montemisio Offida DOCG. Pecorino 100% Castignano - Marche € 5 € 17
---	--	---

Gewürztraminer 1840 Alto Adige DOC. Gewürztraminer 100% H-Lun - Alto Adige € 6 € 22
--

ROSSI

Sangiovese dei Colli Pesaresi DOC. Sangiovese 100% Guerrieri - Marche € 4 € 14	Guerriero della Terra Montepulciano, Sangiovese. Guerrieri - Marche € 7 € 33	Rosso Piceno superiore DOC Bio. Montepulciano 70%, Sangiovese 30% Castignano - Marche € 6 € 23
---	---	---

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso superiore DOC. Corvina, Corvinone, Rondinella Cantina Valpantena - Veneto € 6 € 23
--

I COCKTAIL

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, soda, ghiaccio e fettina di arancia € 6,50	HUGO Prosecco, sciroppo di sambuco, soda, ghiaccio, menta € 6,50
---	---

CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari, soda, ghiaccio e fettina di arancia € 6,50	AMERICANO Campari, Vermouth rosso, soda, ghiaccio, arancia e scorza di limone € 8
---	--

NEGRONI Campari, Vermouth rosso, Gin, ghiaccio, fettina di arancia € 8	GIN TONIC Gin, acqua tonica, ghiaccio. Mare / Hendrick's / Tanqueray / Etzu € 10
---	--

COPERTO → € 1,50

*ELENCO DEGLI ALLERGENI:

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI E DERIVATI - 3 UOVA E DERIVATI - 4 PESCE E DERIVATI
5 ARACHIDI E DERIVATI - 6 SOIA E DERIVATI - 7 LATTE E DERIVATI - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO
10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13 LUPINI E DERIVATI - 14 MOLLUSCHI E DERIVATI

*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, VIENE USATO ANCHE DEL CONGELATO