

MENÙ

LE PIDAZE

PIDAZA

PIZZA ROMAGNOLA

I ROTOLI

	SMALL	REGULAR
GATTEO pomodoro, mozzarella e basilico / <i>tomato, mozzarella & basil</i>	4,00 €	6,50 €
GATTEO (ON VARIANTI) aggiunta patate fritte o salame piccante o wurstel o ingrediente a scelta dal menù <i>add potato fries or spicy salami or hot dog or ingredients from the menu</i>	1,00 € extra	1,00 € extra
CORIANO pomodoro, mozzarella, funghi freschi, rucola, speck, scaglie di grana padano <i>tomato, mozzarella, fresh mushrooms, rocket, speck, grana padano cheese shavings</i>	5,50 €	9,00 €
ADRIATICA pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, filetti di acciuga <i>tomato, mozzarella, cherry tomatoes, rocket, anchovies</i>	4,50 €	7,50 €
BELLARIA squacquerone, melanzane grigliate, prosciutto crudo di parma <i>squacquerone cheese, roasted aubergines, parma ham</i>	6,00 €	9,50 €
RIMINI squacquerone, rucola, prosciutto crudo di parma <i>squacquerone cheese, rocket, parma ham</i>	5,50 €	9,50 €
SANTARCANGELO squacquerone, funghi freschi, bresaola punta d'anca, scaglie di grana padano <i>squacquerone cheese, fresh mushrooms, bresaola prime cut, grana padano cheese shavings</i>	5,50 €	9,50 €
RUBICONE mozzarella, pomodorini, zucchine e melanzane grigliate, scaglie di grana padano, pinoli / <i>mozzarella, cherry tomatoes, roasted courgettes and aubergines, grana padano cheese shavings, pine nuts</i>	5,00 €	8,00 €
CERVIA mozzarella, pomodorini, feta DOP, olive taggiasche, cipolla di tropea <i>mozzarella, cherry tomatoes, feta DOP cheese, taggiasche olives, tropea red onion</i>	5,00 €	8,50 €
RAVENNA maionese, mozzarella, prosciutto cotto di praga, scamorza affumicata <i>mayonnaise, mozzarella, praga cooked ham, smoked scamorza cheese</i>	5,50 €	9,00 €
RICCIONE squacquerone, pecorino, radicchio, noci, miele <i>squacquerone cheese, pecorino cheese, radicchio, walnuts, honey</i>	6,00 €	10,00 €
SOGLIANO mozzarella, carne salada, misticanza, scaglie di formaggio di fossa DOP <i>mozzarella, salada meat, mixed green salad, fossa cheese DOP shavings</i>	7,50 €	10,50 €
MILANO MARITTIMA pomodoro fresco, tonno affumicato, misticanza, olive taggiasche <i>fresh tomato, smoked tuna, mixed green salad, taggiasche olives</i>	6,50 €	8,50 €
CESENA mozzarella, fiori di zucca, mozzarella di bufala, filetti di acciughe <i>mozzarella, courgette flowers, buffalo mozzarella, anchovies</i>	5,50 €	9,50 €
FORLÌ mozzarella, squacquerone, radicchio, pancetta tesa, marmellata romagnola savor <i>mozzarella, squacquerone cheese, radicchio, bacon, savor romagnola jam</i>	6,50 €	8,50 €

* base con farina di farro / *spelt flour base*

1,00 € extra

LE PIDAZE DOLCI

	SMALL	REGULAR
crema noisette, amaretti sbriciolati, caffè / <i>noisette cream, amaretti crumbled biscuits, coffee</i>	3,50 €	6,00 €
crema noisette, banana oppure pera con guarnizione al cioccolato / <i>noisette cream, banana pear with chocolate topping</i>	4,00 €	5,50 €
crema noisette, cocco / <i>noisette cream, coconut</i>	4,00 €	6,00 €
squacquerone, fichi caramellati / <i>squacquerone cheese, caramelised figs</i>	5,50 €	8,50 €
ricotta fresca, zucchero a velo, marmellata frutti di bosco / <i>fresh ricotta cheese, sugar powdered, wild berry jam</i>	5,50 €	8,50 €

* base con farina di farro / *spelt flour base*

1,00 € extra

PIADINA

prosciutto crudo di parma, squacquerone, rucola, parma ham, *squacquerone cheese, rocket*

6,50 €

POTATO FRIES

3,00 €

LE INSALATE / SALADS

vegana / *garden salad* 7,00 €
+ pidazzina
mista / *mixed salad* 8,00 €
+ pidazzina

* base con farina di farro / *spelt flour base*
1,00 € extra

	SMALL	REGULAR
CATTOLICA pomodoro fresco, tonno sott'olio, maionese / <i>fresh tomatoes, tuna in oil, mayonnaise</i>	4,50 €	6,50 €
RIVIERA squacquerone, rucola, prosciutto crudo di parma <i>squacquerone cheese, rocket, parma ham</i>	5,50 €	8,00 €
MISANO squacquerone, rucola, burro, salmone affumicato <i>squacquerone cheese, rocket, butter, smoked salmon</i>	5,50 €	7,50 €
SAN LEO zucchine, melanzane, radicchio grigliato, mix di frutta secca, hummus <i>roasted courgettes, aubergines, radicchio, mixed dried fruit, hummus</i>	5,00 €	7,00 €
LONGIANO mozzarella, prosciutto cotto, carciofini sott'olio / <i>mozzarella cheese, cooked ham, artichokes in oil</i>	5,00 €	7,00 €
CESENATICO squacquerone, rucola, alici marinate, cipolla di tropea <i>squacquerone cheese, rocket, marinated anchovies, tropea red onion</i>	7,00 €	10,50 €

* base con farina di farro / *spelt flour base*

1,00 € extra

LE CARAFFE PIDAZA

BIRRA REGINA 100% ARTIGIANALE	1/4 lt.	3,50 €
REGINA BEER 100% HANDMADE	1/2 lt.	6,00 €
	1 lt.	12,00 €
SANGIOVESE RUBICONE 14P	1/4 lt.	3,50 €
BIANCO RUBICONE 14P	1/2 lt.	5,50 €

VINO IN BOTTIGLIA

RED & WHITE WINE

SANGIOVESE RUBICONE 14P VIGNA DEL LUPO	0,75 lt.	7,00 €
BIANCO RUBICONE 14P VIGNA DI MEZZANOTTE	0,75 lt.	7,00 €
BIANCO FRIZZANTE 14P BIZZARRO	0,75 lt.	9,50 €
ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOP	0,75 lt.	11,50 €
SPUMANTE ROSÈ RIVIERA	0,75 lt.	14,00 €

LE BIRRE ARTIGIANALI

BEER 100% HANDMADE

		33 cl	50 cl	33 cl	75 cl
BO TA ZÒ	Bionda	5,00 €	7,50 €	LA FRESCA	Blance Bionda 5,50 € 11,00 €
SBIAVIDA	Weiss	5,00 €	7,50 €	LA MARA	IPA Ambrata 6,00 € 12,00 €
FATA ROBA	Ambrata	5,00 €	7,50 €	LA CESIRA	Bitter Rossa 5,50 € 11,00 €

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO		1,10 €
CAFFÈ DECAFFEINATO		1,20 €
CAFFÈ FREDDO	Etiopia Monorigine 20 cl	2,60 €
CAFFÈ FILTRO	Etiopia Monorigine 20 cl	2,60 €
CAPPUCCINO		1,80 €
LATTE MACCHIATO		1,80 €
TÈ ALDO		2,60 €
TISANA		2,60 €
CIOCOLATA ALDA		2,60 €

BIRRA IN BOTTIGLIA

ICHNUSA	non filtrata 33 cl	4,00 €
MESSINA	33 cl	3,00 €

BIBITE E DRINK

ACQUA GAS/NAT.	50 cl	1,20 €
LEMONSODA	33 cl	2,50 €
COCA (OLA/LIGHT/ZERO)	33 cl	2,50 €
FANTA ARANCIA/LEMON		2,50 €
SPRITE	33 cl	2,50 €
ESTATHÉ LIMONE/PESCA	33 cl	3,00 €
SUCCHI DI FRUTTA BIO		3,50 €
AMARI		3,50 €
SPRITZ		4,50 €

Si informa la clientela che nel nostro impasto classico è presente olio di semi di arachide e che nelle preparazioni alimentari e bevande somministrate presso questa attività possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni come previsto da REG. CE 1169/2011 allegato II
Our basic dough contains peanut oil and other allergens might be present in our dishes. Please advise our staff of any allergies