

ROMAGNA

piada e pesce *Mia*

menù

PIADE GOURMET DI PESCE

ROMAGNA MIA piada con straccetti di polipo alla brace, rucola, crema cacio e pepe e pomodorini gialli appassiti al forno con briciole di prosciutto crudo croccanti	13
CIAO MARE piada con gamberi alla brace, misticanza, cipollotto croccante e salsa crispy	11,5
SIMPATIA piada con roast beef di tonno, misticanza, scaglie di grana e salsa guacamole	11,5
GIRAMONDO piada con cotolettine di pesce spada, insalata riccia, crema di parmigiano, granella di nocciole e una spruzzata di lime	11
APPASSIUNEDA piada con calamari alla brace, misticanza, crudo croccante e salsa guacamole	11
LA SVENTOLA piada con salmone marinato, insalata riccia, scaglie di pecorino e salsa di yogurt greco al mango	11
TRAMONTO piada con sardoncini alla brace, rucola, cipollotto fresco e salsa al gazpacho	10,5
MODO MIO piada con carpaccio di ricciola, cipolla caramellata, rucola e salsa al gazpacho	11

NON SI EFFETTUANO VARIAZIONI

PIADE CLASSICHE

piada con prosciutto crudo Parma 24 mesi	7
piada, prosciutto crudo Parma 24 mesi, squacquerone e rucola	8
piada con squacquerone e rucola	6,5
piada con prosciutto cotto	6,5
piada con erbe miste di campagna, salsiccia e pecorino stagionato	8,5
piada con roast beef, misticanza, pomodorini e maionese	8,5
piada con petto di pollo fritto, insalata riccia, salsa crispy e briciole di prosciutto crudo croccante	9
piada con verdure gratinate (pomodori, melanzane e zucchine)	7,5
piada con verdure alla griglia e squacquerone (zucchine e melanzane)	7,5
piada con porchetta	9
piada vuota	1

VARIAZIONI PIADE 1/2

SPECIALE: IMPASTO AL FARRO

PRIMI PIATTI

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE, CIUFFI DI CALAMARI E SALSA AL PREZZEMOLO (minimo 2 persone)	15
TAGLIOLINI CON VONGOLE E BOTTARGA	14
STROZZAPRETI ALLA CARBONARA DI MARE	16
GNOCCHI CON PESCE SPADA, MELANZANE E SALSA AL BASILICO	15
TAGLIOLINI/STROZZAPRETI/GNOCCHI CON POMODORO/ RAGÙ	11

SECONDI PIATTI

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI	17
CAPELANTE, CANNELLI, CANESTRINI E COZZE AL GRATIN CON MISTICANZA E PIADA	19
SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI	16
CALAMARI RIPIENI ALLA BRACE CON PIADINA E MISTICANZA	16
TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA, GRANA E SALSA AL CORIANDOLO	19
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE	13
TAGLIATA DI MANZO AL SALE GROSSO E ROSMARINO	18
TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI	21
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON RUCOLA E GRANA	14

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE melanzane, zucchine, pomodori e peperoni	6,5
VERDURE GRATIN melanzane, zucchine e pomodori	6,5
INSALATA MISTA VERDE	4,5
PATATINE FRITTE	5

LE INSALATE

MALIZIOSA insalata riccia, salmone marinato, arancia, bufalina, crostini alle erbe, granella di nocciole e salsa di yogurt greco al mango	14
SCATENATA insalata riccia, polipo, olive nere cotte al forno, pomodorini gialli, julienne di sedano, crostini alle erbe e salsa passion fruit	14
MAZURKA insalata con orzo perlato, gamberi alla brace, misticanza, briciole di prosciutto crudo croccanti, avocado, bocconcini di bufala, pomodorini gialli e pesto di rucola	15,5
POLKISSIMA insalata di cous cous, ciuffi di calamari fritti, feta, olive nere cotte al forno, pomodorini gialli e salsa tzatziki	13,5
INSALATA CAPRESE mozzarella e pomodoro	10
INSALATA MISTA CON TONNO pomodorini, cetrioli, tonno, uovo sodo e bocconcini di mozzarella.	11,5
INSALATA MISTA avocado, feta, pomodorini e noci	12

DOLCI

PIADA E NUTELLA	5,5
CHEESECAKE AL MANGO / NUTELLA / FRUTTI DI BOSCO	6
CREMA CATALANA	6
PANNA COTTA AL LIME E COCCO CON CRUMBLE DI NOCCIOLE	6
TIRAMISÙ DELLA NONNA	6
MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI	6
SORBETTO (caffè / limone)	4

VINI

Bollicine

PIGNOLETTO FRIZZANTE SPINA	1/4 lt.	5	1/2 lt.	7	1lt.	12
----------------------------	---------	---	---------	---	------	----



PROSECCO SUPERIORE CONEGLIANO VALDOBBIADENE CONTRADA GRANDA BRUT DOCG Masottina - Veneto	5	20
FRANCIACORTA GOLF 1927 EXTRA BRUT DOCG Barone Pizzini - Lombardia	7	28
FRANCIACORTA GOLF 1927 BRUT DOCG MAGNUM Barone Pizzini - Lombardia		75
METODO CLASSICO ALBANA BRUT Podere La Berta - Romagna	6	24
LAMBRUSCO GRASP DI CASTELVECCHIO AMABILE "RE GUSTO" DOC Podere Fiorini - Emilia		20
PINOT NERO SPUMANTE BRUT Cantina Tollo - Abruzzo		21
FERRARI PERLÈ TRENTO DOC Ferrari - Trento		55
CHAMPAGNE RESERVÈ Haton - Francia		45
CHAMPAGNE BRUT "LA CUVÉE" Laurent Perrier - Francia		70
CHAMPAGNE BRUT RESERVÈ Billerica - Francia		80

Vini Bianchi

GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC Burggräfler - Trentino Alto Adige	6	22
RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC Fiegl - Friuli Venezia Giulia	5	20
PASSERINA IGP Cantina Tollo - Abruzzo	5	17
CHARDONNAY IGP Cantina Tollo - Abruzzo	5	17
ALBANA DOCG Podere La Berta - Romagna	5	19
REBOLA DOC Colli Del Cerreto - Romagna	5	21
PAGADEBIT Podere La Berta - Romagna	5	15

Vini Rossi

SANGIOVESE SUPERIORE DOC Colli del Cerreto - Romagna	5	16
SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA DOC Colli del Cerreto - Romagna		23
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC Burggräfler - Trentino Alto Adige	6	20
VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO DOC Villa Cariana - Veneto	6	19
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP Cantina Tollo - Abruzzo	5	18
PRIMITIVO PUGLIA IGP Cantina Tollo - Abruzzo	5	18