

ROMAGNA

piada e pesce

Mia

menù

ANTIPASTI

<i>POLPO CON PATATE E OLIVE</i>	15
<i>CANNOLICCHI, CANESTRINI E COZZE GRATIN CON MISTICANZA E PIADA (8 pz)</i>	13
<i>SARDONCINI FRITTI SU LETTO DI RUCOLA E POMODORINI</i>	12
<i>CAPRESE MOZZARELLA E POMODORO</i>	12
<i>ROAST BEEF RUCOLA E GRANA</i>	12

PRIMI PIATTI DI MARE

<i>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</i>	16
<i>TAGLIOLINI CON VONGOLE E BOTTARGA</i>	14
<i>TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO SGUSCIATO</i>	18
<i>STROZZAPRETI ALLA CARBONARA DI MARE</i>	16
<i>GNOCCHI GAMBERI, ZUCCHINE E POMODORI PACHINO</i>	15

PRIMI PIATTI DI TERRA

<i>TORTELLINI PASTICCIATI</i>	13
<i>LASAGNE AL FORNO</i>	13
<i>TAGLIOLINI / STROZZAPRETI / GNOCCHI AL POMODORO</i>	11
<i>TAGLIOLINI / STROZZAPRETI / GNOCCHI AL RAGÙ</i>	12

ZUPPE

<i>MINISTRONE DI VERDURE CON CROSTINI</i>	13
---	----

SECONDI PIATTI DI MARE

<i>CAPESANTE, CANNOLICCHI, CANESTRINI E COZZE GRATIN CON MISTICANZA E PIADA (12 pz)</i>	19
<i>FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI</i>	18
<i>SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI</i>	18
<i>CALAMARI RIPIENI ALLA BRACE CON PIADINA E MISTICANZA</i>	18
<i>TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA E GRANA</i>	20
<i>CAPESANTE ALLA CAPRESE SU UN LETTO DI MISTICANZA E POMODORINI (3 pz)</i>	18

SECONDI PIATTI DI TERRA

<i>COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE</i>	13
<i>TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE SALE GROSSO E ROSMARINO</i>	20
<i>TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE AI PORCINI</i>	24
<i>PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA SU LETTO DI RUCOLA E GRANA</i>	14
<i>SPIEDI DI SALSICCIA CON ERBETTE DI CAMPAGNA SALTATE IN PADELLA</i>	13

CONTORNI

<i>VERDURE GRIGLIATE melanzane, zucchine, pomodori, peperoni</i>	7
<i>VERDURE GRATIN melanzane, zucchine, pomodori</i>	7
<i>INSALATA MISTA CON POMODORI E CETRIOLI</i>	7
<i>ERBETTE DI CAMPAGNA SALTATE IN PADELLA</i>	7
<i>PATATINE FRITTE</i>	6

PIADE GOURMET DI PESCE

ROMAGNA MIA <i>piada con straccetti di polipo alla brace, rucola, crema cacio e pepe e pomodorini gialli appassiti al forno con briciole di prosciutto crudo croccanti</i>	13,5
CIAO MARE <i>piada con gamberi alla brace, misticanza, cipollotto croccante e salsa crispy</i>	12,5
SIMPATIA <i>piada con roast beef di tonno, misticanza, scaglie di grana e salsa guacamole</i>	12,5
GIRAMONDO <i>piada con cotolettine di pesce spada, insalata riccia, crema di parmigiano, granella di nocciole e una spruzzata di lime</i>	12
APPASSIUNEDA <i>piada con calamari alla brace, misticanza, crudo croccante e salsa guacamole</i>	12
LA SVENTOLA <i>piada con salmone marinato, insalata riccia, scaglie di pecorino e salsa di yogurt greco al mango</i>	12
TRAMONTO <i>piada con sardoncini alla brace, rucola, cipollotto fresco e salsa al gazpacho</i>	11
A MODO MIO <i>piada con carpaccio di ricciola marinata, cipolla caramellata, rucola e salsa al gazpacho</i>	12

PIADE CLASSICHE

<i>piada con prosciutto crudo Parma 24 mesi</i>	8,5
<i>piada con prosciutto crudo Parma 24 mesi, squacquerone e rucola</i>	9,5
<i>piada con squacquerone e rucola</i>	7,5
<i>piada con prosciutto cotto</i>	7,5
<i>piada con erbette miste di campagna, salsiccia e pecorino stagionato</i>	10
<i>piada con roast beef, misticanza, pomodorini e maionese</i>	9,5
<i>piada con petto di pollo fritto, insalata riccia, salsa crispy e briciole di prosciutto crudo croccante</i>	10
<i>piada con verdure gratinate (pomodori, melanzane e zucchine)</i>	8,5
<i>piada con verdure alla griglia e squacquerone (zucchine e melanzane)</i>	8,5
<i>piada con porchetta e insalata riccia</i>	9

VARIAZIONI PIADE 1/2

SPECIALE: IMPASTO AL FARRO

LE INSALATE

MALIZIOSA	14
<i>insalata riccìa, salmone marinato, arancia, bufalina, crostini alle erbe, granella di nocciole e salsa di yogurt greco al mango</i>	
SCATENATA	14
<i>insalata riccìa, polipo, olive nere cotte al forno, pomodori gialli, julienne di sedano, crostini alle erbe e salsa passion fruit</i>	
MAZURKA	15,5
<i>insalata con orzo perlato, gamberi alla brace, misticanza, briciole di prosciutto crudo croccanti, avocado, bocconcini di bufala, pomodorini gialli e pesto di rucola</i>	
POLKISSIMA	13,5
<i>insalata di cous cous, ciuffi di calamari fritti, feta, olive nere cotte al forno, pomodorini gialli e salsa tzatziki</i>	
INSALATA MISTA CON TONNO	12
<i>pomodorini, cetrioli, tonno, uovo sodo, bocconcini di mozzarella e misticanza</i>	
INSALATA MISTA CON AVOCADO	13
<i>avocado, feta, pomodorini e noci e misticanza</i>	
INSALATA MISTA CON POLLO	13
<i>insalata riccìa, pollo, crostini, pomodorini gialli, scaglie di grana e salsa tartara</i>	

DOLCI

PIADA E NUTELLA	6
CHEESECAKE AL MANGO / NUTELLA / FRUTTI DI BOSCO	7
CREMA CATALANA	7
PANNA COTTA AL COCCO CON LIME E CRUMBLE DI NOCCIOLE	7
TIRAMISÙ DELLA NONNA	7
MOUSSE AL CIOCCOLATO CON NOCCIOLE PRALINATE	7
SORBETTO (caffè / limone)	4

COPERTO 2

Art.lo 44, paragrafo 2, del Regolamento 1169/2011 (Circ. Min. della Salute 06/02/2015)

« Si prega la clientela di segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari.

Si invita la clientela di chiedere al personale in servizio l'apposita documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti nel nostro menù.»

NB: In base alla stagione e alla reperibilità dei prodotti alcuni possono essere congelati

VINI

Bollicine

PIGNOLETTO FRIZZANTE SPINA	1/4 lt.	6	1/2 lt.	9	1lt.	15
						
PROSECCO SUPERIORE CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG VIGNA DEL CUC Col Sandago - Veneto					5	20
FRANCIACORTA GOLF 1927 EXTRA BRUT DOCG 					7	33
FRANCIACORTA GOLF 1927 BRUT DOCG MAGNUM 						75
METODO CLASSICO ALBANA BRUT Terre di Brisighella - Romagna						25
LAMBRUSCO GRASP. DI CASTELVECCHIO AMABILE "RE GUSTO" DOC Podere Fiorini - Emilia						20
PINOT NERO SPUMANTE BRUT 						22
Cantina Tollo - Abruzzo						
FERRARI PERLÈ TRENTO DOC Ferrari - Trento						55
CHAMPAGNE RESERVÈ Haton - Francia						45
CHAMPAGNE CUVÉE BRUT Piper-Heidsieck - Francia						65
CHAMPAGNE COLLECTION Louis Roederer - Francia						90
MOSCATO D'ASTI DOCG Belcolle - Piemonte						20

Vini Bianchi

GEWÜRZTRAMINER SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC St. Michael Eppan - Trentino Alto Adige			6			24
RIBOLLA GIALLA DOC Torre Rosazza - Colline orientali del Friuli			5			22
PASSERINA IGP   Cantina Tollo - Abruzzo			5			18
CHARDONNAY IGP Cantina Tollo - Abruzzo			5			18
ALBANA DOCG Massellina - Romagna			5			20
REBOLA DOC  Colli Del Cerreto - Romagna			5			22
PAGADEBIT DOC Le Rocche Malatestiane - Romagna			5			17

Vini Rossi

CA' PERDICCHI	1/4 lt.	6	1/2 lt.	9	1lt.	15
Sangiovese alla spina						
SANGIOVESE SUPERIORE DOC Colli del Cerreto - Romagna					5	18
SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA DOC 						25
Colli del Cerreto - Romagna						
PINOT NERO SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC St. Michael Eppan - Trentino Alto Adige			6			22
VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO DOC Villa Cariana - Veneto			6			22
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP   Cantina Tollo - Abruzzo			5			19
PRIMITIVO PUGLIA IGP   Cantina Tollo - Abruzzo			5			19

BIRRE

	Piccola	Media
<i>Ichnusa Spina</i>	4	6
<i>Ichnusa non filtrata Spina</i>	5	7
<i>Corona</i>	5	
<i>Heineken</i>	5	
<i>Heineken analcolica</i>	5	
<i>Lefte Rossa</i>	6	
<i>Weiss</i>	6	
<i>Guinness nera</i>	6	

BIBITE

<i>Acqua 50 cl.</i>	1,5
<i>Acqua 100 cl.</i>	3
<i>Coca Cola / Coca Cola 0 / Fanta / Sprite</i>	4
<i>Tè Limone / Pesca</i>	4
<i>Tassoni / Redbull</i>	4
<i>Acqua Brillante</i>	4
<i>Succhi di frutta</i>	4
<i>Crodino</i>	4
<i>Campari Soda</i>	4

COCKTAILS

<i>Spritz Aperol / Campari</i>	7
<i>Americano</i>	8
<i>Negroni</i>	8
<u><i>GIN TONIC</i></u>	
<i>Tanqueray</i>	9
<i>Malfy Rosa</i>	12
<i>Gin Mare</i>	12
<i>Hendrick's</i>	12

BAR

<i>Caffè</i>	2
<i>Caffè Deca</i>	2
<i>Caffè corretto</i>	2,5
<i>Cappuccino</i>	3
<i>Orzo</i>	2

AMARI & LIQUORI

<i>Vecchio Amaro del Capo</i>	4
<i>Baileys</i>	4
<i>Sambuca</i>	4
<i>Averna</i>	4
<i>Montenegro</i>	4
<i>Petrus</i>	4
<i>Fernet Branca</i>	4
<i>Branca Menta</i>	4
<i>Unicum</i>	4
<i>Martini Bianco</i>	4
<i>Vernelli</i>	4
<i>Liquirizia</i>	3
<i>Limoncello</i>	3

WHISKY

<i>Jack Daniel's</i>	7
<i>Four Roses</i>	7
<i>Glenlivet</i>	8

RUM

<i>Brugal Blanco</i>	6
<i>Brugal Anejo</i>	6
<i>Diplomatico</i>	8
<i>Don Papa</i>	8
<i>Zacapa 23</i>	8

BRANDY

<i>Vecchia Romagna</i>	4
<i>Carlos I°</i>	6

COGNAC

<i>Courvoisier</i>	6
--------------------	---

TEQUILA

<i>Blanco Plata Olmeca Altos</i>	5
<i>Reposado Olmeca Altos</i>	5

GRAPPE

<i>903</i>	5
<i>903 Barricata</i>	5
<i>Prime Uve</i>	7
<i>18 Lune</i>	7