

OSTERIA

- Tagliere della casa
- Tagliere di crostini
- Crostini misti
- Crostini misti vegetariani
- Salumi misti con piada
- Formaggi misti serviti con marmellata e piada
- Tagliata funghi Porcini
- Tagliata radicchio e fossa
- Tagliata rucola e grana a scaglie
- Tagliata sale grosso e rosmarino

PRIMI

- Gnocchi cacio e pepe
- Gnocchi radicchio, gorgonzola DOP e pancetta
- Passatelli su crema di pecorino, salsiccia e funghi Porcini
- Passatelli speck croccante, rucola e pendolini
- Strozzapreti al ragù
- Strozzapreti alla carbonara
- Strozzapreti con crema allo zafferano, funghi Porcini e saliscia

PIADA HAMBURGER

(Angus irlandese 200 gr. servito in una piada con patatine fritte)

- Bomba (Hamburger, pancetta, cipolla caramellata, ins., pom.)
- Bronz (Hamburger, pecorino, marmellata di fichi)
- Bufalo (Hamburger, pesto alla genovese, mozzarella di Bufala DOP, pomodori secchi)
- Cheese (Hamburger, insalata, pomodori, scamorza affumicata)
- Classico (Hamburger, insalata, pomodori)
- Giulio Cesare novità (Hamburger, cacio, pepe, pancetta, pomodori secchi)
- Gustoso (Hamburger, gorgonzola DOP, friarielli)
- Leggero (Hamburger, zucchine grigliate, melanzane grigliate)
- Parmigiano (Hamburger, melanzane grigliate, grana, pomodori)
- Romagnolo (Hamburger, stracchino e rucola)
- Boscaiolo novità (Hamburger, speck, funghi Porcini, scamorza affumicata)
- Sfizioso novità (Hamburger, crema allo zafferano, funghi Porcini, pancetta croccante e grana a scaglie)
- Pid-dog novità (Würstel, servito in una piada con patatine fritte)

PIADE

- Cotto
- Cotto, pecorino, zucchine grigliate
- Crudo (Parma 20/24 mesi)
- Crudo (Parma 20/24 mesi), pecorino, rucola, pomodoro
- Crudo (Parma 20/24 mesi), stracchino, rucola
- Salame piaccante, mozzarella, olive novità
- Speck, gorgonzola DOP, radicchio
- Speck, scamorza, zucchine grigliate
- Stracchino, rucola
- Salsiccia, stracchino, rucola novità
- Salsiccia, pecorino, pom. secchi, rucola novità
- Salsiccia e cipolla novità
- Sardoncini scottadito, misticanza e cipolla di tropea novità

CONTORNI

- Insalata mista
- Patatine fritte
- Verdure cotte

INSALATE

(servita con piada)

1. Insalata verde, burrata DOP, olive taggiasche, pendolini, carciofi
2. Insalata verde, radicchio, funghi freschi, pendolini, tonno, scaglie di grana, olive nere
3. Caprese di Bufala DOP (pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, basilico e origano)

I NOSTRI IMPASTI

- 1 - IMPASTO BASE: Farina tipo “0” del Molino San Francesco
- 2 - FARRO E CURCUMA: Farina con apporto calorico inferiore a quella bianca, pizza gustosa e delicata.
- 3 - INTEGRALE: Impasto friabile e molto ricco di fibre.
- 4 - 10 CEREALI: miscela con grano tenero, sesamo, lino, miglio, mais, orzo, segale, grano duro, avena e riso.
- 5 - SENZA GLUTINE: farine di uso quotidiano per celiaci ma può essere un impasto consigliato per chi vuole variare la propria alimentazione.

SUPPLEMENTI PIZZERIA

- Maggiorazione mozzarella
- Maggiorazione mozzarella senza lattosio
- Maggiorazione mozzarella di Bufala DOP
- Maggiorazione Burrata DOP
- Maggiorazione pizza super
- Maggiorazione alta
- Maggiorazione condimento

PIZZE GOLOSE

1. Pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio, formaggio di fossa
2. Pomodoro, mozzarella, speck, formaggio di fossa
3. Pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, gorgonzola DOP
4. Pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia, grana a scaglie
5. Pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, pendolini, speck, rucola
6. Mozzarella, crema allo zafferano, novità funghi Porcini, salsiccia

PIZZE SPECIALI

- Adriano (pomodoro, mozzarella, salsiccia, olive taggiasche)
- Amatriciana (pomodoro, mozz., pancetta, formaggio di fossa, cipolla)
- Antonio (mozzarella, salsa ‘Nduja, salame piccante, melanzane, formaggio di fossa)
- Biagio (pomodoro, mozzarella, speck, rucola, grana a scaglie)
- Cristiano (mozzarella, speck in cottura, gorgonzola DOP, noci, miele)
- Elena (pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla caramellata)
- Enri (mozzarella, carciofini, zucchine grigliate, radicchio)
- Erotica (pomodoro, mozz., salame piccante, salsiccia, cipolla)
- Falcon (pomodoro, prezzemolo, aglio, salsiccia, gorgonzola DOP)

- Goku (pom., mozz., salame piccante, salsiccia, patate fritte)
- Jack (mozz., salsa ‘Nduja, salame piccante, olive taggiasche)
- Jimmy (mozzarella, salsa ‘Nduja, salsiccia, gorgonzola DOP)
- Maliziosa (pomodoro, mozzarella, Parma 20/24 mesi, gorgonzola DOP, radicchio)
- Mauri (mozzarella, crema tartufata, funghi freschi, salsiccia)
- Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana)
- Rustica (pomodoro, mozzarella, pancetta, radicchio)
- Sabri (mozzarella, pomodori secchi, rucola, grana a scaglie)
- Simpatica (pom., mozzarella, capperi, acciughe, olive nere, pendolini, origano)

PIZZE CON BURRATA DOP

- Alemorri (pomodoro, prezzemolo, aglio, salsiccia e burrata DOP)
- Anita (pom., mozz., filetti di acciughe, pendolini e burrata DOP)
- Kappe (pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, origano e burrata DOP)
- Lalo (pomodoro, mozzarella, guanciale, cipolla caramellata e burrata DOP)
- Leo (pomodoro, mozzarella, basilico e burrata DOP)
- Livio (pom., mozz., funghi Porcini, salsiccia e burrata DOP)
- Samuel (mozzarella, friarielli, salsiccia e burrata DOP)
- Stefy (pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, olive taggiasche, acciughe e burrata DOP)

PIZZE CLASSICHE

- Margherita (pomodoro, mozzarella)
- Marinara (pomodoro, prezzemolo, aglio)
- Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)
- Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)
- Olive nere (pomodoro, mozzarella, olive nere)
- Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi freschi)
- Funghi Porcini (pomodoro, mozzarella, funghi Porcini)
- Cotto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi)
- Cotto, funghi, salsiccia (pom., mozz., prosciutto cotto, funghi freschi, salsiccia)
- Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia)
- Salsiccia e patatine (pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine)
- Carciofini (pomodoro, mozzarella, carciofini)
- Capricciosa (pom., mozzarella, prosc. cotto, funghi freschi, carciofini)

- Peperina novità (pomodoro, mozz., scamorza, peperoni, salame piccante)
- Peperoni e salsiccia novità (pomodoro, mozz., peperoni e salsiccia)
- Quattro stagioni (pom., mozz., prosciutto cotto, funghi freschi, olive nere, carciofini)
- Salame piccante (pomodoro, mozzarella, salame piccante)
- Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
- Würstel (pomodoro, mozzarella, würstel)
- Würstel e patatine (pomodoro, mozzarella, würstel)
- Crudo (pomodoro, mozzarella, Parma 20/24 mesi)
- Crudo, rucola e grana (pomodoro, mozzarella, Parma 20/24 mesi, rucola, grana a scaglie)
- Ortolana (pom., mozz., funghi freschi, melanzane grigliate, zucchine grigliate, olive nere, cipolla, pendolini, carciofini, rucola)
- Verdure grigliate (pom., mozz., melanzane grigliate, zucchine grigliate)

FORNARINA

- Fornarina (olio, sale e rosmarino)
- Fornarina con crudo (Parma 20/24 mesi )
- Fornarina Burrata (burrata DOP, rucola e Parma 20/24 mesi)
- Fornarina ai sardoncini novità (sardoncini scottadito, misticanza e cipolla di tropea)

PIZZE BIANCHE

- Bufala e pendolini (mozzarella di Bufala DOP, pendolini)
- Cacio, pepe e guanciale novità (mozzarella, cacio, pepe e guanciale)
- Gaia novità (mozzarella, cacio, pepe, salsiccia e cipolla caramellata)
- Ginevra novità (mozz., crema allo zafferano, gamberi, zucchine grigliate)
- Gorgonzola DOP e radicchio (mozzarella, gorgonzola DOP, radicchio)
- Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola DOP, grana, formaggio di fossa)
- Scamorza e speck (mozzarella, scamorza, speck)
- Scamorza, radicchio e salsiccia (mozzarella, scamorza, radicchio, salsiccia)
- Stracchino e rucola (mozzarella, stracchino, rucola)
- Tirolese (mozzarella, speck, funghi freschi)

OSTERIA PIZZERIA

Coperto

BIAGIO

• RIMINI •



Le pietanze senza glutine vengono servite in piatti di colore diverso

“I prodotti a seconda della disponibilità del mercato possono essere surgelati o congelati, chiedere preventivamente al cameriere”. Si ricorda che nella presente azienda posso essere presenti alimenti classificati come allergeni nell'allegato II del REG. CE 1169/2011. Del presente allegato potete prenderne visione, in quanto esposto all'interno del locale. L'azienda ha predisposto e reso operativo un sistema di autocontrollo secondo i criteri dell'H.A.C.C.P., in ottemperanza alla legislazione vigente al fine di eliminare o ridurre qualsiasi rischio alimentare. (Reg. CE 852/2004 – Reg. CE 178/2002 – Del. Regione Emilia-Romagna 1869/2008.)