



3



18



33



Le Piade ★

Le Classiche

- 01. **Parma 18/20 mesi** € 5,50
- 02. **Parma 18/20 mesi** squacquerone, rucola . . € 6,80
- 03. **Parma 18/mesi** mozzarella fior di latte, rucola € 6,80
- 04. **Cotto alla brace** caciotta, melanzane grigliate € 7,20
- 05. **Salsiccia** e cipolla stufata € 6,00
- 06. **Verdure gratinate** e mucchino San Patrignano € 6,80

Le Pi.Speciali

- 07. **Pi.Light** impasto al farro, petto di pollo, pomodori, misticanza, squacquamole sauce® € 7,50
- 08. **Pi.Sardoni** alici di lampara marinate, squacquerone, insalata riccia, tropea marinata con aceto di lamponi . . . € 7,00
- 09. **Pi.Gialla** tonno marinato al salfiore di Cervia, mozzarella fior di latte, insalata, crudità di verdure, zenzero candito € 8,00
- 10. **Pi.Salmò** salmone marinato al salfiore di Cervia, burrata pugliese dop, rucola . . € 8,00
- 11. **Pi.Beef** roastbeef Chianina Romagnola, salsa tonnata, pomodori cuore di bue, insalata . € 7,50

Pi.ada & Burgers

- 12. **Pi.Poll** hamburger di pollo, pomodoro, lattuga, squacquamole sauce® € 7,50
- 13. **Pi.Burger** di Chianina e Mora Romagnola, pomodoro, insalata, cipolla stufata, squacquerone sauce® € 7,50
- 14. **Kalamburger** burger di calamari, tropea frita, lattuga, pomodoro, squacquerone sauce® € 8,50
- 15. **Tonnoburger** burger di tonno fresco, lattuga, pomodoro, squacquamole sauce® € 9,00
- 16. **Ve.Burger** ✓ impasto grano spezzato, burger di melanzane e ceci, lattuga, pomodoro, pesto di rucola € 7,50

La Cucina

Primi

- 17. **Spaghetto della casa** alle poveracce (le vongole nostrane) € 9,00
- 18. **Kalamarata all'amatriciana** con calamari, guanciale di Mora Romagnola e pecorino di Fossa di Sogliano € 9,00
- 19. **Tagliatelle al ragù battuto al coltello** di Chianina e Mora Romagnola stese col mattarello dalla Liviana € 9,00

20. PATATE FRITTE SPECIAL € 3,90

Secondi

- 21. **Fritto calamari, gamberi e zucchine croccanti** . € 10,00
- 22. **Spiedino di gamberi** cad. € 4,40
- 23. **Spiedino di calamari** cad. € 4,40
- 24. **Fish & Chips** baccalà in pastella e patate fritte € 10,00
- 25. **Hamburger 250g di Fassona Piemontese** 🍷🌿 con contorno di patate fritte (senza pane) . € 10,80
- 26. **Mezzo Pollo disossato arrostito** 🍷 con patate fritte € 10,80
- 27. **Roastbeef** 🍷 di Chianina Romagnola, Parmigiano Reggiano, rucola, aceto balsamico Modena Dop € 10,00

28. PIADINA VUOTA

classica € 1,00 • altri impasti € 1,50

★ Le nostre piadine - impasti

SCEGLI L'IMPASTO CHE PREFERISCI

Chiedici cosa abbiamo oggi di buono!

*VARIAZIONE IMPASTO SULLE PIADINE + € 0,50

Insalate & Polpette

Insalate

- 29. **Chicken Salad** 🍷 petto di pollo, misticanza, avocado, pomodoro, uova sode, patate, squacquamole sauce® € 9,00
- 30. **Orto & Mare** farro biologico, gamberi grigliati, radicchio, rucola, patate e fagiolini al vapore € 9,00
- 31. **Caesar Salad** lattuga, pollo, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini di piada e salsa caesar . . € 9,00
- 32. **Greca** 🍷 lattuga, pomodoro, feta, cetrioli, olive taggiasche, cipolla di tropea, origano . . € 9,00
- 33. **Tonnara** 🍷 tonno marinato, misticanza, pomodoro, mozzarella fior di latte, olive taggiasche, arance € 9,00
- 34. **Marinara** 🍷 alici di lampara marinate, radicchio, rucola, cipolla marinata all'aceto di lamponi . € 9,00

★ Le Nostre Polpette ★

- 35. **Polpetta di pollo al curry** con riso basmati . . € 9,00
- 36. **Polpetta Kids** polpette di pollo fritte e chips . € 8,50

K.Sauces®

- 37. **SQUACQUERONE SAUCE®** € 1,50
Squacquerone DOP, senape di Digione, miele millefiori
- 38. **SQUACQUAMOLE SAUCE®** € 1,50
Squacquerone DOP, yogurt, avocado

I Dolci

DALLA NOSTRA GELATERIA **KITCHEN ICE**
Viale Ceccarini 130 - Riccione

Gelato

- VASCHETTA** 1/2 Kg max 3 gusti € 10,00
- 1 Kg max 4 gusti € 20,00

GUSTI CLASSICI

CREME • Fiordilatte e Panna | Stracciatella | Crema Antica | Cioccolato Fondente Domori | Nocciola di Giffoni IGP | Gianduaia | Tiramisù | Pistacchio di Bronte DOP | Yogurt Greco | Caramello al sale rosa dell'Himalaya | Zabaione | Ricotta, miele e fichi | Cassata Siciliana | Nutella | Cioccolato al Rhum e Arancia |

After Eight gelato alla menta con stracciatella di cioccolato Domori

FRUTTA • Pera | Limone | Ananas, zenzero e basilico | Mela verde, avocado e zenzero | Fragola | **Frutta secondo stagione**

GUSTI SPECIALI

Good & Good mascarpone variegato con crema artigianale alla gianduaia
Cheesecake New York Style salsa ai frutti di bosco, formaggio cremoso e biscotto
Mascalzone mascarpone bianco, mandorle croccanti e pere caramellate

GELATO VEGANO E SENZA GLUTINE 🌱

Pistacchio | Cioccolato

Pi.Dolci

- 39. **Piada & Nutella** € 5,00

TEL. 389 84.73.473

Pranzo 12.00-15.00 • Cena 18.00-23.00

SERVIZIO DI CONSEGNA

• DELIVERY •
**KALAMARO
PIADINARO**



AREA DI CONSEGNA

KALAMARO PIADINARO

Viale Ceccarini, 134 ang. Via dei Mille Riccione RN
Il ristorante è aperto tutti i giorni dalle 12 alle 24.

WE ♥ GOOD FOOD

AMIAMO IL CIBO E LAVORIAMO CON LE MIGLIORI ECCELLENZE ITALIANE.

I NOSTRI IMPASTI

LE FARINE USATE SONO TUTTE MACINATE A PIETRA E 100% ITALIANE. PER ESALTARE AL MEGLIO IL SAPORE DI OGNI PRODOTTO, TI PROPONIAMO DIVERSI IMPASTI. CHIEDICELI!

LE NOSTRE SALSE

TUTTE ARTIGIANALI E SOLO CON SQUACQUERONE DOP.

HAND MADE

TUTTO QUELLO CHE PROPONIAMO VIENE LAVORATO DAI NOSTRI CHEF SOLO CON LE MIGLIORI MATERIE PRIME.

ECCELLENZE ITALIANE

SOLO IL MEGLIO! ECCO UNA SELEZIONE DEI PRODOTTI CHE UTILIZZIAMO:

CHIANINA E MORA ROMAGNOLA

CARNE DI FASSONA PIEMONTESE
Azienda La Granda • Certificata Naturale 100% • Presidio Slow Food

PROSCIUTTO CRUDO PARMA DOP 18/20 MESI

ALICI DI CETARA

FORMAGGI DI SAN PATRIGNANO

PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI

PECORINO DI FOSSA DI SOGLIANO

BURRATA PUGLIESE DOP

SQUACQUERONE DOP

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

di categoria superiore • Az. Agricola Paolo Oliveto

ACETO BALSAMICO DI MODENA DOP

Gran Deposito • Azienda Giuseppe Giusti

SALFIORE DI CERVIA

IL NOSTRO GELATO

SOLO PRODOTTI 100% NATURALI

**UOVA FRESCHE • LATTE FRESCO
PANNA FRESCA • ZUCCHERO DI CANNA
MIELE D'ACACIA**

• Informazioni su ingredienti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
• Serviamo prodotti freschi/congelati secondo reperibilità di mercato.

Drinks

- 40. **Acqua** San Pellegrino - Panna • 500ml . . . € 1,20
- 41. **Bibite in lattina 330 ml**
coca cola • coca cola zero • fanta
tè alla pesca • tè al limone € 2,50

Vini

Bollicine

- 42. **Rivani** Blanc De Blancs millesimato € 11,00
- 43. **Jeio** Prosecco Valdobbiadene docg Bisol . . € 13,00
- 44. **Vezzoli** Franciacorta docg brut € 22,00

Vini Bianchi

- 45. **Le Vaglie** Verdicchio dei castelli di Jesi doc
Tenuta Santa Barbara € 13,00
- 46. **Terre di Chieti** Passerina IGP Tenuta Ulisse . . € 14,00
- 47. **Terre di Chieti** Pecorino IGP Tenuta Ulisse . . € 14,00
- 48. **Marco Zanatta** Vermentino di Gallura doc . . . € 15,00
- 49. **Ronco Blanchis** Sauvignon del Collio doc . . . € 15,00
- 50. **Ronco Blanchis** Ribolla Gialla del Collio doc . . € 15,00
- 51. **Erste Neue** Gewürztraminer A.A. DOC € 16,00

Vini Rossi

- 52. **Drei Donà** Notturmo Sangiovese
di Predappio doc Tenuta la Palazza € 12,00
- 53. **Noi** Rosso dei colli di Rimini doc
San Patrignano € 13,00

Mezze Bottiglie 375 ml

- 54. **Le Vaglie** Verdicchio dei castelli di Jesi doc
Tenuta Santa Barbara € 7,00

Birre In Bottiglia

- 55. **Birra Moretti** Ricetta Originale 330 ml 4,6% . . € 3,00
- 56. **Hordeum Evo** Gluten Free 330 ml 5,2% . . . € 4,00
- 57. **Birra Moretti** Grand Cru
Rifermentata in bottiglia 750 ml 6,8% € 11,00
- 58. **Birra Moretti** Lunga Maturazione
Ale 750ml 7,0% € 11,00
- 59. **Birra Moretti** Grani Antichi
Ambrata Alta Fermentazione 750 ml 8% . . . € 11,00
- 60. **Teresianer Wit** Birra Bianca 750 ml 5,10% . . . € 11,00
- 61. **Stone Ale** Ambrata doppio malto 750 ml 6,5% . . € 11,00

• Non vendiamo alcolici ai minori di 18 anni come da Dec.Leg.20 febbraio 2015/14.

• I piatti con questo simbolo 🌾 non contengono glutine all'origine. Non possiamo però escludere contaminazioni perchè preparati in un'unica cucina.

**KALAMARO
PIADINARO**

• DELIVERY •

COME ORDINARE



CHIAMACI AL 389 84.73.473
per ordinare il tuo pasto a domicilio.

OPPURE



SCRIVICI SU WHATSAPP 389 84.73.473
scrivendo piatti e bevande che desideri.

Ricordati di indicare: numero di telefono, indirizzo, nome campanello e orario di consegna.

La tua prenotazione sarà valida solo dopo il nostro messaggio di conferma.

SERVIZI



DELIVERY

Il servizio di consegna è attivo:
PRANZO dalle 12.00 alle 15.00
CENA dalle 18.00 alle 23.00
puoi prenotare dalle 10.00 alle 22.00.

OPPURE



TAKEAWAY

Puoi prenotare e passare a ritirare il tuo pasto a un orario stabilito.

PAGAMENTO



SERVIZIO DI CONSEGNA + € 2,00.

Per ordini superiori a 50€ ti regaliamo un buono da 1/2 kg di gelato da ritirare alla nostra gelateria Kitchen Ice a Riccione in Viale Ceccarini 130.



CONTANTI ALLA CONSEGNA.

OPPURE



CARTA DI CREDITO ALLA CONSEGNA.

**AREA DI CONSEGNA:
consulta la cartina o chiedi.**