

LE PIADE DELLA TRADIZIONE

La tradizionale Prosciutto di Parma DOP 18/20 mesi	7.00€
La Regina Prosciutto di Parma DOP 18/20 mesi Squacquerone di Romagna DOP, Rucola	7.00€
Alla brace Prosciutto cotto alla brace aromatizzato alle erbe, squacquerone e pomodori grigliati	7.50€
Caciotta Prosciutto cotto alla brace aromatizzato alle erbe, caciotta e melanzane grigliate	7.50€
Mora e cipolla Salsiccia di Mora Romagnola e cipolla stufata	6.50€
Fior di Mora Salsiccia di Mora Romagnola, mozzarella fior di latte e rucola	7.00€
Salame Golfetta mozzarella fior di latte, e radicchio rosso	7.50€

LE PI. UNICHE

Pi.Light impasto al farro, petto di pollo, pomodori, misticanza, squacquamole sauce	7.50€
Pi.Sardoni alici di lampara marinate, squacquerone, insalata, cipolla di tropea marinata con aceto di lamponi	8.00€
Pi.Gialla tonno marinato al salfiore di Cervia, mozzarella fior di latte, insalata, crudità di verdure, zenzero candito	8.50€
Pi.Salmò Salmone marinato al sale di Cervia, Kalagrecia sauce e rucola	8.50€
Pi.Beef roastbeef Chianina Romagnola, salsa tonnata, pomodori cuore di bue, insalata	7.50€
Pi.Lombardia Bresaola IGP, caprino, pere Abate e rucola	8.00€
Pi.Emilia mortadella di Bologna IGP, squacquerone, songino e aceto balsamico di Modena IGP	8.00€
Pi.Calabria nduja, caciocavallo, insalata trocadero e pomodori secchi	8.00€

PI.ADA & BURGERS

Pi.Poll hamburger di pollo, pomodoro, lattuga, squacquamole sauce	8.00€
Pi.Burger di Chianina e Mora Romagnola, pomodoro, insalata, cipolla stufata, squacquerone sauce	9.00€
Kalamburger burger di calamari, cipolla di Tropea frita, lattuga, pomodoro, squacquerone sauce	9.00€
Tonnoburger burger di tonno fresco, lattuga, pomodoro, squacquamole sauce	9.00€
Ve.Burger impasto grano spezzato, burger di melanzane e ceci, lattuga, pomodoro, pesto di rucola	8.00€

PIADINA VUOTA

classica 1.00€
altri impasti 1.50€

L'impasto delle nostre piadine

CLASSICO IGP farina tipo 0, strutto, acqua e sale di Cervia

oppure Scegli l'impasto che preferisci! Variazione impasto piadine +0.50€

GRANO SPEZZATO farina tipo 1, grano spezzato, latte, acqua, olio di semi e sale di Cervia

FARRO farina tipo 1, farina di farro, latte, acqua, olio di semi e sale di Cervia

GRANO ARSO farina di tipo 1, farina di grano arso, farina di farro, latte, acqua e sale di Cervia

MULTICEREALI farina di farro, farina di grano saraceno, farina tipo 1, latte, acqua, sesamo, lino, papavero, semi di girasole e sale di Cervia

LA CUCINA

PRIMI

Spaghettone con vongole veraci, prezzemolo e bottarga	12.00€
K'Amatriciana mezze maniche con calamari, guanciale di Mora Romagnola, pecorino di Fossa di Sogliano DOP, Pomodoro San Marzano DOP e basilico	12.00€
Tagliatelle secondo tradizione al ragù di Chianina e Mora Romagnola	10.00€
Passatelli al ragu bianco di pesce, con vongole sgusciate, filetto di branzino, gamberi e calamari	12.00€

SECONDI

Granfritto di calamari, gamberi e zucchine croccanti	16.50€
Fish and Chips filetti di merluzzo in pastella dorata, patate fritte special e Kalagrega Sauce	14.00€
Spiedini alla griglia 2 spiedini di calamari, 1 spiedino di gamberi grigliati in panure alla romagnola	16.00€
Cotoletta di Mora Romagnola, con l'osso, impanata e frita servita con patate fritte special	17.00€
Hamburger 250 g (senza pane) con patate fritte e Squacquerone sauce	15.00€
Hamburger CacioPepe con fonduta di formaggi, pepe nero, patate rosse al forno e verdure grigliate	17.00€
Polpette di Pollo al curry e riso basmati	12.00€
Polpetta al sugo di Fassona piemontese con patate schiacciate	13.00€
Spiedino di gamberi	5.00€
Spiedino di calamari	5.00€
PATATE FRITTE SPECIAL	5.00€

INSALATE

Chicken Salad , petto di pollo, misticanza, avocado, pomodoro, uova sode, patate, squacquamole sauce	10.00€
Orto & Mare , farro biologico, gamberi grigliati, radicchio, rucola, patate e fagiolini al vapore	10.00€
Kalacaesar lattuga, calamari grigliati, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, crostini di piada croccante e squacquerone	10.00€
Greca , lattuga, pomodoro, feta, cetrioli, olive taggiasche, cipolla di Tropea, origano	10.00€
Tonnara , tonno marinato, misticanza, pomodoro, mozzarella fior di latte, olive taggiasche, arance	10.00€
Marinara , alici di lampara marinate, radicchio, rucola, cipolla marinata all'aceto di lamponi	10.00€

Kalamaro Sauce

SQUACQUERONE SAUCE , Squacquerone DOP, senape di Digione, miele millefiori	0.50€
SQUACQUAMOLE SAUCE , Squacquerone DOP, yogurt, avocado	0.50€
KALAGRECA , yogurt greco, zenzero e lemongrass	0.50€

I DOLCI, DALLA NOSTRA GELATERIA KITCHEN ICE di VIALE CECCARINI 130 RICCIONE

GELATO

VASCHETTA ½ KG euro 11

VASCHETTA 750G euro 16

VASCHETTA 1 KG euro 20

GUSTI CLASSICI:

CREME

Mascalzone mascarpone senza uovom mandorle e pere caramellate

Crema della nonna al profumo di limone, vaniglia del Madagascar

Ciocolto 70% Domori Venezuela amaro

Pistacchio di Sicilia DOP 100%

Kitchen Cream crema di nocciole del Piemonte IGP, mandorla d'Avola e frutta secca prlainata

FRUTTA

Ananas, zenzero e basilico

Limone

Fragola

BEVANDE

Acqua San Pellegrino – Panna 500ml	1.50€
Bibite in lattina 330ml, Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Tè alla pesca, Tè al limone	3.00€

VINI

BOLLICINE

Jeio Prosecco Valdobbiadene DOCG Bisol	15.00€
Vezzoli Franciacorta DOCG brut	28.00€

VINI BIANCHI

Le Vaglie Verdicchio dei castelli di Jesi DOC Tenuta Santa Barbara	17.00€
Terre di Chieti Passerina IGP Tenuta Ulisse	16.00€
Terre di Chieti Pecorino IGP Tenuta Ulisse	16.00€
Marco Zanatta Vermentino di Gallura DOC	18.00€
Ronco Blanchis Sauvignon del Collio DOC	19.00€

VINI ROSSI

Drei Donà Notturmo Sangiovese di Predappio DOC Tenuta la Palazza	16.00€
Noi Rosso dei colli di Rimini DOC San Patrignano	16.00€

MEZZE BOTTIGLIE 375ml

Le Vaglie Verdicchio dei castelli di Jesi DOC Tenuta Santa Barbara	9.00€
--	-------

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra Moretti Ricetta Originale 330ml 4.6%	3.50€
Hordeum Evo Gluten Free 330ml 5.2%	5.50€
Birra Moretti Grand Cru	
Rifermentata in bottiglia 750 ml 6.8%	13.00€
Birra Moretti Lunga Maturazione	
Ale 750ml 7.0%	13.00€
Birra Moretti Grani Antichi	
Ambrata Alta Fermentazione 750ml 8%	13.00€
Teresianer Wit Birra Bianca 750ml 5.10%	13.00€