

SCEGLI IL TUO IMPASTO!®

CON FARINE DI GRANO 100% ITALIANO

CLASSICO IGP

Farina tipo 0, strutto, acqua e sale dolce di Cervia

FARRO

Farina tipo 1, farina di farro, latte, acqua, olio di semi di girasole e sale dolce di Cervia

MULTICEREALI

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

GRANO ARSO

Farina di tipo 1, farina di grano arso, latte, acqua, olio di semi di girasole e sale dolce di Cervia

PIADINA VUOTA

1,50



LA TRADIZIONE

GRATE' ✓ Impasto multicereali, melanzane, zucchine e pomodori gratinati, formaggio mucchino	7,50
MORA E CIPOLLA Salsiccia di Mora Romagnola e cipolla stufata	8,50
LA REGINA Prosciutto crudo di Parma DOP 18/20 mesi, squacquerone di Romagna e rucola	8,00
LA CLASSICA Prosciutto crudo di Parma DOP 18/20 mesi	7,50
BUFALA Prosciutto crudo di Parma DOP 18/20 mesi, Mozzarella di Bufala Campana DOP e zucchine grigliate	9,00
TRADIZIONE Prosciutto crudo di Parma DOP 18/20 mesi, mozzarella fiordilatte e rucola	8,00
BRACE Prosciutto cotto alla brace aromatizzato alle erbe, squacquerone di Romagna e pomodori grigliati	7,50

LE PI.MARE

PI. KALAMARO Calamari fritti, songino e KALAGRECA SAUCE	9,00
PI. SALMO' Salmone marinato al sale dolce di Cervia, rucola e KALAGRECA SAUCE	11,50
PI. SARDONI Alici di lampara marinate, squacquerone di Romagna, insalata riccia, cipolla rossa marinata all'aceto di lamponi	9,00
PI. TERRAMARE Calamari alla griglia, Prosciutto Crudo di Parma DOP 18/20 mesi, insalata riccia e aceto balsamico di Modena IGP	10,00

LE PI.BURGER

PI. KALABURGER Burger di calamari fritto, lattuga, pomodoro cuore di bue, cipolla rossa frita e SQUAQUERONE SAUCE	10,00
PI. VEGGIE ✓ Impasto al farro, burger di melanzane e ceci, lattuga, pesto di rucola e KALAGRECA SAUCE	9,00
PI. TONNO Burger di tonno, lattuga, pomodoro cuore di bue e SQUACQUAMOLE SAUCE	12,00
PI. BURGER Burger di suino di Mora Romagnola e manza marchigiana, pomodoro cuore di bue, insalata iceberg, cipolla stufata e SQUAQUERONE SAUCE	10,00
PI. POLL Burger di pollo, pomodoro cuore di bue, misticanza e SQUACQUAMOLE SAUCE	9,00

LE PI.TERRA

PI. EMILIA Mortadella di Bologna IGP, squacquerone di Romagna, songino e aceto balsamico di Modena IGP	8,00
PI. CAMPANIA Mozzarella di Bufala Campana DOP, alici di Cetara, melanzane grigliate, pomodori cuore di bue e origano	10,00
PI. CALABRIA Spianata calabra piccante, caciocavallo, misticanza e pomodori secchi	9,00
PI. BEEF Roastbeef di manzo, pomodori cuore di bue, insalata iceberg e salsa tonnata	9,00
PI. LIGHT Impasto al farro, petto di pollo grigliato, pomodori, misticanza e SQUACQUAMOLE SAUCE	9,00

PRIMI®

PASTE DA LABORATORIO ARTIGIANALE

SPAGHETTONE con vongole nostrane sguosciate, prezzemolo e bottarga di muggine	10,00
K'AMATRICIANA Mezze maniche con calamari, guanciale di Mora Romagnola, pecorino di Fossa di Sogliano DOP, salsa di pomodoro e basilico	14,00
PASSATELLI al ragù bianco di pesce con vongole nostrane sguosciate, filetto di branzino, gamberi e calamari, prezzemolo fresco	14,00
TAGLIATELLE ROMAGNOLE Secondo tradizione al ragù di Chianina e Mora Romagnola	10,00

I PIATTI DELLA KUCINA SONO ACCOMPAGNATI DA PIADINA ROMAGNOLA

INSALATE®

KALACAESAR Calamari grigliati, insalata romana, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, crostini di piadina fritti e SQUAQUERONE SAUCE	11,00
TONNARA Tonno crudo in tartare, misticanza, pomodoro, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche, arancia fresca pelata al vivo e KALAGRECA SAUCE	14,00
CHICKEN Petto di pollo scaloppato, misticanza, avocado, pomodoro cuore di bue, uova sode, patate e SQUACQUAMOLE SAUCE	13,00
MARINARA Alici di lampara marinate, radicchio di Chioggia, rucola e cipolla marinata all'aceto di lamponi	10,00
COSTIERA Mazzancolle al vapore, julienne di finocchi, pompelmo e arancia fresca pelati al vivo, foglioline di maggiorana	11,00



PATATE FRITTE SPECIAL € 4,00

SECONDI DI MARE

GRANFRITTO Calamari, gamberi e zucchine croccanti	15,00
SPIEDINO DI GAMBERI grigliati in panure alla romagnola	6,00
SPIEDINO DI CALAMARI grigliati in panure alla romagnola	6,00
FISH & CHIPS filetti di merluzzo in pastella dorata, patate fritte special e KALAGRECA SAUCE	15,00

SECONDI DI TERRA

POLPETTE DI POLLO al curry servite con riso basmati	12,00
ROASTBEEF ALL'INGLESE servito freddo con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e pomodorini	14,00
HAMBURGER 270 gr Servito con patate fritte special	14,00



LE SALSE DEL KALAMARO®

SQUAQUERONE SAUCE Squacquerone di Romagna DOP, senape di Digione e miele millefiori	0,50
SQUACQUAMOLE SAUCE Squacquerone di Romagna DOP, yogurt e avocado	0,50
KALAGRECA SAUCE Yogurt greco, zenzero e lemongrass	0,50



VINI

BIANCHI

LE VAGLIE VERDICCHIO CLASSICO DEI CASTELLI DI JESI DOC SANTA BARBARA MARCHE 100% Verdicchio Colore giallo brillante, con sfumature dorate. Al naso regala un bouquet ricco e variegato dove si alternano note agrumate e di mandorle fresche, mentre al gusto risulta fresco con una notevole persistenza.	17,00
PASSERINA TERRE DI CHIETI IGT TENUTA ULISSE ABRUZZO 100% Passerina Colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini. Profumo molto intenso con delle piacevoli note di pesca, albicocca e pompelmo. Sentori floreali ricordano il glicine ed il tiglio e nel tempo evolve con caratteristiche spiccatamente minerali.	16,00
PECORINO TERRE DI CHIETI IGT TENUTA ULISSE ABRUZZO 100% Pecorino Colore giallo paglierino abbastanza intenso con riflessi verdolini. I profumi sono molto intensi con piacevoli note di frutta bianca come pesca, agrumi e frutta esotica. Si fa apprezzare per la sua buona acidità e mineralità.	16,00
VERMENTINO DI GALLURA DOCG AZ. AGRICOLA MARCO ZANATTA SARDEGNA 100% Vermentino Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Strutturato e corposo dall'aroma intenso e speziato. Il sapore è secco ed asciutto, con un leggero retrogusto amarognolo.	18,00
COLLIO SAUVIGNON DOC RONCO BLANCHIS FRIULI 100% Sauvignon Colore giallo paglierino verdolino brillante. Sentori di kiwi e di pesca bianca si avvertono accanto a note di sambuco, ortica ed uva spina. Al palato piacevole con tendenza sapida e finale sottile.	19,00
COLLIO RIBOLLA GIALLA DOC RONCO BLANCHIS FRIULI 100% Ribolla Gialla Giallo paglierino, al naso si presenta con note di salvia, erbe alpine, fiori di campo, pesca bianca e l'inconfondibile aroma di cedro. Al palato è piacevole con finale rinfrescante.	19,00
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC ERSTE + NEU TRENTO ALTO ADIGE 100% Gewürztraminer Colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso sentori fruttati e floreali di rosa, accompagnati da una lieve nota speziata. Di ottima struttura e facile beva.	20,00

VINI

BOLLICINE

JEIO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT BISOL VENETO Colore giallo brillante. Aroma fruttato piacevole con eleganti note di frutta gialla matura. Al palato è morbido e gustoso. Gusto aromatico e fruttato persistente.	15,00
FRANCIACORTA DOCG BRUT VEZZOLI LOMBARDIA 100% Chardonnay Colore paglierino intenso. Delicate note floreali, scorza di pompelmo, pesca gialla, ananas e cocco disidratato. Vino armonico, sapido con buoni sentori di crosta di pane.	28,00

ROSSI

NOTTURNO FORLÌ SANGIOVESE PREDAPPIO DOC DREI DONÀ TENUTA LA PALAZZA EMILIA ROMAGNA 100% Sangiovese Colore rosso rubino. Sentori fruttati di ribes, seguiti da sfumature speziate di pepe rosa, ricordi floreali di geranio e nuance balsamiche. Al palato risulta morbido e avvolgente, leggermente fresco e sapido.	16,00
NOI COLLI DI RIMINI ROSSO DOC SAN PATRIGNANO EMILIA ROMAGNA Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot Colore rosso rubino intenso. Al naso presenta note fruttate di mora matura, ribes, prugna e sentori di cuoio e liquirizia. In bocca è pieno, polposo, con tannini percettibili ma non aggressivi, sapido e complesso.	16,00

BIANCO MEZZA BOTTIGLIA

LE VAGLIE VERDICCHIO CLASSICO DEI CASTELLI DI JESI DOC SANTA BARBARA MARCHE 100% Verdicchio Colore giallo brillante, con sfumature dorate. Al naso regala un bouquet ricco e variegato dove si alternano note agrumate e di mandorle fresche, mentre al gusto risulta fresco con una notevole persistenza.	9,00
---	------

VASTA SELEZIONE, PER
ABBINAMENTI PERFETTI!

BEVANDE

ACQUA E BIBITE

ACQUA MINERALE 50cl Naturale e Gasata Bottiglia	1,20
MOLE COLA CLASSICA O SENZA ZUCCHERO 33cl L'autentica Cola italiana al 100%	3,00
BIBITE DI SICILIA TOMARCHIO B I O 27,5cl Arancia bionda – Arancia rossa – Chinotto – Limonata Mandarino – Gazzosa	3,00
THE FREDDO TOMARCHIO B I O 27,5cl Limoncino – Pesca	3,00

BIRRE

KOZEL LAGER alc. 4,6% vol. – 33 cl Kozel è una birra unica, prodotta con dedizione seguendo la ricetta originale, con tre malti selezionati e il luppolo aromatico Czech Noble, per un gusto ricco e bilanciato.	3,00
KOZEL DARK alc. 3,5% vol. – 33 cl Kozel Dark è la lager scura, prodotta con quattro malti seguendo la ricetta originale, per un gusto sorprendentemente morbido e rinfrescante.	3,00
FULLER'S INDIA PALE ALE alc. 5,3% vol. – 33 cl IPA dalla texture molto morbida, quasi cremosa. Al palato affiorano note di biscotto, caramello e agrumi. Piacevole retrogusto amaro con qualche leggera nota erbacea.	4,00
PERONI GRAN RISERVA ROSSA alc. 5,2% vol. – 50 cl Birra Vienna Style dal corpo leggero, dotata di particolare complessità aromatica con note di malto e caramello. Prodotta con Malto 100% Italiano e caratterizzata da un gusto corposo ed unico.	5,00
PERONI GRAN RISERVA BIANCA alc. 5,1% vol. – 50 cl Birra Weizen dal gusto aromatico e fresco, piacevolmente beverina. Prodotta con Malti d'orzo e di frumento 100% Italiani e caratterizzata da un aroma fruttato e speziato, con un particolare sentore di chiodi di garofano.	5,00
PERONI SENZA GLUTINE  alc. 4,7% vol. – 33 cl Lager Senza Glutine garantita dal marchio Spiga Barrata dell'AIC. Gli ingredienti vengono selezionati accuratamente e grazie allo speciale processo produttivo garantisce un contenuto di glutine inferiore a 10ppm, mantenendo un gusto rotondo e bilanciato.	3,00
NASTRO AZZURRO ZERO Alc. 0,5% vol. – 33 cl Nastro Azzurro Zero conserva il gusto unico, secco e rinfrescante di Nastro Azzurro, anche grazie alla presenza del Mais Nostrano®. L'utilizzo di lieviti speciali garantisce una fermentazione naturale e lo sviluppo di un grado alcolico inferiore a 0,5%	3,00