

PIATTI CALDI - HOT DISHES

con piadina calda a spicchi/ with warm piadina wedges

- 51. VERDURE GRIGLIATE** €5,50
Melanzane, zucchine, peperoni, radicchio
Grilled vegetable: eggplant, zucchini, pepper, red chicory
- 52. VERDURE GRIGLIATE con MOZZARELLA/SQUACQUERONE DOP** €6,50
Grilled vegetable with mozzarella/squacquerone cheese
- 53. VERDURE GRIGLIATE con AFFETTATO** €7,00
Cotto, salame, coppa, speck
Grilled vegetable with sliced: Baked ham, salami, Coppa Parma, speck
- 53a. Fesa Di Tacchino, Crudo Di Parma, Bresaola Valtellina, Culatello Di Zibello** €7,50
Turkey breast, Parma ham, Bresaola, Culatello of Zibello

INSALATE - SALADS

con piadina calda a spicchi/with warm flatbread wedges

- 54. VEGETARIANA/Vegetarian** €5,30
Insalata mista, pomodori, carote, cetrioli, olive nere, grana, mais
Mixed salad, parmesan, tomatoes, carrots, cucumbers, black olives, corn
- 55. CAPRESE/Caprese** €5,50
Insalata mista, mozzarella, pomodori, carote, olive nere
Mixed salad, mozzarella, tomatoes, carrots, black olives
- 56. UOVO/Egg** €5,20
Insalata mista, uovo, pomodori, olive nere, zucchine, carote
Mixed salad, boiled egg, tomatoes, black olives, zucchini, carrots
- 57. GRECA/Greek** €5,60
Insalata mista, feta, pomodori, peperoni, cetrioli, olive nere
Mixed salad, greek cheese, tomatoes, pepper, cucumber, black olives
- 58. TONNO/Tuna** €6,00
Insalata mista, tonno, mais, olive verdi, cetrioli, pomodori
Mixed salad, tuna, corn, green olives, cucumbers, tomatoes
- 59. GAMBERETTI/Shrimp** €6,20
Insalata mista, gamberetti, mais, olive verdi, pomodori, zucchine
Mixed salad, shrimp, corn, green olives, tomatoes, zucchini
- 60. SALMONE/Salmon** €6,30
Insalata mista, salmone affumicato, grana, mais, pomodori, olive nere
Mixed salad, salmon, parmesan, tomatoes, black olives, corn
- 61. POLLO/Chicken** €5,70
Insalata mista, pollo grigliato, mais, rapanelli, pomodori, noci
Mixed salad, grilled chicken, corn, radishes, tomatoes, walnuts
- 62. BACCHE DI GOJI/Goji Berries** €5,50
Insalata mista, bacche di goji, grana, mela, sedano, finocchio
Mixed salad, goji berries, parmesan, apple, celery, fennel
- 63. SEMI DI ZUCCA/Pumpkin Seeds** €5,50
Insalata mista, semi di zucca, uovo sodo, zucchine, sedano, carote
Mixed salad, pumpkin seeds, boiled egg, zucchini, celery, carrots
- 64. SEMI DI SESAMO/Sesame Seeds** €5,80
Insalata mista, semi di sesamo, feta, finocchi, sedano, mela
Mixed salad, sesame seeds, greek cheese, fennel, celery, apple

PIADINE DOLCI - SWEET PIADINA

- 70. MARMELLATA** Albicocche, fragola, pesca, frutti di bosco, ciliegia €3,20
JAM: apricot, strawberry, peach, berries, cherry
- 71. MARMELLATA e MERINGHE/Jam and Meringues** €4,00
MARMELLATA e FRUTTA DI STAGIONE/ Jam and fruit
MARMELLATA e SQUACQUERONE/ Jam and Squacquerone cheese
- 72. MIELE e NOCI/ Honey and Walnut** €4,00
- 73. BURRO DI ARACHIDI/Peanut Butter** €4,00
- 74. BURRO DI ARACHIDI e MARMELLATA/Peanut Butter and Jam** €5,00
- 75. NUTELLA** €3,00
- 76. NUTELLA e NOCI/Nutella and Nuts** €4,00
NUTELLA e COCCO/Nutella and Coconut
NUTELLA e BANANA/Nutella and Banana
NUTELLA e MERINGHE/Nutella and Meringues

MACEDONIE - FRUIT SALADS

- 80. MACEDONIA 300 gr** €4,00
Frutta di stagione, zucchero o miele, limone
FRUIT SALAD: fruit, sugar or honey, lemon
- 81. MACEDONIA con YOGURT/Fruit with yogurt 400 gr** €4,60
- 82. MACEDONIA FARCITA 500 gr** €5,50
Frutta di stagione, cereali, yogurt
Fruit salad stuffed: fruit, cereal, yogurt
- 83. DOLCETTO/Cake** €1,50

FRULLATI - SHAKE

Latte o ghiaccio, frutta fresca, zucchero o miele
Milk or ice, fresh fruit, sugar or honey

	300ml	400ml
84. FRULLATO MIX: frutta di stagione/Fruit mix	€3,50	€4,50
85. FRULLATO FRUTTI DI BOSCO/Shake Berries	€4,00	€5,00
Fragole, more, mirtili, lamponi+banana o mela		
86. FRULLATO FRUTTI TROPICALI/Tropical fruit	€4,00	€5,00
Kiwi, ananas, mango, papaia, cocco + banana o mela		
Kiwi, pineapple, mango, papaya, coconut, banana, apple		
87. FRULLATO YOGURT e CEREALI	€4,20	€5,20
Frutta di stagione+yogurt+cereali		
fruit+yogurt+cereal		
88. SPREMUTE/Juice ARANCIA, POMPELMO/Orange, Grapefruit		
89. ESTRATTI DI FRUTTA/Centrifuged	300ml/€4,00	

BUON APPETITO!

Seguici anche tu su



MANGIA SANO E ITALIANO!



Lunedì / Venerdì 11.30 / 18.30

Sabato 11.30 / 16.00

INFO & PRENOTAZIONI

tel. 0331 1839009

www.buenopiadineria.it

Seguici anche tu su



PIADINE: Farina "0", acqua, strutto, agente lievitante, sale
Flour 0, water, lard pork, baking powder, salt

CLASSICHE - CLASSIC PIADINA

0. PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA	€4,50
<i>Baked ham, mozzarella</i>	
1. PROSCIUTTO COTTO, FONTINA/MOZZARELLA, INSALATA	€5,00
<i>Baked ham, fontina cheese, salad</i>	
2. PROSCIUTTO COTTO, BRIE, FUNGHI TRIFOLATI	€5,50
<i>Baked ham, brie, mushroom</i>	
3. SALAME MILANO, FONTINA, INSALATA	€5,20
<i>Salami Milano, cheese, salad</i>	
4. SALAME MILANO, BRIE, MELANZANE GRIGLIATE	€5,40
<i>Salami Milano, cheese brie, grilled eggplant</i>	
5. COPPA PARMA, PROVOLA AFFUM., FUNGHI TRIFOLATI	€5,70
<i>Coppa Parma, smoked cheese, mushroom</i>	
6. COPPA PARMA, CAPRINO, OLIVE TAGGIASCHE	€5,70
<i>Coppa, goat cheese, olives</i>	
7. SPECK TRENINO, PROVOLA AFFUM., RADICCHIO GRIGLIATO	€5,70
<i>Smoked ham, smoked cheese, grilled chicory</i>	
8. SPECK TRENINO, BRIE, MELANZANE GRIGLIATE	€5,70
<i>Smoked ham, brie cheese, grilled eggplant</i>	
9. FESA DI TACCHINO, VERDURE GRIGLIATE	€5,50
<i>Turkey breast, grilled vegetable</i>	
10. FESA DI TACCHINO, BRIE, RADICCHIO GRIGLIATO	€6,00
<i>Turkey breast, brie cheese, grilled chicory</i>	

RUSTICHE - RUSTIC PIADINA

11. SALSICCIA, PATATE	€5,00
<i>Sausage, potatoes</i>	
12. SALSICCIA, MOZZARELLA	€5,20
<i>Sausage, mozzarella cheese</i>	
13. SALSICCIA, FONTINA, FUNGHI TRIFOLATI	€5,60
<i>Sausage, cheese, mushroom</i>	

SPECIALI - SPECIAL PIADINA

14. CRUDO DI PARMA, MOZZARELLA, POMODORI	€6,00
<i>Parma ham, mozzarella cheese, tomatoes</i>	
15. CRUDO DI PARMA, SQUACQUERONE DOP, RUCOLA	€6,00
<i>Parma ham, squacquerone cheese, rocket</i>	
16. BRESAOLA VALTELLINA, SQUACQUERONE DOP, RUCOLA	€6,50
<i>Bresaola, squacquerone cheese, rocket</i>	
17. BRESAOLA VALTELLINA, GRANA, RUCOLA, LIMONE, OLIO, PEPE	€6,50
<i>Bresaola, parmesan, rocket, lemon, oil, pepper</i>	
18. BRESAOLA VALTELLINA, BRIE, ZUCCHINE GRIGLIATE	€6,50
<i>Bresaola, brie cheese, grilled zucchini</i>	
19. CULATELLO DI ZIBELLO, SQUACQUERONE DOP, RUCOLA	€7,50
<i>Culatello of Zibello, squacquerone cheese, rocket</i>	
20. CULATELLO DI ZIBELLO, FONTINA, FUNGHI TRIFOLATI	€7,50
<i>Culatello of Zibello, cheese, mushroom</i>	
21. CULATELLO DI ZIBELLO, GRANA, RUCOLA, OLIO, PEPE	€7,50
<i>Culatello of Zibello, parmesan, rocket, oil, pepper</i>	

PIADINE: Farina "0", acqua, strutto, agente lievitante, sale
Flour 0, water, lard pork, baking powder, salt

BUFALINE - BUFALA PIADINA

22. MOZZARELLA BUFALA DOP, RUCOLA, POMODORI	€5,50
<i>Bufalo mozzarella, rocket, tomatoes</i>	
23. MOZZ. BUFALA DOP, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORI	€5,50
<i>Bufalo mozzarella, grilled zucchini, tomato</i>	
24. CRUDO PARMA, MOZZ. BUFALA, POMODORI, RUCOLA	€6,50
<i>Parma ham, bufalo mozzarella, tomatoes, rocket</i>	
25. SALMONE AFFUM., BUFALA DOP, RUCOLA, POMODORI	€6,70
<i>Smoked salmon, bufalo mozzarella, rocket, tomatoes</i>	

VEGETARIANE - VEGETARIAN PIADINA

26. VERDURE GRIGLIATE, SQUACQUERONE DOP/MOZZARELLA	€5,40
<i>Grilled vegetable, squacquerone cheese/mozzarella</i>	
27. OLIVE TAGGIASCHE, INSALATA, POMODORI, MOZZ.	€5,00
<i>Olives, salad, tomatoes, mozzarella cheese</i>	
28. FUNGHI TRIF. TI, RADICCHIO GRIGLIATO, PATATE, PROVOLA AFFUM.	€5,40
<i>Mushroom, grilled chicory, potatoes, smoked cheese</i>	

MARE - SEAFOOD PIADINA

29. TONNO, PROVOLA AFFUM., POMODORI, OLIVE TAGGIASCHE	€6,00
<i>Tuna, smoked cheese, tomato, olives</i>	
30. TONNO, MOZZARELLA, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORI	€6,00
<i>Tuna, mozzarella, grilled zucchini, tomatoes</i>	
31. GAMBERI, SQUACQUERONE DOP, RUCOLA, POMODORI	€6,50
<i>Shrimp, squacquerone cheese, rocket, tomatoes</i>	
32. GAMBERI, CAPRINO, ZUCCHINE GRIGLIATE	€6,20
<i>Shrimp, goat cheese, grilled zucchini</i>	
33. SALMONE AFFUMICATO, PROVOLA AFFUMICATA, FUNGHI TRIFOLATI, RADICCHIO GRIGLIATO	€6,70
<i>Smoked salmon, smoked cheese, mushroom, grilled chicory</i>	
34. SALMONE AFF., BURRO, GRANA, RUCOLA, POMODORI	€6,30
<i>Smoked salmon, butter, parmesan, rocket, tomato</i>	
35. PIADINA BUENO! Come piace a te...	€7,50
<i>Piadina as you like it...</i>	

SOLO AFFETTATO - PIADINA ONLY SLICED

36. PROSCIUTTO COTTO/SALAME MILANO	€4,50
<i>Cooked ham/Salami</i>	
37. COPPA PARMA/SPECK TRENINO/FESA TACCHINO	€5,50
<i>Coppa Parma/speck/turkey breast</i>	
38. CRUDO DI PARMA	€6,00
<i>Parma ham</i>	
39. BRESAOLA DELLA VALTELLINA	€6,50
<i>Bresaola</i>	
40. CULATELLO DI ZIBELLO	€7,50
<i>Culatello of Zibello</i>	

41. SOLO PIADINA/Only Piadina €1,00

42. PIADINA PER VEGETARIANI/VEGANI/NO STRUTTO 


*Piadina for vegetarian/vegan
(Whole wheat flour, Cereal flour, Kamut flour, Spelt flour,
water, oil, baking powder, salt)*

42. PIADINA INTEGRALE:
Farina di frumento macinata a pietra, acqua, olio, sale,
agente lievitante +€1,00

42. PIADINA CEREALI:
Crusca, avena, segale, grano, semi di girasole, semi di lino,
acqua, olio, sale, agente lievitante +€1,00

42a. PIADINA KAMUT:
Farina di Kamut, acqua, olio, sale, agente lievitante +€1,20

42a. PIADINA FARRO:
Farina di Farro, acqua, olio, sale, agente lievitante +€1,20

43. PIADINA SENZA GLUTINE/Glutenfree Piadina  +€1,20
**Amido di mais, farina di riso, fecola di patate, farina
di ceci, fibre di psyllium, fibre di cicoria, gomma di guar,
acqua, olio evo, sale, agente lievitante**

SUPPLEMENTO/Supplement

44. AFFETTATO/Sliced	€1,00
45. PESCE/Fish	€1,00
46. FORMAGGI/Cheese	€1,00
47. FUNGHI, OLIVE TAGGIASCHE, VERDURE GRIGLIATE	€0,70
<i>Mushroom, olives, grilled vegetable</i>	
48. RUCOLA, POMODORI, INSALATA	€0,50
<i>Rocket, tomatoes, salad</i>	
49. SALSE:	€0,30
<i>Maionese, salsa rosa, salsa piccante, salsa tonnata, ketchup</i>	
<i>Sauce: maionnaise, cocktail sauce, hot sauce, ketchup, tuna sauce</i>	
50. SALSIA TARTUFATA/Truffle Sauce	€0,60

LE FARINE CHE UTILIZZIAMO...

provengono da aziende agricole a vocazione
biologica, macinate a pietra, ricche di fibre
nutrienti ed essenziali per la salute

SALUMI E FORMAGGI DOP/IGP E VERDURE...

di prima qualità, sono accuratamente
selezionate ogni giorno per offrirvi una Piadina
Gustosa e Leggera