

OSTERIA

di Riccione Piadina

MENÙ



*Questa Osteria è una dichiarazione d'Amore
alla cucina, alla Piadina e alla Romagna*



La nostra selezione di Piadine

*Tutti i nostri Piatti che trovate nel menù possono essere abbinati con la nostra selezione di piadine.
Scegli la tua Riccione Piadina preferita.*

Riccione Piadina IGP alla Riminese

la Classica sottile più amata dagli Italiani

Riccione Piadina IGP la Spessa

golosa, alta e gustosa

🌿 Riccione Piadina IGP all'olio Evo

la Classica sottile con Olio Extravergine d'Oliva

🌿 Riccione Piadina integrale Bio

nuova ricetta ancora più morbida

🌿 Riccione Piadina Proteica

ad alto contenuto di proteine

Riccione Piadina IGP olio Evo Bio 🌿

rustica e gustosa, con farina 1 non raffinata

Riccione Piadina al kamut Bio 🌿

zero sale, zero lievito, zero grassi

Riccione Piadina la Fornarina

arricchita con rosmarino e sale grosso

Riccione Piadina la Sfogliata

Morbida che scrocchia

Riccione Piadina le Sfogliatine

ideali per l'aperitivo

Tutti i prodotti sono stati scelti sapientemente dal nostro Chef tra le eccellenze dei produttori locali, valorizzando quelli a KmØ e biologici, perfetti per sposarsi con la qualità delle nostre Piadine.

- Coperto 1 € -



La Piadina secondo noi

Piadina e prosciutto sono per noi di Riccione
Piadina l'essenza della Romagna.
Scegli l'affettato da abbinare alla nostra Piadina
e completa il piatto con qualche contorno.



**Salumi all'etto affettati al momento serviti con 1 Piadina 1GP
alla Riminese e 1 Piadina 1GP la Spessa a spicchi#**

100g di Prosciutto crudo di Parma 24 mesi	6€
100g di Bresaola punta d'anca della Valtellina ...	6€
100g di Mortadella Favola	5€
100g di Coppa stagionata di Parma	5€
100g di Salame nostrano il Campagnolo	5€

Contorni per accompagnare la Piadina

Squacquerone	4€
Radicchio verde e cipolla	4€
Erbe ripassate*	4€
Verdure gratinate	4€
Verdure grigliate	4€
Patate arrosto	4€
Giardiniera	4€



#Possibilità di scegliere tutte le Piadine presenti
nella nostra selezione nella prima pagina del Menù

Piadine Classiche Romagnole

Pulled Piadina IGP alla Riminese con pulled pork, radicchio rosso, formaggio Le-Bon e maionese senapata	11 €
Favolosa Piadina IGP la Spessa con mortadella Favola di Palmieri, stracciatella, granella di pistacchio e insalata	10 €
Romagna Piadina IGP alla Riminese con prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squacquerone di Romagna Dop e rucola	9 €
Sfziosa Piadina Sfogliata con roastbeef fatto in casa, pomodoro fresco, lattuga e mayonese alla senape	11 €
Camporella Piadina IGP la Spessa con salsiccia alla brace, fior di latte, erbette* all'olio extravergine di oliva	12 €
Nostrana Piadina IGP la Spessa con porchetta nostrana, gratinati romagnoli e fior di Latte	11 €
Vegan Piadina al Kamut con zucchine, melanzane grigliate, radicchio rosso e hummus di ceci	10 €

Piadine Speciali

Marina Piadina IGP la Spessa con gamberi*, salsa rosa, lattuga e indivia belga	12 €
Adriatica Piadina Sfogliata con calamari fritti*, insalata, pomodorini arrostiti, mayonese allo yogurt	13 €
Terra mare Piadina IGP alla Riminese con ricciola*, scarola ripassata, olive Taggiasche, salsa al balsamico	13 €
Riccione Fornarina con sardoncini spinati* al pane profumato, misticanza e cipolla caramellata	13 €
Tuna fish Piadina Sfogliata con carpaccio di tonno affumicato, stracciatella, misticanza con vinaigrette alla senape e datterini	13 €
Nordica Piadina IGP alla Riminese con baccalà* fritto, cipolla marinata maionese allo zafferano	13 €
Fiordaliso Piadina di kamut, Salmone* marinato all'aneto, zucchine, olio al basilico e fiocchi di latte	13 €
Polpo burger Piadina IGP la Spessa a strati, con tentacoli di polpo*, olio aromatizzato alle erbe, rösti di patate e pesto di pomodori secchi	15 €

Cassoni & Cassoncini

Pomodoro e mozzarella	Cassoncino 3,5€ Cassone 6 €
Erbe e mozzarella	Cassoncino 3,5€ Cassone 6,5€
Prosciutto cotto e mozzarella	Cassoncino 3,5€ Cassone 6,5€
Radicchio e scamorza affumicata	Cassoncino 3,5€
Speck, funghi e brie	Cassoncino 3,5€
Salsiccia e mozzarella	Cassoncino 3,5€
Salame piccante, mozzarella e olive Taggiasche	Cassoncino 3,5€



Riccione Piadina aderisce all'iniziativa "il piatto del cuore". Ordina uno dei piatti contrassegnati dal bollino "il piatto del cuore": parte del ricavato andrà a sostenere i progetti della Cooperativa **Cuore21** di Riccione.

Piatti del giorno

Chiedi al cameriere le proposte della cucina: scegli tra un piatto di carne, di pesce o vegetariano.

Pinsa

Sale grosso e rosmarino	7 €
Margherita	9 €
pomodoro, mozzarella e olio al basilico	
Fiori dell'orto	11 €
verdure grigliate, bucciato e pomodori secchi	
Saporita	12 €
salsiccia, friarielli e scamorza	
Pinsa del bagnino	12 €
accughe del cantabrico, olive nere, pomodorini confit e fiocchi di latte	

Piatti dell'Osteria

Tagliere di salumi nostrani

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, salame campagnolo, colonnata, mortadella Favola di Palmieri, coppa, servito con Piadina IGP alla Riminese e La Spessa..... 12 €

Selezione di formaggi del Territorio

con Confetture, Miele d'Acacia, Cipolla Caramellata servita con Piadina Sfogliata..... 14 €

Tagliere misto di salumi e formaggi nostrani

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, salame campagnolo, mortadella Bologna con Pistacchi, coppa stagionata, squacquerone, nocino, pecorino al Sangiovese, formaggio Le-Bon, servito con Piadina IGP alla Riminese e La Spessa..... 16 €

Insalate

Tonno Spiaggiato Insalata, radicchio verde, tataki di tonno in crosta di semi di sesamo e papavero, semi di girasole, pomodorino piccadilly, olive nere, mais servita con piadina sfogliata 13€

Greca Lattuga, Feta greca, olive nere, cetriolini, tzatziki, cipolla rossa, origano servita con piadina al kamut..... 12€

Caesar salad Insalata, olive taggiasche, pollo piastrato, salsa dressing, pomodoro ciliegino servita con HappyRic classico 13€

Wild salmon Salmone*, noci, lattuga, verza viola, rucola, mango, ribes servita con piadina integrale biologica 13€

Contorni

Gratinati misti	5 €
Erbe cotte*	5 €
Verdure grigliate	5 €
Patate al forno	5 €

*I prodotti segnalati con asterisco potrebbero essere surgelati all'origine in base alla disponibilità del mercato

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

CARTA DEI VINI



Bollicine

Prosecco Doc.....	Leo Nardin	🍷 5€ - 🍷 16€
Brut Millesimato - Dargento.....	Podere Vecciano (RN)	🍷 5€ - 🍷 18€
Metodo classico - Extra Brut	Santa Lucia	20€
Spumante extra dry.....	Az. Ag. Guerrieri	16€
Franciacorta Brut.....	Gatti Enrico (BS)	40€
Franciacorta Nature	Gatti Enrico (BS)	50€
Franciacorta Saten.....	Gatti Enrico (BS)	48€
Franciacorta Rosè.....	Gatti Enrico (BS)	45€
Curvee dei frati.....	Ca' dei frati (BS)	33€
Alto Adide Brut	Arunda Vivaldi (BZ).....	42€
Trento Brut.....	Letrari (TN).....	45€
Trento Brut Curvee Blanche.....	Letrari (TN).....	40€

Vini Bianchi

Bianco serbajolo	Tenuta San'Aquilina (RN).....	🍷 4€ - 🍷 12€
Famoso - Pian delle Marne.....	Podere Vecciano (RN)	15€
Rebola	Podere Vecciano (RN).....	18€
Riflessi	Podere Vecciano (RN).....	18€
Guerriero del Mare.....	Az. Ag. Guerrieri	30€
Passerina	Garofoli (AN).....	18€
Pecorino.....	Garofoli (AN).....	18€
Gewurztraminer	Hoftsatter (BZ).....	29€
Lugana.....	Ca' dei frati (BS)	25€
Lugana Rosè.....	Ca' dei frati (BS)	25€
Chardonnay.....	Vistorta (PN)	20€
Ribolla gialla	Vistorta (PN)	22€
Satrico	Casale del Giglio (LT)	20€
Petit Manseng	Casale del Giglio (LT)	25€

Vini Rossi

Serbajolo.....	Tenuta San'Aquilina (RN)	🍷 4€ - 🍷 12€
Sangiovese Superiore Nost.....	Tenuta San'Aquilina (RN)	🍷 5€ - 🍷 16€
Sangiovese Superiore - Montetauro	Podere Vecciano (RN)	🍷 5€ - 🍷 15€
Sangiovese Superiore - Fermavento.....	Giovanna Madonia (FC)	20€
Sangiovese Superiore Riserva - Ombroso.....	Giovanna Madonia (FC)	45€
Sangiovese - Notturmo.....	Drei Donà tenuta la palazza (FC)	20€
Sangiovese Superiore Riserva - Pruno.....	Drei Donà tenuta la palazza (FC)	55€
Alto Adige Pinot Nero Mezcan.....	Hoftsatter (BZ).....	30€
Cabernet Sauvignon - Apodiano	Tenuta Sant'aquilina (RN).....	25€
Lacrima di Morro d'Alba	Garofoli (AN).....	24€
Shiraz.....	Casale di Giglio (LT).....	20€
Guerriero della Terra.....	Az. Ag. Guerrieri	30€

Dolci

Piadamisù scomposto	6€
<i>Crocante di Meraviglia, crema di mascarpone, salsa al caffè, cacao.</i>	
Cannolo Romagnolo	6€
<i>Cialda di piadina ripiena di squacquerone dolce, fichi caramellati e granella di pistacchi.</i>	
Gelato & frutta	3,5€
<i>Gelato fiordilatte con macedonia di frutta</i> <i>Gelato fiordilatte con salsa a scelta (frutti di bosco, caramello o cioccolato)</i>	
Ciambella romagnola e passito	4,5€
Cassoncino 120g	3,5€
<i>crema cacao e nocciole / crema al pistacchio</i>	
Sorbetto	3€
<i>limone / mela verde</i>	
Crema al caffè	3€



Bar

Acqua naturale / frizzante	
500 cl.....	1,5€ 750 cl.....2,5€
Bibite 33cl	3€
Caffè	1,5€
Orzo	
piccolo.....	1,5€ grande.....2€
Ginseng	2€
piccolo.....	1,5€ grande.....2€
Amari e Digestivi	3€
<i>Montenegro / Amaro del capo</i> <i>Jefferson / Roger</i>	
Distillati	4€
<i>Grappa Sarpa Poli bianca / barricata</i>	
Rum	
Diplomatico.....	6€
Clement.....	4,5€

Birra alla spina

Kronen Forst (lager)	
Piccola 20 cl.....	4€
Media 40 cl.....	6€
Caraffa 1 Litro.....	12€

Birre in bottiglia

Felsenkeller	
33 cl (keller non filtrata).....	5€
Weihenstephaner	
Bottiglia 50 cl (Weiss).....	6€
Birrificio artigianale Beha	
“Kermesse” 50cl (blanche).....	6€
“Spasso” 50cl (vienna).....	6€