

# GLI IMPASTI DELLE PIADINE

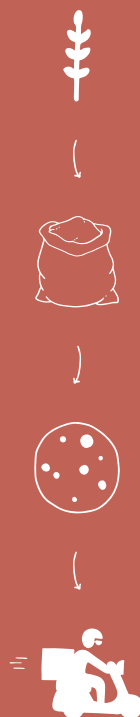
**TRADIZIONALE**  
strutto e sale marino  
integrale di Cervia

**LA SPESSA (PIÙ ALTA)**  
strutto e sale marino  
integrale di Cervia

**GRANI ANTICHI  
ROMAGNOLI BIO**  
+ € 1,20  
lievito madre e sale marino  
integrale di Cervia

PER EVENTI E CATERING 051 269282

CONSEGNA A DOMICILIO SU  
**SFARINA.IT**



NON SI EFFETTUA  
IL SERVIZIO AL TAVOLO

SI ACCETTANO  
BUONI PASTO

 sfarinapiadina  sfarinapiadina  051 269282

c/o Mercato delle Erbe – Via Ugo Bassi, 25 - Box 24  
40121 Bologna - BO

051 269282 [info@sfarina.it](mailto:info@sfarina.it) [sfarina.it](http://sfarina.it)

AUTUNNO/INVERNO  
2021/2022

# SFARINÀ

PIADINA

c/o Mercato delle Erbe - Bologna

## LE CLASSICHE

**STORICA** assortimento di verdure gratinate, prosciutto cotto alta qualità, maionese € 7

**PICCANTE** mozzarella di Bufala Campana DOP, spianata piccante, pomodorini semi secchi € 8

**SFARINÀ** Prosciutto di Parma DOP 18 mesi "Zuarina", Squacquerone di Romagna DOP, rucola € 7,50

**FOOD PORN** pollo arrosto, insalata, Parmigiano Reggiano e maionese € 7



**ADELE** Burrata artigianale, prosciutto cotto alta qualità, pomodorini semi secchi € 7,50



**DIMAGRANTE** Bresaola, Parmigiano Reggiano DOP, rucola, saba € 8,50

## PIADINE VEG con impasto all'olio extra vergine di oliva

**PARMIGIANA DI CAVOLFIORÉ**  € 7,50  
cavolfiore, salsa di besciamella, Parmigiano Reggiano

**FRISSATONA**  € 7,50  
frittata con verdura di stagione e crema di Parmigiano Reggiano

**RAVANELLO**   € 7  
gli ortaggi della bella stagione degli amici de "Il Ravanello" spadellati con salsa speziata

**LIBANESE**   € 6,50  
hummus di ceci, pomodorini semi secchi, lenticchie

## LE PIADINE DELL'AUTUNNO INVERNO

**PETRONIANA** € 10,90  
cotoletta alla Bolognese e salsa al parmigiano

**ZUCCONA** € 9  
crema di zucca, pancetta coppata e scamorza affumicata

**ANIME GEMELLE** € 9  
Coppa stagionata, Gorgonzola dolce DOP e miele

**BRISCOLA** € 9  
polpette di patate al rosmarino, salsiccia alla piastra e crema di cipolla rossa

**GRAN BOLOGNA** € 9  
prosciutto di Parma DOP 18 mesi Zuarina, friggione e Parmigiano Reggiano

**BBQ** € 9  
erbe di campo spadellate, porchetta di Ariccina e salsa BBQ


## TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

MEDIO € 15

## PIADA BURGER PATATE AL FORNO COMPRESE

**OLD FASHIONED** € 9,90  
burger di manzo 100%, cipolla rossa alla piastra, insalata, pomodoro, ketchup, maionese

**MR. CHEESE** € 10,90  
burger di manzo 100%, pancetta alla piastra, Fontina Valdostana DOP, cipolla rossa alla piastra, insalata, pomodoro, salsa burger

**BURRATOS**  € 8,90  
burrata pugliese, polpette di patate al rosmarino, pomodoro confit, insalata, salsa speziata

## CRESCIONI \*\*

Pomodoro e mozzarella fior di latte € 7

Patate, salsiccia e mozzarella fior di latte € 7

Erbette e mozzarella fior di latte € 7

Prosciutto cotto, funghi, mozzarella fior di latte € 7,50

Zucca, salsiccia e scamorza € 7

Ragù alla bolognese e salsa al Parmigiano € 8

### \*\* FARCITURA EXTRA PER CRESCIONI

Mozzarella fior di latte € 1 | Scamorza affumicata € 1,50 | Gorgonzola Piccante DOP € 1,50 | Fontina Valdostana DOP € 1,5 | Salsiccia € 1 | Prosciutto Cotto € 1,50 | Pancetta € 1,50 | Ventricina Piccante € 1,50

## LE INSALATE { PIADINA INCLUSA

**INSALATA VERDE** € 3  
+ 80 gr di tonno + € 3  
+ 100 gr di Mozzarella di Bufala Campana DOP + € 3  
+ pomodorini + € 1,50

**INSALATA DI PATATE** € 9  
patate lessate, uova sode, lattuga, tonno, olive taggiasche, pomodorini semi secchi e salsa yogurt

**INSALATA DI POLLO** € 7  
insalata iceberg, pollo alla griglia, pomodoro, salsa allo yogurt

**INSALATA DI BRESAOLA** € 10  
rucola fresca e scaglie di Parmigiano Reggiano

## I NOSTRI DESSERT

**PECCATO MORTALE**  • € 3,50 piadina e Nutella  
**PICCOLI CRESCIONI**  • € 1,50 crescioni alla Nutella

## LE BEVANDE

**Acqua "microfiltrata"** refuel • € 1

**Acqua nat/gas** 1/2 litro • € 1

**Coca Cola** 0,33 l • € 2,50

**Coca Cola Zero** 0,33 l • € 2,50

**Chinotto Lurisia** 0,275 l • € 3

**The limone/pesca** 0,25 l • € 3

**Aranciata Lurisia** 0,275 l • € 3

**Gassosa Lurisia** 0,275 l • € 3

## LE BIRRE "AMARCORD"

**Gradisca** 0,33 l / 0,50 l / 1 l / 2 l € 5 / € 7 / € 15 / € 30

**Midona** 0,33 l / 0,50 l € 5 / € 7

**Volpina** 0,33 l / 0,50 l € 5 / € 7

**Tabachera** 0,33 l / 0,50 l € 6 / € 8

**Mr. White | Bad Brewer** 0,33 l € 5

**American Lager | Bad Brewer** 0,33 l € 5

**Ipa | Bad Brewer** 0,33 l € 5

## BIRRE ALLA SPINA

**Messina** € 3 /  
**Cristalli di sale** € 5,50  
0,20 l / 0,50 l

## VINI AL CALICE

**Trebbiano BIO** € 2,50  
Az. Agricola Giovannini

**Sangiovese BIO** € 3  
Az. Agricola Giovannini

 0,75 L

**ABOCCAPERTA** • € 12  
Trebbiano Frizzante 2020  
Az. Agricola Giovannini

**OPLÀ** • € 15  
Sangiovese 2019  
Az. Agricola Giovannini

## VINI IN BOTTIGLIA

**GJOIA** • € 16  
Albana di Romagna  
DOCG 2020  
Az. Agricola Giovannini

**GIOCONDO** • € 18  
Cabernet Sauvignon 2020  
Az. Agricola Giovannini

**Allergeni** I piatti possono contenere allergeni, lo staff sarà a vostra disposizione per consigliarvi in base alle vostre esigenze. Per ulteriori informazioni potete consultare l'agenda allergeni.

  **vegano**

 **vegetariano**