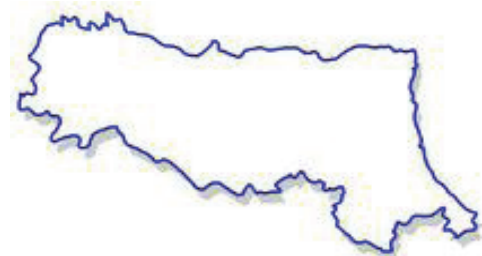


# Rifugio Gastronomico Emiliano - Romagnolo



## Chi siamo...

PIANO è un **rifugio gastronomico emiliano-romagnolo nato nel 2015 in Viale Piave 5 a Milano**, dove attualmente è presente il primo bistrot.

Tutti i nostri primi piatti sono rigorosamente freschi e fatti a mano in casa dal laboratorio artigianale "I du Rezdor" (sito in Piazza Ghiaia, il vecchio mercato di Parma) che collabora con noi; in alcuni periodi di elevata richiesta possono essere trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura.

Salumi, formaggi e salse provengono da **selezionati fornitori** del territorio emiliano-romagnolo che fanno della qualità il loro punto di forza; alcuni condimenti speciali possono essere prodotti direttamente da noi.

I primi sono cotti al momento, le insalate e le piadine composte al momento, i salumi tagliati al momento per garantire la massima freschezza di ogni nostra preparazione.

Tra le bevande potete trovare bibite e succhi bio "Galvanina", birre artigianali italiane, lambrusco delle principali cantine emiliane come Ceci o Venturini Baldini.

Abbiamo scelto di utilizzare materiali che rispettino l'ambiente e per questo ci avvaliamo il più possibile di stoviglie in cellulosa e posate in legno, per dare un tocco di eleganza al nostro "servizio" e per contribuire al rispetto e alla tutela della natura.

## ...e come funziona.

Una volta effettuata la scelta da uno dei menù, vi chiediamo la cortesia di **scrivere l'ordine su un foglio** del piccolo quaderno che trovate sul tavolo **specificando eventuali allergie o intolleranze**: a tal proposito potete anche chiedere di consultare l'elenco ingredienti ed allergeni delle nostre preparazioni che teniamo costantemente aggiornato.

Le bevande potete segnarle insieme all'ordine e **prenderle fresche direttamente dal frigorifero**.

## LE PIADINE SPECIALI

*Su richiesta è possibile utilizzare la piadina integrale per qualunque delle piadine proposte. (+0.50)*

GREEN & LIGHT Piadina all'olio d'oliva (senza strutto) con pomodoro, rucola, paté di olive nere, tonno di 1° scelta "Delicius" (o pinne gialle s.d.) e gocce di glassa di aceto balsamico di Modena I.g.p.	8,00
MAI UNA GIOIA Piadina con Prosciutto di Parma D.o.p. 24 Mesi, squacquerone di Romagna D.o.p., insalata valeriana, pomodori.	8,00
DEFATICANTE Piadina all'olio d'oliva (senza strutto) con petto di tacchino al forno, squacquerone di Romagna D.o.p. e salsa di verdure ricetta emiliana.	8,00
INTROVABILE Piadina con prosciutto crudo di Parma D.o.p. 24 Mesi, pecorino stagionato e acciughe superior "Delicius".	9,00
FISH GOURMET Piadina con salmone affumicato (norvegese o scozzese s.d.), avocado fresco, caprino.	9,00
U.F.O. Piadina con mortadella di Bologna I.g.p., ricotta fresca, senape, miele millefiori.	8,50
FINCHÉ MARTE NON CI SEPARI Piadina con spalla cotta di San Secondo, gorgonzola dolce D.o.p., salsa di cipolle rosse caramellate.	8,50
D&G - DOLCE & GARBATA Piadina con prosciutto di Parma D.o.p. 24 Mesi, crema di carciofi, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 Mesi, glassa di aceto balsamico di Modena I.g.p.	8,50
PORCINA (BASE CULATELLO): Piadina con culatello di Parma e crema di funghi porcini.	9,00
PORCINA (BASE COTTO): Piadina con prosciutto cotto a.q., caciotta dei colli emiliani, crema di funghi porcini.	9,00
BONDAMAT Piadina con spalla cotta di San Secondo, pecorino di fossa di Sogliano D.o.p., filetti di melanzane sott'olio.	8,50
FICHISSIMA (BASE CAPRINO): Piadina con prosciutto crudo di Parma D.o.p. 24 Mesi, rucola, formaggio caprino, confettura extra di fichi.	8,00
FICHISSIMA (BASE RICOTTA): Piadina con prosciutto crudo di Parma D.o.p. 24 Mesi, ricotta fresca, confettura extra di fichi.	8,00
FAI TE: Se non avete voglia di scegliere, ve ne prepariamo una noi a nostro piacimento...avvisandovi che a noi piacciono i gusti decisi!	8,00
CASCIONE ALLE ERBE Il cascone o crescione è una piadina chiusa farcita con spinaci e biette. Servita con squacquerone di Romagna D.o.p. a parte.	7,50

*Se in base alla stagionalità o a perturbazioni meteo alcuni prodotti non fossero disponibili, sarà nostra cura proporvi altri abbinamenti o ingredienti sostitutivi.*

## Gli anolini alla parmigiana.

*Gli anolini – detti anche "galleggianti" - sono un piatto tipico di Parma di pasta all'uovo ripiena di stracotto di manzo e di maiale, Parmigiano Reggiano stravecchio, pane raffermo grattato, tuorlo d'uovo, noce moscata.*

Porzione Classica: 125 gr. oltre al condimento Porzione Abbondante: 150-160 gr. oltre al condimento			
LISCI: anolini parmigiani fatti in casa conditi con olio e.v.o. e Parmigiano Reggiano D.o.p.	8,00 porzione classica 10,00 porzione abbondante		
IN BRODO: anolini parmigiani fatti in casa in brodo di carne di manzo.	8,00 porzione classica 10,00 porzione abbondante		
AL RAGU' DI CARNE: anolini parmigiani fatti in casa conditi con ragù di carne di manzo.	8,00 porzione classica 10,00 porzione abbondante		
AL POMODORO: anolini parmigiani fatti in casa conditi con sugo al pomodoro.	8,00 porzione classica 10,00 porzione abbondante		
PANNA & CULATELLO: anolini parmigiani fatti in casa conditi con un sugo leggero di panna e culatello.	9,00 porzione classica 11,00 porzione abbondante		
PANNA & SPALLA COTTA DI SAN SECONDO: anolini parmigiani fatti in casa conditi con un sugo leggero di panna e spalla cotta di San Secondo.	8,00 porzione classica 10,00 porzione abbondante		
CREMA DI FUNGHI PORCINI: anolini parmigiani fatti in casa conditi con una crema di funghi porcini.	10,00 porzione classica 12,00 porzione abbondante		

## I tortelli della tradizione.

*La tradizione parmigiana annovera tra i suoi piatti principali i tortelli di erbetta e i tortelli di zucca (con un ripieno "meno carico" di amaretto rispetto a quello dei tortelli di Mantova). Esistono anche altre specialità come i tortelli di patate e quelli di spalla cotta a pasta verde che saltuariamente potete trovare qui da noi.*

Tortelli di zucca conditi con burro e spolverata di Parmigiano Reggiano D.o.p. oppure al sugo di salsiccia	8,50 10,00 12,00	regolari medium abbondanti	(8 pezzi) (10 pezzi) (12 pezzi)
Tortelli di erbetta conditi con burro e spolverata di Parmigiano Reggiano D.o.p.	8,50 10,00 12,00	regolari medium abbondanti	(8 pezzi) (10 pezzi) (12 pezzi)
Tortelli di patate - a pasta verde - conditi con sugo ai funghi porcini.	8,50 10,00 12,00	regolari medium abbondanti	(8 pezzi) (10 pezzi) (12 pezzi)

## Il nostro tagliere di salumi accompagnato da triangoli di piadina calda.

Tagliere di salumi misti D.o.p.- I.g.p. (Es: Prosciutto di Parma D.o.p. "Luppi Gran Riserva 24 Mesi", Coppa di Parma I.g.p. "Ravanetti", Salame di Felino "La Felinese" I.g.p., Mortadella di Bologna I.g.p., Spalla Cotta di San Secondo "Cavalier Boschi").

	9,00
+ funghi porcini trifolati	+ 2,00
+ scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p. 24 Mesi	+ 1,50

## Le insalate fatte al momento, condite con olio e.v.o. e aceto balsamico di Modena I.g.p. e accompagnate da triangoli di piadina calda.

### TONNO

con tonno pinne gialle di 1° scelta "Delicius" (o altro pinne gialle s.d.), insalata valeriana, pomodori, scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p. 24 Mesi, olive taggiasche, melanzane a filetti, chicchi di mais dolce.

	8,50 porzione XL 6,50 porzione small
--	---

### BRESAOLA

con bresaola punta d'anca I.g.p. della Valtellina, insalata valeriana, pomodori, scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p. 24 Mesi, olive taggiasche/leccino, melanzane a filetti, chicchi di mais dolce.

	8,50 porzione XL 6,50 porzione small
--	---

### EMILY

con insalata valeriana, pomodori, scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p. 24 Mesi, Prosciutto di Parma D.o.p. 24 Mesi, gherigli di noci e pere Abate I.g.p. dell'Emilia Romagna.

	8,50 porzione XL 6,50 porzione small
--	---

### MI.MA.

con insalata valeriana, pomodori, mais, avocado fresco, salmone affumicato norvegese (o scozzese s.d.).

	9,00 porzione XL 7,00 porzione small
--	---

*E' possibile aggiungere ingredienti alle piadine o alle insalate.*

Verdure/Formaggi	+ 0,50
Salse/Marmellate/Creme	+ 0,50
Formaggio pecorino di fossa di Sogliano D.o.p.	+ 1,00
Tonno/Acciughe "Delicius"	+ 1,00
Crema di funghi porcini	+ 1,00
Salume (a seconda della tipologia)	+ 1,00 /2,00

## La piadina alla riminese I.g.p.

*La piadina è un prodotto tipico romagnolo a base di farina di grano tenero, acqua, sale, grassi (strutto) o olio d'oliva. Esistono vari tipi di piadine; il disciplinare della piadina "alla riminese" prevede che sia sottile (fino a 3 mm) e abbia un diametro da 23 a 30 cm.*

## LE PIADINE CLASSICHE

*Su richiesta è possibile utilizzare la piadina integrale per qualunque delle piadine proposte. (+0.50)*

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. (stagionatura dai 18 ai 24 mesi) (Luppi/Galloni/Ponte Romano Boschi)	solo prosciutto crudo di Parma D.o.p. + squacquerone di Romagna D.o.p. e rucola + gorgonzola dolce D.o.p. e rucola	7,00 7,50 7,50
SALAME DI FELINO I.G.P. (F.lli Boschi / La Felinese) (Caseificio Mambelli)	solo salame di Felino I.g.p. + caciotta di Romagna + squacquerone di Romagna D.o.p.	6,50 7,50 7,50
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	solo prosciutto cotto alta qualità + caciotta di Romagna D.o.p. + formaggio di fossa di Sogliano D.o.p.	7,00 7,50 8,50
COPPA DI PARMA I.G.P. (Labadini / F.lli Boschi/Ravanetti)	solo coppa di Parma I.g.p. + caciotta di Romagna D.o.p. + formaggio caprino	6,50 8,00 8,00
MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P.	solo mortadella di Bologna I.g.p. + gorgonzola dolce D.o.p. + caciotta di Romagna	6,00 6,50 7,50
SPALLA COTTA DI SAN SECONDO (F.lli Boschi)	solo spalla cotta di San Secondo + formaggio caprino + formaggio di fossa di Sogliano D.o.p.	6,50 7,50 8,50
CULATELLO DI PARMA	solo culatello di Parma + scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p.	9,00 10,00
BRESAOLA (Rigamonti)	bresaola punta d'anca I.g.p. della Valtellina + rucola + scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p. 24 Mesi.	7,50
VEGETARIANA (piadina all'olio – senza strutto)	pomodoro & crema di olive pomodoro & crema di carciofi pomodoro & pesto	6,50 6,50 6,50
SQUACQUERONE DI ROMAGNA D.O.P & RUCOLA		5,00
PIADINA VUOTA		1,50

## Il liffio e il superliffio

*"Liffio" è un aggettivo dialettale romagnolo che indica "una cosa notevolmente capace di stuzzicare la golosità".*

Piadina con crema di nocciole.	4,00
Piadina con confettura extra di fichi.	4,00
Piadina con crema di marroni.	4,00
Piadina con crema di nocciole e marmellata di arance.	5,00
Piadina con crema di nocciole e confettura extra di fichi.	5,00
Sbrisolona classica o gianduvia con Zabov caldo.	3,00
Torta del giorno (Es: Crostata ricotta e cioccolato fondente (Susanna rivisitata).	4,00

## Le bevande

### BIBITE

Galvanina (azienda italiana con sede a Rimini che produce e imbottiglia una linea di bevande frizzanti bio di altissima qualità realizzate utilizzando un'antica ricetta ed un metodo artigianale custodito sin dal 1847 e rielaborato integralmente nel 1901), Baladin, Poletti, Bevande Futuriste.

Cola, cedrata, gassosa, chinotto, spuma, ginger, aranciata, acqua tonica.	2,50
---	------

### BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Le nostre birre sono tutte artigianali e provengono solo dai migliori birrifici italiani come "Flea", "Retorto", "Baladin", "Amarcord", "Birificio del Borgo", "Opperbacco".

Amarcord 33Cl.	3,00
Altre birre 33Cl.	4,00
Birre 75 Cl.	8,50

### VINI E LIQUORI

Vino rosso: Lambrusco, Sangiovese, Guffurnio, altro - al bicchiere/bottiglia.	2,50/9
Vino rosso TOP: Lambrusco Venturini Baldini /Otello Ceci – al bicchiere/bottiglia.	3,50/11
Vino bianco: Pinot Grigio, Ortrugo, altro disponibile- al bicchiere/bottiglia.	3/11
Liquori: Nocino/Zabov con panna/altro.	2

### ACQUA NATURALE E GASSATA

1,00

### "NON" SERVIZIO E COPERTO CON ECOSTOVIGLIE

Non avendo "servizio" e utilizzando stoviglie compostabili sostituiamo il classico "servizio e coperto" chiedendo un simbolico contributo di 1€ a tavolo.

1,00/tavolo

**PIANO - Viale Piave 5 - 20129 Milano - Tel. 344/2952032 – info@pianomilano.com**

**PIANO - Via Eustachi 25 - 20129 Milano - Tel. 375/6067707 - pianomilano.eu@gmail.com**

**www.pianomilano.com**