

# *Piazza Padella*

*osteria      braceria*



## *Culinarìa*

*tradizione in cucina dal 1984*

*Le cose belle dalla vita,  
o sono immorali,  
o sono illegali,  
o fanno ingrassare.  
G.B.Shaw*

- coperto 1,50 € -

*Per la preparazione dei nostri piatti siamo soliti usare prodotti freschi, a volte per preservare la freschezza delle materie prime, utilizziamo l'abbattimento rapido di temperatura, per alcuni ingredienti di contorno, in mancanza di prodotto fresco, vengono utilizzati prodotti surgelati di primissima qualità.*

*[www.piazzapadella.it](http://www.piazzapadella.it)  
071.9945976*

*Free Wi-Fi  
password: piazzapadella2016*

*nel locale trovi Sky Sport e Dazn*

## *- Antipasti -*

### *Tagliere*<sup>1;7</sup>

*salumi, formaggi,  
foglie di campo, sfogliata, e ...*

*12,00 €*

### *Gran Tagliere*<sup>1;7</sup>

*salumi, formaggi, foglie di campo,  
sfogliata, trippa,  
fagioli con cotiche, e ...*

*16,00 €*

### *Tartare di Filetto battuta a coltello*

*12,00 €*

### *Verticale di Tartare*

*3 tipi di carne battuta a coltello 300 gr circa*

*16,00 €*

### *Selezione di Prosciutti*

*stagionati tagliati a mano*

*15,00 €*

## *- i Primi -*

*scegli la combinazione pasta e sugo che preferisci*

### *- Le Paste -*

*Tagliatelle tirate a mano*<sup>1;3;7</sup>

*10,00 €*

*Gnocchi*<sup>1;3;7</sup>

*10,00 €*

*Chitarrina*<sup>1;3;7</sup>

*10,00 €*

*Passatelli*<sup>1;3;7</sup>

*12,00 €*

### *- I Sughì -*

*Ragù di carne - Ragù d' anatra*<sup>9</sup>

*Ragù di cinta (bianco) - Funghi e tartufo*

*Mezze Maniche al Ragù di Fagioli*<sup>1;3;7</sup>

*8,00 €*

*Zuppe Ceci, Fagioli, Cipolle,*<sup>1;2;3;4;7</sup>

*e Fregola al profumo di mare*

*8,00 €*

## *- i Secondi -*

*Frittura di carne e verdure*<sup>1;3;7</sup>  
15,00 €

*Orecchia di Elefante (500 gr. circa)*<sup>1;3;7</sup>  
16,00 €

*Ruspantino al girarrosto*  
15,00 €

*Grigliatona mista*  
16,00 €

*Le Carni nazionali alla brace:*  
*Agnello, Maiale nostrano*  
*Scottona – Manzo*  
*Tagli : Fiorentina – Costata - Tagliata*  
5,50 €/hg  
*(la carne viene pesata prima della cottura)*

*Le Carni estere alla brace:*  
*Picaña - Cube Roll*  
*Black Angus - Tomahawk*  
7,00 €/hg  
*(la carne viene pesata prima della cottura)*

*Contorni di stagione*  
3,00 €

*Carrello dei Bolliti (carni miste) con le sue salse*  
16,00 €

*Disponibile tutti i martedì e Giovedì (pranzo e cena)*  
*e tutte le Domeniche a Pranzo con:*  
*Cappelletti, Stracciatella, Passatelli, Pasta Reale. (vedi Piatti della Festa)*

*Stoccafisso & Patate*  
20,00 €  
*tutti i mercoledì pranzo & cena o su ordinazione minimo 6 persone*

## *- i Piatti della Festa -*

*richiedi la disponibilità dei nostri piatti speciali  
prenotati per essere sicuro di trovarli*

*Brodo di carni miste con <sup>1; 3; 7; 9</sup>  
Cappelletti, Pasta reale, Stracciatella  
(tutto fatto in casa)  
12,00 €*

*Carrello dei bolliti <sup>1; 3; 7; 9</sup>  
16,00 €*

*Vincisgrassi <sup>1; 3; 7</sup>  
10,00 €*

*Piccione ripieno cotto al coccio  
16,00 €*

*Coniglio in porchetta  
16,00 €*

*Guancia di Vitello alla birra  
16,00 €*

*Agnello alle erbe  
16,00 €*

*Pesce  
su ordinazione  
e secondo disponibilità*

## - Dessert -

*Sbrisù*<sup>1;3;7</sup>

*la Sbrisolona caduta nel mascarpone*

4,00 €

*Panna cotta*<sup>1;3;7;8</sup>

*frutti di bosco - caramello - cioccolato*

4,00 €

*Pan... Punch*<sup>1;3;7;8</sup>

*Panna cotta al Rum Baldoni*

4,00 €

*Tiramisù*<sup>1;3;7</sup>

4,00 €

*Sacher*<sup>1;3;7</sup>

4,00 €

*Cheesecake*<sup>1;3;7;8</sup>

4,00 €

*Piccola pasticceria secca*<sup>1;3;7;8</sup>

3,00 €

*Amari - 2,50 €*

*Cognac, Distillati, Grappe - 4,00 €*

*Whisky - 4,00 €*

*Rum - 5,00 €*

*La vita è  
troppo breve  
per bere  
vini mediocri.*

*Goethe*



*La vita è troppo breve per bere vini mediocri.*  
Goethe

### *Vino della Casa*

|                            | <i>1/4 L</i>  | <i>1/2 L</i>  | <i>1 L</i>    |
|----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| <i>Bianco: Verdicchio</i>  | <i>1,50 €</i> | <i>3,00 €</i> | <i>5,00 €</i> |
| <i>Rosso: Marche Rosso</i> | <i>1,50 €</i> | <i>3,00 €</i> | <i>5,00 €</i> |

### *Bollicine*

|   | <i>Cantina</i>           |                |
|---|--------------------------|----------------|
| <i>Passerina Brut</i>                     | <i>Marconi</i>           | <i>10,00 €</i> |
| <i>Pink Brut Rosè</i>                     | <i>Silvano Strologo</i>  | <i>10,00 €</i> |
| <i>Banda Rossa Prosecco</i>               | <i>Bortolomiol</i>       | <i>10,00 €</i> |
| <i>Cuveè Royale</i>                       | <i>Marchese Antinori</i> | <i>20,00 €</i> |
| <i>Frati Bianchi Brut Metodo Classico</i> | <i>Sparapani</i>         | <i>20,00 €</i> |

### *Bianchi*

|   |                         |                |
|---|-------------------------|----------------|
| <i>Fior d' Acasia Igt</i>                   | <i>Silvano Strologo</i> | <i>12,00 €</i> |
| <i>Sauvignon Biologico</i>                  | <i>La Tosa</i>          | <i>16,00 €</i> |
| <i>Sharis - Chardonnay e Ribolla Gialla</i> | <i>Livio Felluga</i>    | <i>16,00 €</i> |

|                                   |                |                |
|-----------------------------------|----------------|----------------|
| <i>Verdicchio del Pozzo Buono</i> | <i>Vicari</i>  | <i>10,00 €</i> |
| <i>Verdicchio Classico Doc</i>    | <i>Marconi</i> | <i>10,00 €</i> |

*Calice (secondo disponibilità)* *3,00 €*

### *Birre*

|                             |                        |               |
|-----------------------------|------------------------|---------------|
| <i>Forst Kronen Special</i> | <i>Bottiglia 66 Cl</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Forst Kronen Special</i> | <i>Bottiglia 33 Cl</i> | <i>2,50 €</i> |



*La vita è troppo breve per bere vini mediocri.*  
Goethe

*Rossi*

|  | <i>Cantina</i>            |         |
|--|---------------------------|---------|
| <i>Rosso Conero Doc</i>                                | <i>Marconi</i>            | 10,00 € |
| <i>Rosso Conero Piantate Lunghe</i>                    | <i>Piantate Lunghe</i>    | 10,00 € |
| <i>Rosso Piceno Doc</i>                                | <i>Marconi</i>            | 12,00 € |
| <i>Del Pozzobuono Rosso Piceno Doc</i>                 | <i>Vicari</i>             | 14,00 € |
| <i>Brecciarolo Superiore</i>                           | <i>Velenosi</i>           | 14,00 € |
| <i>Gutturnio Superiore 0,375 lt</i>                    | <i>La Tosa</i>            | 7,50 €  |
| <i>Lacrima da Sempre del Pozzo Buono</i>               | <i>Vicari</i>             | 14,00 € |
| <i>Barbera d' Asti</i>                                 | <i>Marchesi di Barolo</i> | 16,00 € |
| <i>Chianti Classico Docg Riserva 2015</i>              | <i>Villa Antinori</i>     | 18,00 € |
| <i>Refosco dal Peduncolo Rosso</i>                     | <i>Livio Felluga</i>      | 18,00 € |
| <i>Comandante della Guardia<br/>Cabernet Sauvignon</i> | <i>La Mancina</i>         | 18,00 € |
| <i>Vignamorello Gutturnio Superiore</i>                | <i>La Tosa</i>            | 20,00 € |
| <i>Luna Selvatica Cabernet Sauvignon</i>               | <i>La Tosa</i>            | 24,00 € |
| <i>Riserva Rossini 2013</i>                            | <i>Piantate Lunghe</i>    | 28,00 € |
| <i>Calice (secondo disponibilità)</i>                  |                           | 3,00 €  |

*le nostre proposte per pranzi o cene "di gruppo"  
lo stesso menù verrà servito esclusivamente per tutti gli ospiti dello stesso tavolo*

## *- Andante Mosso -*

*Bruschette, salumi e formaggi*

*Bis di Primi*

*Tagliatelle - Gnocchi*

*(ragù di carne - di papera - di cinta)*

*Misto di Carni nostrane alla brace  
con i suoi contorni di stagione*

*acqua - vino (1 Litro ogni 4 persone)*

*caffè - piccola pasticceria di casa*

*25 € / persona*

## *- Allegro con Brio -*

*Salumi, formaggi e i nostri caldi rustici*

*Bis di Primi*

*Tagliatelle o Gnocchi*

*(ragù di carne - di papera - di cinta)*

*Passatelli o Ravioli funghi e tartufo*

*Misto di Carni nostrane alla brace  
con selezione di Carni rosse  
con i suoi contorni di stagione*

*acqua - vino (1 litro ogni 4 persone)*

*caffè - piccola pasticceria di casa*

*con limoncello - liquirizia - vin santo*

*32 € / persona*

*- disponibili variazioni e personalizzazioni -*

## *- Menù Bimbi -*

*Tortellini alla Panna / Pomodoro / Ragù'*

*+ Cotoletta & Patatine + Acqua o Bibita*

*12 € / persona*

## *- Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze -*

- 1. Cereali contenenti glutine  
(grano, faro, grano khorasan, segale, orzo, avena)*
- 2. Crostacei*
- 3. Uova*
- 4. Pesce*
- 5. Arachidi*
- 6. Soia*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan,  
noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)*
- 9. Sedano*
- 10. Senape*
- 11. Semi di sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti  
(se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)*
- 13. Lupini*
- 14. Molluschi*

*Oltre a queste sostanze utilizzate in forma pura come ingredienti,  
sono da ritenersi allergeni anche i prodotti derivati.*

*E' bene precisare che l'elenco allergeni non è da intendersi come un  
elenco esaustivo, in quanto non comprende tutte le sostanze alimentari  
con potenzialità allergizzante, che si stimano essere nell'ordine di un  
centinaio, ma solamente quelle sostanze che in base ai dati epidemiologici  
si ritiene siano la causa delle principali allergie o intolleranze alimentari e  
che, pertanto, il legislatore europeo ha ritenuto meritevoli di essere  
evidenziate nell'elenco degli ingredienti.*

*I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie  
o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.*