

ORGOGLIOSI DELLA NOSTRA TERRA USIAMO SOLO:

- Squacquerone di Romagna DOP della Centrale del latte di Cesena, anche senza lattosio
- Prosciutto crudo di Parma stagionato minimo 24 mesi
- Formaggi e salumi provenienti da San Patrignano



Lella Piade

Lella al Mare

la piada dal 1986



APERTI TUTTI I GIORNI
dalle 11:00 a tarda notte
0541 673576

Siamo inoltre presenti nelle prestigiose guide:



Gambero Rosso



Osterie d'Italia



Guida Michelin

IL NOSTRO IMPASTO SENZA GLUTINE

Fedele alla ricetta originale della Lella, la nostra piada senza glutine conserva tutto il gusto autentico della tradizione: morbida, fragrante e irresistibile, proprio come l'originale.



PIADE PREMIAE

LA CLASSICA

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Squacquerone di Romagna DOP e rucola



Miglior piada di Rimini secondo Chef Simone Rugiati

CAVALLO di BATTAGLIA

Prosciutto Crudo Di Parma 24 mesi, Squacquerone di Romagna DOP e fichi caramellati



Uno dei migliori Street Food italiani secondo Detto Fatto

INSALATE

ENERGETICA: Spinacino, scaglie di grana, noci e funghi freschi

INSALATONA: Insalata, rucola, pomodoro, carote, tonno, mozzarelline, olive e mais

CAPRESE: Pomodoro, bocconcini di mozzarella, basilico e insalata

GRECA: Insalata, cetrioli, pomodoro, cipolla, feta e olive

Burrata, prosciutto crudo e pomodorini confit

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE (in stagione)

Richiedi la tua piadina a spicchi



Le nostre patatine fritte... non le hai ancora provate?

PIADE IMPERDIBILI

LA RIMINESE: Alici marinate e rucola

Salsiccia e cipolla stufata

Salsiccia, Squacquerone di Romagna DOP e rucola

Squacquerone di Romagna DOP

(Centrale del Latte di Cesena) e rucola

Roastbeef, pomodoro, insalata e maionese

Roastbeef, rucola e scaglie di Grana

PER I PIÙ PICCOLI

Piada, wüstel, maionese e ketchup

BIRRA in BOTTIGLIA



Amarcord
Lager Chiara
Senza glutine - 5,2°

33 cl

Amarcord Senza Glutine contiene gli stessi ingredienti della bionda più rinomata del birrifico Amarcord: orzo coltivato nelle fertili terre di Puglia e Basilicata, acqua cristallina dell'Appennino e luppolo in fiore. Non viene prodotta utilizzando cereali alternativi naturalmente privi di glutine, ma viene birrificata con gli ingredienti appropriati e successivamente deglutinata attraverso l'uso di enzimi in fermentazione e in maturazione a freddo. Questo processo consente di mantenere intatte tutte le caratteristiche della lager, riducendo la presenza di glutine ben al di sotto del limite legale di 20 parti per milione, come confermato da rigorosi test di laboratorio. Ecco perché dal punto di vista sensoriale è indistinguibile!

Ogni variazione comporta tempi di attesa aggiuntivi. Chiedi chiarimenti sui prodotti se soffri di allergie. In base alla stagionalità e alla reperibilità alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere congelati. Si accettano Bancomat e carte di credito. I prezzi presenti in questo menu sono da considerarsi in Euro. Non si fanno conti separati. Coperto e servizio 1 euro.

PIADE STORICHE

Prosciutto crudo di Parma (stagionatura minima 24 mesi) e mozzarella

Salame nostrano e Pecorino di **San Patrignano**

Filetti di tonno, pomodoro, insalata e maionese

Bresaola Punta d'Anca, rucola e scaglie di grana

Verdure grigliate (melanzane e zucchine) e Pecorino di **San Patrignano**

Prosciutto cotto, fontina e zucchine grigliate

Mortadella Bonfatti (**presidio SlowFood**) e robiola

Fesa di tacchino, insalata e maionese

Speck e fontina / o scamorza affumicata / o gorgonzola

Mozzarella, pomodoro fresco e rucola

Confit: Pomodorini arrosto **fatti da noi** e Pecorino di **San Patrignano**

Prosciutto cotto e mozzarella

BEVANDE

Acqua in bottiglia (Alisea/San Pellegrino) 50 cl

Acqua in bottiglia (Alisea) 75 cl

Bibite in bottiglia di vetro 33 cl (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite)

Bibite Bio Fru.it Galvanina 35,5 cl

(Aranciata, chinotto, cedrata, limonata, gassosa, ginger, The al limone/pesca)

Succhi di frutta

(Ananas, Pesca, Mela, Pera, Arancia)

CAFFETTERIA

Caffè Espresso

Decaffeinato / orzo / ginseng

Caffè Corretto / Cappuccino

Grappe

Distillate da Podere Vecciano, l'anima della Romagna in un bicchiere, un sorso di Riviera

Grappa Bianca da uva Sangiovese

Grappa Barricata da uva Sangiovese

Amari

Amaro del Capo - Sambuca - Averna - Jagermeister Montenegro - Varnelli Branca menta - Jefferson - Fernet Branca

DOLCI FATTI IN CASA

Piada squacquerone di Romagna DOP e fichi caramellati

Piada squacquerone e Amarena Fabbri

Piada alla Nutella

Tiramisù

Crumble cheesecake e yogurt ai frutti di bosco

VINI

DEL TERRITORIO



Almanini Brut Bollicina romagnola **Tenuta Sant'Aquilina**

Sinfonia Chardonnay Rubicone IGP Frizzante **Enio Ottaviani**

Ramante - Rosè Brut IGT **Podere Vecciano**

Oste - Chardonnay Rubicone IGT BIO **Cantina Fiammetta**

Animeda - Rimini DOP Rebola BIO **Tenuta Sant'Aquilina**

Aulente - Rosso Rubicone IGT **San Patrignano**

Vignalmonte - Romagna DOC Sangiovese Superiore **Podere Vecciano**

DAL RESTO D'ITALIA



Prosecco Valdobbiadene DOCC **Gemin**

Francaiscorta Brut **Contadi Castaldi**

Passerina BIO **Silvestroni**

Lambrusco dell'Emilia IGT **Colli Ducale**