

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



Siamo inoltre presenti
nelle prestigiose guide:

Lella Piade

Lella
al Mare



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



Scansiona il QR Code
per scoprire la Lella



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 PREMIATE

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

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 e zucchine grigliate

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

Fesa di tacchino, insalata e maionese

Speck e 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
Romagna sparkling wine
Tenuta Sant'Aquilina

Sinfonia
Chardonnay Rubicone IGP
Frizzante
Enio Ottaviani

Ramante - Rosè Brut IGT
Podere Vecciano

Bianco
Trebiano di Romagna
Fattoria Nicolucci

Animeda - Rimini DOP Rebola BIO
Tenuta Sant'Aquilina

L'Azzurro
Romagna Pagadebit DOC
Calonga

Aulente - Rosso Rubicone IGT
San Patrignano

"Vignalmonte"
Romagna DOC Sangiovese
Podere Vecciano

"I Mandorli"
Sangiovese Superiore
Fattoria Nicolucci

"Vigna del Generale"
Sangiovese Superiore Riserva
Fattoria Nicolucci

DAL RESTO D'ITALIA



Prosecco Valdobbiadene DOCG
Gemin

Franciacorta Brut
Contadi Castaldi

"Misto mare"
Vino quotidiano Alto Adige
Alois Lageder

Passerina BIO
Silvestroni

Lambrusco dell'Emilia IGT
Colli Ducali

BIRRA
in BOTTIGLIA



Amarcord

Lager Chiara

Senza glutine - 5,2°

33 cl

Amarcord Senza Glutine
contiene gli stessi ingredienti
della bionda più rinomata del
birrificio 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 maturazio-
ne 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.

Seguici su Dalla Lella Piadineria Rimini

dallalella

www.dallalella.it