

Orari: Chiusi il lunedì tutto il giorno e il sabato a pranzo

# Birre

## Birre alla spina

**Forst Felsenkeller 5.1%**  
Lager, non filtrata, non pastorizzata  
0.2 2,80€ 0.4 5,60€ 1.0 13,00€



**Forst Pils 5.0%**  
Pils, Alto Adige  
0.2 2,80€ 0.4 5,60€ 1.0 13,00€

**Forst Sixtus 6.5%**  
Doppio malto, gusto vellutato e marcato sentore di caramello  
0.2 2,80€ 0.4 5,60€ 1.0 13,00€



**Helles HB Tegernsee 4.8%**  
Birra tipo Hell, Germania  
Perfetto abbinamento con la pizza  
0.2 2,60€ 0.4 5,20€ 1.0 11,80€

**Weissbier 5.4%**  
Birra Weiss doppio malto, Monaco Germania  
0.3 3,80€ 0.5 6,50€ 1.0 12,50€

## Birre in bottiglia

**Andechser Doppelbock 7.1%** 0.5 5,80€  
Ramata, scura, deciso sentore di malto tostato



**Augustiner Helles Munich 5.2%** 0.5 5,50€  
Tipica della Baviera, di colore biondo pallido

**Forst 1857 4.8%** 0.33 3,80€  
Bionda, gusto fresco di malto chiaro, morbida all'assaggio

**Forst Felsenkeller 5.2%** 0.33 4,00€  
Bionda, sapore intenso e pieno, corposa



**Forst Sixtus 6.5%** 0.33 3,80€  
Doppio malto, gusto vellutato e marcato sentore di caramello



**Gilac Bionda 5.0%** 0.33 5,00€  
Biologica chiara, stile Munich Helles



**Gilac Dorita 4.9%** 0.33 5,00€  
Chiara, stile German Pilsner

**Gilac Lolah 8.0%** 0.33 5,00€  
Doppio malto ramata, stile double IPA

**Guinness 4.2%** 0.33 4,00€  
Birra stout scura

**Hoegaarden Blanche Bl. 4.9%** 0.33 4,00€  
Birra classica belga, bionda

**Pilsner Urquell 4.4%** 0.33 3,80€  
Pils, bionda, amara, la Pils d'eccellenza made in Czech Republic

**Punk IPA 5.5%** 0.33 4,80€  
IPA, aromi intensi di frutti tropicali e frutta esotica, Scozzese

**San Miguel 5.4%** 0.33 3,80€  
Lager, bionda, Spagna



**Schneider Weisse 0.0%** 0.5 5,50€  
La "Regina delle birre di frumento"



**Weihenstephan Weissbier 5.4%** 0.5 5,50€  
Weiss, colore dorato, brillante, profumi fruttati

**Forst Zero Alcol 0.0%** 0.33 3,80€  
Bionda leggera



# Pizza "Classica"

É la nostra pizza a impasto classico, sottile, sempre disponibile anche nelle versioni "integrale", "tirata", "doppio impasto"

**Acciughe 9,50€** 🍷🐟  
Pom., mozz. fior di latte, alici di Cetara

**Alta Badia 11,60€** 🍷  
Pom., formaggio di malga e speck 5 mesi stagionato dell'Alta Badia, radicchio

**Bufala 8,80€** 🍷  
Pom., mozz. di bufala

**Calzone 9,30€ (farcito + funghi 10,60€)** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, prosciutto cotto di maiale

**Cantabrico 14,30€** 🍷🐟  
Pom., mozz. fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico

**Capricciosa 11,00€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, prosciutto cotto, funghi trifolati, salsiccia, olive nere

**Carciofini 9,90€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, carciofi

**Contadina 11,20€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, cipolla di Tropea, pancetta affumicata, Parmigiano Reggiano 27 mesi (in forno)

**Cotto 9,20€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, prosciutto cotto di maiale

**Cotto e funghi 10,50€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, prosciutto cotto, funghi

**Crudo 10,80€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, prosciutto crudo di maiale

**Elia 11,90€** 🍷  
Pom., mozz. di bufala, zucchine spadellate, pomodorini confit, pesto genovese

**Funghi 9,50€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, funghi trifolati

**Funghi freschi 9,50€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, funghi freschi

**Guidone 11,90€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, pancetta affumicata, pomodorini, cioccolato, Parmigiano Reggiano 27 mesi (in forno), radicchio

**Margherita 7,00€ (+ patate fritte 9,00€)** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte

**Marinara 5,50€** 🍷  
Pom., aglio, prezzemolo, olio d'oliva

**Mediterranea 10,60€** 🍷  
Pom., Parmigiano Reggiano 27 mesi (in forno), rucola, pomodorini

**Napoli 9,50€** 🍷🐟  
Pom., mozz. fior di latte, alici di Cetara, origano

**Nik 12,10€** 🍷  
Mozz. fior di latte, pancetta dolce di maiale, porcini scuri, Parmigiano Reggiano 27 mesi (in forno)

**Piccadilly 11,90€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, pancetta affumicata, radicchio, rucola, Parmigiano Reggiano 27 mesi (in forno)

**Porcini 10,80€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, funghi porcini

**Pugliese 9,20€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, cipolla di Tropea

**Quattro formaggi 11,20€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, gorgonzola, pecorino, stracchino, Parmigiano Reggiano 27 mesi (in forno)

**Quattro stagioni 10,50€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, prosciutto cotto, funghi trifolati, salsiccia, carciofi

**Robby 10,60€** 🍷  
Mozz. fior di latte, pomodorini, cipolla, aglio, prezzemolo

**Romana 11,90€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, alici di Cetara, olive taggiasche, capperi, origano

**Rucola 9,20€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, rucola

**Salame piccante 9,20€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, soppressata calabrese di maiale

**Salsiccia 9,90€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, salsiccia di maiale

**Salsiccia e friarielli 11,90€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, salsiccia di maiale, friarielli

**Tonno e cipolla 12,50€** 🍷🐟  
Pom., mozz. fior di latte, tonno, cipolla di Tropea

**Vecchia Modena 10,80€** 🍷  
Mozz. fior di latte, pancetta, Parmigiano Reggiano 27 mesi (fuori forno), Aceto Balsamico di Modena

**Verace 10,50€** 🍷  
Pom., mozz. di bufala, pomodorini, basilico

**Verdure grigliate 10,50€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, verdure grigliate di stagione

**Würstel 8,80€ (+ patate fritte 10,80€)** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, würstel di maiale pollo

\*Aggiunte: tirata 0,90€, integrale 1,40€, impasto HD 4,40€  
\*Pane e coperto 2,00€  
\*Sono presenti contaminazioni incrociate degli allergeni

\*Pizza Gluten Free +4€  
**Condimento a piacere**  
Senza Glutine e senza lattosio. Cotta nella sua teglia. Adatta per Ospiti intolleranti al glutine, NON ammessa per celiaci (in quanto cotta nel forno della pizza classica). **Consigliamo formaggio di malga, senza lattosio e birra San Miguel Gluten Free.**

# Pizza "HD"

## La nostra specialità

Impasto: "HD" High digestibility, ad alta digeribilità



ALTA  
IDRATAZIONE  
80% ACQUA



BASSO  
CONTENUTO  
DI GLUTINE



LUNGA  
MATURAZIONE  
E LIEVITAZIONE

Il nostro pomodoro è **BIOLOGICO!**

Base pizza HD



Bologna



Italia



Jack



Amatriciana



Dolomiti



Cesarina



Luciano



**Alice 15,00€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, alici di Cetara, origano

**Amatriciana 16,00€ new!** 🍷  
Pom., pecorino romano, guanciale di Norcia, cipolla di Tropea, pepe

**Base Pizza HD 8,20€**

**Bologna 14,80€** 🍷  
Straciatella di burrata, mortadella "Fattoria Zivieri", granello di pistacchi

**Burrata 14,80€** 🍷  
Mozz. fior di latte, pomodorini confit, straciatella di burrata, valeriana

**Casinalbo 13,70€** 🍷  
Pomodorini confit, mozz. fior di latte, rucola

**Charles Leclerc 16,50€** 🍷  
**Il campione della Ferrari!**  
Pomodoro, Mozz. fior di latte, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano

**Cesarina 14,80€ new!** 🍷  
Mozz. fior di latte, patate al forno, guanciale, rosmarino, crema di pecorino Romano

**Dolomiti 16,80€** 🍷  
**Tripadvisor choice!**  
Speck dell'Alto Adige IGP stagionato 8 mesi biologico, funghi porcini scuri, noci, formaggio di malga dell'Alta Badia

**Elena 11,00€** 🍷  
**Vegetariana - Vegana**  
Melanzane, zucchine, peperoni grigliati, datterini gialli

**Italia 16,00€** 🍷  
Mozz. fior di latte, prosciutto crudo, straciatella di burrata, datterini gialli

**Jack 16,80€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, origano, capperi giganti

**Luciano 14,80€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte, soppressata calabrese

**Paolo 15,40€** 🍷  
Mozz. fior di latte, salsiccia, porcini scuri, provola affumicata

**Semplice 10,80€** 🍷  
Pom., mozz. fior di latte

**Simon 15,20€** 🍷  
Mozz. fior di latte, uova, speck, patate dell'Alto Adige

**Golosa 13,00€ Pizza dolce** 🍷  
Nutella, frutta di stagione (su richiesta +3€), zucchero a velo

Scarica il  
nostro menù



Gira il menù e prova  
la nostra cucina...

I cani da noi sono benvenuti - WI-FI FREE Login: WI-FI Ospiti | Password: piccadilly

**Orari:** Chiusi il lunedì tutto il giorno e il sabato a pranzo

Gira il menù e prova le nostre pizze...

## Pesce

### Piatti d'ingresso

**Acciughe del Mar Cantabrico**  
20,00€



Allergeni: Vi proponiamo al calice:

Kerner  
Alto Adige 14.0% • 5,00€

### Insalatina di mare

Olive taggiasche, seppia, polpo,  
dadolata di pomodoro, scorza di  
limone 20,00€



Falanghina  
Puglia 14.0% • 4,50€

### Primi

**Gnocchi di patate al sugo  
di mare** 20,00€



Falanghina  
Puglia 14.0% • 4,50€

**Spaghetto alle vongole veraci**  
(in bianco) A richiesta senza aglio  
o peperoncino 18,00€



Friulano  
Friuli 13.0% • 5,00€

### Secondi

#### Frittura di pesce

Calamari, gamberi argentini,  
zucchine, carote 25,00€



Trento DOC Zero dosaggio  
Trentino 12.5% • 8,00€

#### Polpo

Cotto a bassa temperatura con  
crema di patate 22,00€



Trento DOC Rosé  
Trentino 13.0% • 6,00€

## Bambini

#### Gnocchetti di spinaci

Panna e prosciutto cotto 8,00€



#### Gramigna (baby)

8,00€

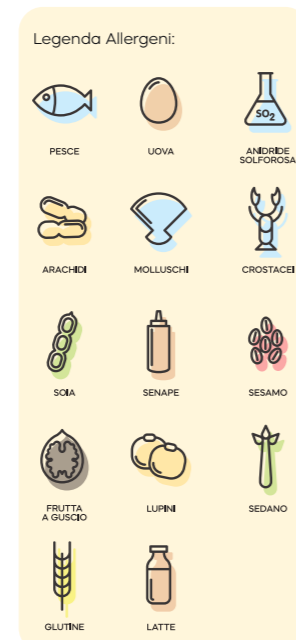


#### Nuggets di pollo fritti

8,00€



**Pizza (baby)** Qualsiasi gusto  
-1,00€ dal prezzo della pizza



Per intolleranze o allergie, rivolgersi di personale

## Terra e Tradizione

### Antipasti

**Polentina frita e porcini**  
Porcini gratinati al forno 15,00€



Allergeni: Vi proponiamo al calice:

Trento DOC Rosé  
Trentino 13.0% • 6,00€

**Tartare di manzo**  
160g Scottona Nazionale 15,00€



Lagrein  
Alto Adige 13.0% • 5,00€

**Tomino e verdure** 13,00€



Pinot Bianco  
Alto Adige 13.0% • 5,00€

### Primi

**Tagliatelle al ragù**  
(di nostra produzione) 11,00€  
(ai funghi porcini + 5,00€)



Lambrusco  
Grasparossa 11.0% • 3,50€

**Tortellini alla crema di  
parmigiano** Oppure in brodo  
di carne mista 15,00€



Lambrusco  
Grasparossa 11.0% • 3,50€

**Tortelloni Vecchia Modena**  
(di nostra produzione) Ripieno di  
ricotta e spinaci 14,00€  
(oppure al burro e salvia)



Lambrusco  
Grasparossa 11.0% • 3,50€

### Secondi

#### Cololetta

Con patate fritte  
Di vitello con osso 23,00€  
Di maiale 16,00€  
(in base alla reperibilità)



Forst, Felsenkeller 5.1% (alla spina)  
Lager, non filtrata, non pastorizzata

**Filetto di manzo alla griglia  
300gr. con patate al forno**  
30,00€ (ai funghi porcini + 5,00€)



Lagrein  
Alto Adige 13.0% • 5,00€

#### Guancia di maiale

Brasata con crema di patate  
allo zafferano 16,00€



Pinot Nero  
Alto Adige 13.5% • 5,50€

#### Hamburger di manzo 250gr.

Carne bovino Italia, crema al  
parmigiano, pomodoro, lattuga,  
pancetta, cipolla caramellata  
15,00€



Aliotto  
Rosso Toscano 13.5% • 5,00€

### Gluten Free

**I piatti senza glutine non sono  
di nostra produzione ma garantiti,  
confezionati singolarmente  
e riscaldati a microonde.**

**Cannelloni** 13,00€



San Miguel - gluten free  
Lager Spagna 5.4% • 3,80€

**Lasagne al forno** 13,00€



Gilac BIOnDa - gluten free  
Munich Helles 5.0% • 5,00€

**Parmigiana di melanzane**  
13,00€



Gilac BIOnDa - gluten free  
Munich Helles 5.0% • 5,00€

**Risotto ai porcini** 15,00€



San Miguel - gluten free  
Lager Spagna 5.4% • 3,80€

## Gnocco e Tigelle



PICCADILLY  
SELEZIONA PER VOI  
I MIGLIORI SALUMI



TEN AGRİ  
ALLEVIAMO A STATO  
BRADO A PARMA.  
TRADIZIONE, PASSIONE,  
SAPORI ANTICHI



MORTADELLA  
INCONFONDIBILE TARGATA  
FATTORIA ZIVIERI

**Degustazione Emiliana**  
20,00€



**Porzione:** 6 pz. tigelle, 5 pz. gnocco fritto

**Salumi:** ciccioli montanari, coppa piacentina, mortadella,  
prosciutto crudo di Parma 27 mesi, salame nostrano

**Farciture:** lardo di maiale, Parmigiano Reggiano grattugiato 27 mesi,  
stracchino biologico dell'Alto Adige, nutelline e marmellate monoporzione

**Su richiesta:** Tigelle integrali 1,10€ al pezzo

## Dessert

**Amore caldo**  
Gelato artigianale della  
Gelateria di Casinalbo, frutti  
di bosco caldi 6,60€



**Semifreddo alle  
mandorle** 5,00€



**Ananas** 6,00€

**Babà Napoletano  
alla crema** Rum riserva  
Diplomático (servito a parte)  
8,00€



**Strudel di mele  
dell'Alto Adige** Prodotto  
dalla Pasticceria Ploner  
a San Cassiano in Badia (BZ)  
7,70€



**Crema Catalana** 7,00€



**Gelato ubriaco** Al fior  
di latte, uvetta sotto spirito  
6,60€



**Tartufo bianco o nero**  
(su richiesta affogato al caffè)  
6,00€



**Gelato alla zucca**  
Con amaretti e Aceto  
Balsamico di Modena  
6,60€



**Tiramisù** 7,00€



**Mascarpone** (di nostra  
produzione) Con scaglie di  
cioccolato belga 6,60€



**Torta Grano  
Saraceno**  
Con panna 7,00€



**Mascarpone** (di nostra  
produzione) Con tenerina al  
cioccolato 6,60€



**Torta Tagliatelle  
e Sassolino** Pasticceria  
"Il Semifreddo" Casinalbo  
6,60€



**Mascarpone** (di nostra  
produzione) Ai frutti di bosco  
6,60€



**Tortino al cioccolato  
caldo e gelato** (di nostra  
produzione) Attesa 10 min.  
6,60€



**Panna Cotta**  
(di nostra produzione)  
Al caramello oppure ai frutti  
di bosco 5,00€



**Zuppa inglese**  
Pasticceria "Il Semifreddo"  
Casinalbo 6,00€



**Semifreddo al limone**  
Pasticceria "Il Semifreddo"  
Casinalbo 6,00€



**I cani da noi sono i benvenuti**  
**WI-FI FREE** Login: WI-FI Ospiti | Password: piccadilly

\*Sulla base della reperibilità stagionale delle materie  
prime alcuni prodotti potrebbero essere surgelati