



PILADE

GRIGLIA

SPADONE DI PICANHA "SAKURA" SCOTTONA POLACCA C.CA 600 GR.	€ 35,00
GRIGLIATA MISTA	€ 20,00
Sovracosce di pollo, salsiccia, coppa di maiale, spiedino di picanha, würstel	
COSTINE DI MAIALE AL BBQ C.CA 400 GR.	€ 12,00
La lunga cottura, la caramellizzazione sulla griglia e il nostro mix di spezie le rendono morbide e succulente secondo lo stile texano	
FILETTO DI VITELLONA PIEMONTESE CON LARDO C.CA 300 GR.	€ 25,00
FILETTO DI VITELLONA PIEMONTESE C.CA 300 GR.	€ 23,00
TAGLIATA DI CUBE ROLL ANGUS IRLANDESE C.CA 300 GR.	€ 20,00
SPIEDINI DI PICANHA "SAKURA" SCOTTONA POLACCA 2 PZ.	€ 15,00
HAMBURGER DI BLACK ANGUS AL PIATTO CON VERDURE GRIGLIATE C.CA 250 GR.	€ 18,00
Insaporito con il nostro mix di spezie	
HAMBURGER AL PIATTO CON CREMA AL FORMAGGIO E CIPOLLE GRIGLIATE	€ 10,00
Due svizzere da 120 gr. l'una di sceltissima carne di manzo	
SOVRACOSCE DI POLLO GRIGLIATE AL BBQ	€ 8,00
Disossate, senza pelle, insaporite dal nostro mix di spezie e accompagnate da salsa bbq	
ALETTE DI POLLO CAMELLATE AL BBQ C.CA 8 PZ.	€ 8,00
Accompagnate da salsa BURGER	
SALSICCIA DI MAIALE GRIGLIATA	€ 8,00
COPPA DI MAIALE GRIGLIATA	€ 8,00

SANDWICHES

HOT-DOG CON FORMAGGIO € 4,50

SUPER BURGER € 7,00

Hamburger con formaggio, insalata e pomodoro

CHICKEN PILADE € 8,00

Hamburger con sovracoscia di pollo, insalata, pomodoro, formaggio e salsa Pilade

BURGER 2.0 € 8,50

Hamburger con formaggio, insalata, pomodoro, cipolle caramellate, bacon e salsa bbq

PORCO PANE € 9,00

Pane fatto in casa con sfilacci di maiale, c.b.t., insalata, formaggio, cipolle caramellate, bacon, salsa bbq e maionese

PILADE BURGER € 11,00

Hamburger da 250 gr. con formaggio, cipolle, uovo, bacon, insalata e salsa bbq

CONTORNI

PATATINE FRITTE € 4,00

PATATE GRIGLIATE € 4,50

INSALATA MISTA € 5,00

POMODORI E ORIGANO € 5,00

VERDURE FRESCHE GRIGLIATE € 7,00

PANNOCCHIA GRIGLIATA € 4,00

Coperto e Servizio € 1,50

PILADE



GRILL

PICANHA BROADSWORD "SAKURA" SCOTTONA POLACCA C.CA 600 GR.	€ 35,00
MIXED GRILLED MEATS	€ 20,00
Chicken, sausage, wiener wurstchen, pork meat and skewers of picanha	
PORK RIBS C.CA 400 GR.	€ 12,00
The long cooking, the caramelization on the grid and our mix of spices make them soft and tasty according to the texas style	
FILLET OF PIEDMONTESE VEAL WITH LARD C.CA 300 GR.	€ 25,00
FILLET OF PIEDMONTESE VEAL C.CA 300 GR.	€ 23,00
TAGLIATA OF IRISH ANGUS CUBE ROLL C.CA 300 GR.	€ 20,00
SKEWERS "SAKURA" SCOTTONA POLACCA (PICANHA) 2 PZ.	€ 15,00
BLACK ANGUS HAMBURGER WITH GRILLED VEGETABLES	€ 18,00
DISH C.CA 250 GR. (NO BUN) Seasoned by our mix of spices	
HAMBURGER AT THE PLATE WITH CHEESE CREAM	€ 10,00
AND GRILLED ONIONS Two medallions 120 gr. one of the choicest beef	
THIGH CHICKEN GRILLED ON BBQ	€ 8,00
Boneless, skinless, seasoned by our mix of spices and accompanied by bbq sauce	
GRILLED CHICKEN WINGS IN BBQ C.CA 8 PZ.	€ 8,00
Accompanied by Pilade sauce	
PORK SAUSAGES GRILLED	€ 8,00
PORK MEAT GRILLED	€ 8,00

SANDWICHES

HOT-DOG WITH CHEESE € 4,50

Wiener wurst in a sesame bun with cheese

SUPER BURGER € 7,00

Ground beef meat in a sesame bun with cheese, tomato and salad

CHICKEN PILADE € 8,00

Grilled chicken in a sesame bun with salad, tomato, cheese and Pilade sauce

BURGER 2.0 € 8,50

Ground beef meat in a sesame bun with cheese, tomato, salad, onions caramelized, bacon and bbq sauce

PORK BREAD € 9,00

Homemade bread with pulled pork, c.b.t., salad, cheese, caramelized onions, bacon, bbq sauce and maionese

PILADE BURGER € 11,00

250 gr. ground beef meat in a sesame bun with cheese, onions, egg, salad, bacon and bbq sauce

■ SIDE DISH ■

FRENCH FRIES € 4,00
GRILLED POTATOES € 4,50
MIXED SALAD € 5,00

⋮ **TOMATOES AND OREGANO € 5,00**
⋮ **GRILLED VEGETABLES € 7,00**
⋮ **GRILLED COB € 4,00**

Covered and Service € 1,50



PILADE

ENTRÉE

**ROASTBEEF DI VITELLONA
PIEMONTESE**
€ 9,00

LARDO DI COLONNATA, MIELE E NOCI
€ 10,00

**BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA
PIEMONTESE CON TUORLO D'UOVO
FRITTO E BACON CROCCANTE**
€ 12,00

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
18 MESI CON BUFALA O BURRATA**
secondo disponibilità
€ 13,00

**TAGLIERE DELUXE:
COPPA DI MANGALICA, CULATELLO
DI ZIBELLO ORO SPIGAROLI,
LARDO DI COLONNATA, SALAMINO,
SPECK ARTIGIANALE TRENINO**
€ 20,00

**MINI TAGLIERE DELUXE:
COPPA DI MANGALICA, CULATELLO DI
ZIBELLO ORO SPIGAROLI, SALAMINO**
€ 15,00

CAESAR SALAD € 13,00
Misticanza, pollo grigliato,
bacon, crostini di pane,
scaglie di grana e salsa Pilade

NOIOSA € 13,00
Misticanza, bresaola artigianale,
scaglie di grana e noci

CONDIGLIONE LIGURE € 12,00
Pomodoro, cipolle,
peperoni grigliati, acciughe,
tonno, capperi, olive e uovo sodo

VEGETA € 10,00
Insalata mista, rucola, carote,
verdure grigliate, feta e pomodoro

INSALATE

4KIDS Menù

SALSICCIA CON PATATINE
€ 7,00

HOT DOG CON FORMAGGIO E PATATINE
€ 7,00

WÜRSTEL GRIGLIATO CON PATATINE
€ 6,00

**HAMBURGER ALLA GRIGLIA CON FORMAGGIO
E PATATINE**
€ 7,00

**COTOLETTA DI POLLO (SENZA GLUTINE)
CON PATATINE**
€ 9,00

PROSCIUTTO COTTO E PATATINE
€ 7,00

**CHEESEBURGER (PANINO)
CON PATATINE**
€ 8,00

Coperto e Servizio € 1,50

PILADE



ENTRÉE

PIEDMONTESE VEAL ROASTBEEF
€ 9,00

**COLONNATA LARD,
HONEY AND NUTS**
€ 10,00

**PIEDMONTESE FASSONA KNIFE
BEAT WITH FRIED EGG YOLK
AND CRISPY BACON**
€ 12,00

**RAW HAM WITH BUFFALO
MOZZARELLA OR BURRATA CHEESE**
depending on availability
€ 13,00

**TAGLIERE DELUXE:
COPPA OF MANGALICA, CULATELLO
OF ZIBELLO ORO SPIGAROLI, LARDO
OF COLONNATA, SALAMINO, SPECK
ARTIGIANALE TRENITINO**
€ 20,00

**MINI TAGLIERE DELUXE:
COPPA OF MANGALICA,
CULATELLO OF ZIBELLO ORO
SPIGAROLI, SALAMINO**
€ 15,00

CAESAR SALAD € 13,00
Mixed salad, grilled chicken,
bacon, croutons, parmesan
and Pilade sauce

NOIOSA € 13,00
Mixed salad, bresaola ham,
parmesan and walnuts

CONDIGLIONE LIGURE € 12,00
Tomato, onions, grilled pepper,
anchovies, tuna fish, capers,
olives, boiled egg

VEGETA € 10,00
Mixed salad, arugula, carrots,
grilled vegetables, feta cheese
and tomato

SALADS

4KIDS *Menù*

SAUSAGE WITH FRENCH FRIES
€ 7,00

HOT DOG WITH CHEESE AND FRENCH FRIES
€ 7,00

WIENER WURST WITH FRENCH FRIES
€ 6,00

**GRILLED GROUND BEEF WITH CHEESE AND
FRENCH FRIES**
€ 7,00

**GLUTEN FREE FRIED CHICKEN BREAST WITH
FRENCH FRIES**
€ 9,00

HAM WITH FRENCH FRIES
€ 7,00

**CHEESEBURGER (SANDWICH)
WITH CHEESE**
€ 8,00

Coperto e Servizio € 1,50

PILADE

PIZZE

MARGHERITA (Pomodoro, mozzarella, origano)	€ 5,50
MARGHERITA CON RUCOLA	€ 6,50
BUFALA (Pomodoro, mozzarella di bufala, origano)	€ 8,50
NAPOLI (Pomodoro, mozzarella, origano, acciughe, olive taggiasche)	€ 8,00
CARCIOFINI E PARMIGIANO (Pomodoro, carciofini, parmigiano)	€ 8,00
VERDURE GRIGLIATE FRESCHE (Pomodoro, mozz., zucchine e melanzane grigliate, origano)	€ 8,00
PESTO E POMODORO (Pomodoro, pesto in uscita)	€ 8,00
SALAME PICCANTE (Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano)	€ 7,50
WÜRSTEL (Pomodoro, mozzarella, würstel, origano)	€ 7,50
TONNO E CIPOLLE (Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano)	€ 8,00
SALSICCIA E PEPERONI (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni arrostiti, origano)	€ 8,50
GORGONZOLA E CIPOLLE (Pomodoro, gorgonzola, cipolle)	€ 9,00
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI PORCINI (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, porcini in olio di oliva)	€ 9,50
QUATTRO STAGIONI (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, olive, porcini)	€ 10,00
QUATTRO FORMAGGI (Pomodoro, stracchino, gorgonzola, mozzarella e parmigiano)	€ 10,00
SALAME PICCANTE, WÜRSTEL, CIPOLLE E PEPERONI (Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, würstel, cipolle, peperoni arrostiti, origano)	€ 10,00

SUPPLEMENTI

PESTO ARTIGIANALE "CASSALINO"	€ 2,50
MOZZARELLA DI BUFALA	€ 3,50
PROSCIUTTO COTTO IN USCITA	€ 3,50
PROSCIUTTO CRUDO IN USCITA	€ 5,00
BRESAOLA IN USCITA	€ 5,00
COPPA / SPECK / LARDO IN USCITA	€ 4,50
ALTRI SUPPLEMENTI A SECONDA DEL PRODOTTO SCELTO	da € 1,00 a € 3,00

DA SAPERE

L'impasto della nostra pizza e focaccia ha un tempo di lievitazione in teglia di minimo 6 ore, particolarità che la rende leggera, croccante e altamente digeribile.

FOCACCE

STRACCHINO E ROSMARINO	€ 7,00
STRACCHINO E INSALATA MISTA	€ 8,00
STRACCHINO E SPECK Artigianale Fiemmazzo	€ 9,50
STRACCHINO E PROSCIUTTO COTTO	€ 9,00
BURRATA, POMODORO FRESCO, PESTO ARTIGIANALE "Cassalino" E PINOLI	€ 10,00
STRACCHINO, PATÉ DI OLIVE E POMODORI SECCHI	€ 8,50
STRACCHINO E CRUDO DI PARMA 18 mesi	€ 11,00
GORGONZOLA	€ 8,50
GORGONZOLA E MELANZANE GRIGLIATE	€ 9,50
GORGONZOLA, PERE E NOCI	€ 9,50
TIMO E LARDO DI COLONNATA Lardereria carrarese	€ 7,50
FONTINA, FUNGHI PORCINI E SPECK Artigianale fiemmazzo	€ 12,50
FONTINA, LARDO DI COLONNATA E MIELE Lardereria carrarese	€ 11,00
FONTINA, SCAROLA, CAPPERI E OLIVE	€ 8,50
MOZZARELLA, BURRATA, ACCIUGHE E SCORZE DI LIMONE	€ 10,00
MOZZARELLA, ROASTBEEF, BURRATA E SENAPE IN GRANI	€ 13,00
MOZZARELLA DI BUFALA, CIPOLLE, OLIVE E PEPERONI GRIGLIATI	€ 9,00
MOZZARELLA DI BUFALA, LARDO DI COLONNATA E POMODORO FRESCO	€ 11,00
MOZZARELLA DI BUFALA, BRESAOLA E POMODORO FRESCO	€ 12,50

Coperto e Servizio € 1,50

PILADE

— DOLCI & Crêpes —

CREMA CATALANA € 4,50	NUTELLA € 5,00
BUDINO AL CIOCCOLATO & MASCARPONE € 4,50	NUTELLA E PANNA € 5,50
PANNA COTTA CON NUTELLA O CARAMELLO € 4,50	NUTELLA E MASCARPONE € 5,50
FOCACCIA ALLA NUTELLA € 6,00	NUTELLA, COCCO E MANDORLE € 5,50
DOLCE DEL GIORNO € 4,50	GRAND MARNIER € 5,00
	MARMELLATA DI ARANCE E GRAND MARNIER € 5,50
	MARMELLATA DI ARANCE E CANNELLA € 5,00

Tutti i dolci sono di produzione propria

CAFFETTERIA

CAFFÈ € 1,50
DECAFFEINATO € 1,50
CAFFÈ D'ORZO in cialda € 1,50
CAFFÈ CORRETTO € 2,00
CAPPUCCINO € 2,50
MAROCCHINO ALLA NUTELLA € 3,00

*Passione e ricerca
della qualità assoluta
sono il risultato
dell'eccellenza
dei nostri prodotti*

Coperto e Servizio € 1,50

PILADE

BIRRE ALLA SPINA



WIEZE PILS

Bionda belga stile Pils - Gradi: 4,8°
0,25 lt.: € 3,00 - 0,50 lt.: € 6,00



WIEZE ROUGE

Rossa belga - Gradi: 7°
0,28 lt.: € 3,50 - 0,56 lt.: € 7,00



CASTANA - BIRRIFICIO OLTREPÒ

Birra doppio malto al miele
di castagno dei boschi dell'Oltrepò
Pavese. Consigliata come
abbinamento alle carni - Gradi: 6,5°
0,28 lt.: € 3,50 - 0,56 lt.: € 7,00



BELGICA TRIPLE BLONDE

Bionda belga stile abbazia
doppio malto - Gradi: 8,5°
0,28 lt.: € 3,50 - 0,56 lt.: € 7,00



BELGICA TRIPLE ROUGE

Rossa belga stile abbazia doppio malto
Gradi: 10°
0,28 lt.: € 3,50 - 0,56 lt.: € 7,00



ORFRUMER

Bionda tedesca Weiss a base d'orzo e frumento
non pastorizzata - Gradi: 5,2°
0,28 lt.: € 3,50 - 0,56 lt.: € 7,00



BIRRIFICIO FINALESE

Secondo disponibilità
0,25 lt.: € 3,50 - 0,50 lt.: € 7,00

BIRRE in BOTTIGLIA

CORONA Bionda messicana - Gradi: 4,5° 0,33 lt. € 4,00

MENABREA Bionda italiana - Gradi: 4,8° 0,33 lt. € 4,00

PYRASER KELLER BIER Ambrata tedesca non filtrata - Gradi: 4,8° 0,50 lt. € 6,00
Birra non filtrata e leggermente frizzante poiché contiene poca anidride carbonica

BIRRIFICIO ARTIGIANALE OLTREPÒ 0,33 lt. € 6,00

CASTANA: birra bionda doppio malto al miele di castagno - Gradi: 6,5°

TRIPHOPIPA: birra senza glutine bionda non pastorizzata - Gradi: 5,4°

BIRRIFICIO FINALESE ARTIGIANALE 0,33 lt. € 6,00

IPA: birra ad alta fermentazione - Gradi: 5,5°

APA: birra ad alta fermentazione con luppolo americano - Gradi: 6,5°

PILADE

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE O GASATA	0,50 lt.	€ 1,50
ACQUA MINERALE NATURALE O GASATA	0,75 lt.	€ 2,50
THE FREDDO LIMONE O PESCA		€ 3,00
COCA-COLA	alla spina o in lattina	€ 3,00
COCA-COLA ZERO		€ 3,00
SPRITE		€ 3,00
FANTA		€ 3,00
LEMONSODA		€ 3,00
MANDARINATA NIASCA PORTOFINO	0,25 lt.	€ 3,00
CHINOTTO LURISIA		€ 3,50
SUCCO DI FRUTTA ALLA PERA		€ 2,50
APEROL SPRITZ		€ 6,00

Digestivi & Liquori

GRAPPA BIANCA DI BRUNELLO JACOPO MAESTRI	€ 4,00
GRAPPA BIANCA ROSSESE SANTA MARIA AL MONTE	€ 4,00
GRAPPA DI BAROLO BIANCA MARCHESI DI BAROLO	€ 4,00
GRAPPA GIALLA MORBIDA LIMOUSIN FRANCOLI	€ 4,00
GRAPPA GIALLA DI RUCHÈ IN LEGNO MONTALBERA	€ 5,50
GRAPPA GIALLA RISERVA MAZZETTI	€ 5,50
GRAPPA GIALLA DI VERMENTINO "BOBOLI" INVECCHIATA GIACOMELLI	€ 5,50
GRAPPA SMOKEY "1983" VALDOTAINE Distillata nel piccolo alambicco a fuoco diretto. Sentori di fumo. Unica nel suo genere.	€ 7,50
SAMBUCA, LIMONCINO, MIRTO	€ 3,00
LIQUORE DI LIQUIRIZIA	€ 4,00
MONTENEGRO, JAGERMEISTER	€ 3,00
SAN SIMONE, BRANCAMENTA	€ 3,00
RAMAZZOTTI, CAMATTI (ligure)	€ 3,00
AMARO DENTE DI LEONE VALDOTAINE	€ 4,00
AMARO DEL CAPO	€ 4,00
AMARO JEFFERSON	€ 4,50
BAILEYS IRISH CREAM	€ 4,50
VODKA "GREY GOOSE"	€ 7,00
GIN "MARE"	€ 8,00

RUM

FLOR DE CAÑA 4 Y.O	€ 4,50
RUM NATION GUADELOUPE BLANC (AGRICOLO)	€ 6,00
RUM NATION ILHA DA MADEIRA NATURAL AGRICOL (BIANCO)	€ 6,00
RUM DIPLOMATICO RISERVA ESCLUSIVA (VENEZUELA)	€ 7,00
RUM DON PAPA (FILIPPINE)	€ 7,00
RUM NATION GUATEMALA GRAN RESERVA (AGRICOLO)	€ 8,00
RUM MILIONARIO SOLERA ESPECIAL 15 Y.O	€ 7,00
ZACAPA RON CENTENARIO 23 Y.O	€ 9,00

BRANDY & COGNAC

VECCHIA ROMAGNA € 4,00

WHISKEY

SCHOTCH

LAGAVULIN 16 Y.O.	€ 6,00
LAPHROAIG SINGLE MALT	€ 6,00
OBAN 14 Y.O.	€ 6,00
TALISKER SINGLE MALT 10 Y.O.	€ 6,00
BATTLE HILL	€ 7,00
BUNNAHABHAIN	
DIMPLE BLENDED 15 Y.O.	€ 7,00
SMOKEHEAD ISLAY	€ 7,00
BELVENIE 12 Y.O.	€ 8,00
CAOL ILA SINGLE MALT	€ 8,00
TAMDHU SHERRY SINGLE MALT	€ 8,00
GLENGOYNE UN-CHILL FILTRED	€ 12,00

IRISH

DUNVILLE'S	€ 7,00
------------	--------

JAPAN

SUNTORI TOKI	€ 8,00
NIKKA FROM THE BARREL	€ 10,00
TOKINOMA	€ 10,00

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(rif. D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e ss.mm.ii.)

- **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- **Uova e prodotti a base di uova.**
- **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattiolio.
- **Frutta a guscio, cioè: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis Wangenh K. Kock*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.**
- **Sedano e prodotti a base di sedano.**
- **Senape e prodotti a base di senape.**
- **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/lit espressi come SO 2.**
- **Lupini e prodotti a base di lupini.**
- **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**