



PILADE

PASTA FATTA IN CASA AL PESTO € 8,00

PRIMO DEL GIORNO (secondo disponibilità)

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON BUFALA O BURRATA € 13,00

BRESAOLA, RUCOLA E POMODORO FRESCO € 13,00

**BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE AL COLTELLO
CON SCAGLIE DI GRANA** € 10,00

ROASTBEEF DI VITELLONA PIEMONTESE € 9,00

COTOLETTA CON PATATINE (senza glutine) € 9,00

ENTRECOTE DI ANGUS C.CA 300 GR. € 20,00

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

WÜRSTEL GRIGLIATI 2 PZ. € 6,00

SPIEDINI DI PICANHA "SAKURA" SCOTTONA POLACCA 2 PZ. € 15,00

HAMBURGER DI BLACK ANGUS AL PIATTO CON VERDURE € 18,00

GRIGLIATE C.CA 250 GR. Insaporito con il nostro mix di spezie

HAMBURGER AL PIATTO CON CREMA AL FORMAGGIO € 10,00

E CIPOLLE GRIGLIATE 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 CARAMellate AL BBQ C.CA 8 PZ. € 8,00

Accompagnate da salsa BURGER

SALSICCIA DI MAIALE GRIGLIATA € 8,00

COPPA DI MAIALE GRIGLIATA € 8,00

GRIGLIA

**COSTATE A PRANZO
SOLO SU PRENOTAZIONE**

CONTORNI

PATATINE FRITTE € 4,00

PATATE GRIGLIATE € 4,50

VERDURE GRIGLIATE € 5,00

FRESCHE

(melanzane, zucchine e patate)

INSALATA MISTA € 5,00

POMODORI E ORIGANO € 5,00

Coperto e Servizio € 1,50



HOMEMADE PASTA WITH PESTO SAUCE

€ 8,00

FIRST DISHES OF THE DAY (according to availability)

PARMA HAM WITH BUFFALO OR BURRATA CHEESE

€ 13,00

BRESAOLA, ROCKET AND FRESH TOMATOES

€ 13,00

**PIEDMONTESE FASSONA TARTARE KNIFE-CUT
WITH GRANA CHEESE FLAKES**

€ 10,00

PIEDMONTESE VEAL ROASTBEEF

€ 9,00

CUTLET WITH CHIPS (gluten-free)

€ 9,00

ANGUS ENTRECOTE ABOUT 300 GR.

€ 20,00

GRILLED BBQ PORK SPARE RIBS ABOUT 400 GR.

€ 12,00

The long cooking, the caramelization on the grill and our mix of spices make them soft and appetizing as Texan style

PIEDMONTESE VEAL FILLET WITH LARD ABOUT 300 GR.

€ 25,00

PIEDMONTESE VEAL FILLET ABOUT 300 GR.

€ 23,00

GRILLED FRANKFURTER 2 PCS.

€ 6,00

PICANHA SKEWERS "SAKURA" POLISH SCOTTONA 2 PCS.

€ 15,00

**PLATED BLACK ANGUS HAMBURGER WITH GRILLED
VEGETABLES** APPROX. 250 GR. Flavored with our own spices mix

€ 18,00

PLATED HAMBURGER WITH CREAM CHEESE

€ 10,00

AND GRILLED ONIONS Two choice beef hamburger 120 gr. each

GRILLED BBQ CHICKEN OVERTHIGHS

€ 8,00

Boneless, skinless, flavored with our mix of spices with bbq sauce

CARAMELIZED BBQ CHICKEN WINGS ABOUT 8 PCS.

€ 8,00

With BURGER sauce

GRILLED PORK SAUSAGE

€ 8,00

GRILLED COPPA PORK

€ 8,00

BBQ

**RIBS FOR LUNCH
BY RESERVATION ONLY**

SIDE DISHES

CHIPS € 4,00

GRILLED POTATOES € 4,50

FRESH GRILLED € 5,00

VEGETABLES

(aubergines, courgettes and potatoes)

MIXED SALAD € 5,00

TOMATOES € 5,00

AND OREGANO

Cover charge and service € 1,50



PILADE

PANINI

HOT DOG € 4,50
con formaggio

PIADINA € 4,50
cotto e formaggio

SUPER € 7,00
Hamburger, pomodoro,
insalata e formaggio

WRAP PILADE € 8,00
Piadina con pollo grigliato, pomodoro,
bacon, insalata, salsa burger

2.0 € 8,50
Hamburger, formaggio, insalata,
pomodoro, bacon, salsa bbq,
cipolle caramellate

SALSICCIA GRILL € 9,00
Pane artigianale con salsiccia,
peperoni arrostiti, cipolle
caramellate, salsa bbq, senape

PORCO PANE € 9,00
Bun artigianale, sfilacci di maiale c.b.t.,
bacon, cipolle caramellate, formaggio,
insalata, salsa bbq, maionese

ROAST BEEF € 9,00
Pane artigianale, roast beef,
insalata, burrata, senape in grani

PATATINE FRITTE € 4,00

INSALATE

VERDURE GRIGLIATE MIX € 7,00
Melanzane, zucchine, cipolle,
peperoni, patate, pannocchia

INSALATONA CLASSICA € 8,00
Insalata, tonno, mozzarella,
feta, carote, uova, pomodori,
verdura cruda di stagione

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

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

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

CAESAR SALAD € 13,00
Insalata, crostini aromatizzati,
sovracosce di pollo al bbq,
scaglie di grana, bacon
e salsa caesar



SANDWICHES

HOT DOG € 4,50
With cheese

PIADINA (flatbread) € 4,50
Cooked ham and cheese

SUPER € 7,00
Hamburger, tomato,
salad and cheese

WRAP PILADE'S € 8,00
Piadina (flatbread) with grilled chicken,
tomato, bacon, salad,
burger sauce

2.0 € 8,50
Hamburger, cheese,
salad, tomato, bacon,
bbq sauce, caramelized onions

GRILLED SAUSAGE € 9,00
Artisan bread with sausage,
roasted peppers, caramelized
onions, bbq sauce, mustard

PORCO PANE (DOGGONE) € 9,00
Artisan bun, pork c.b.t. frays,
bacon, caramelized onions,
cheese, salad, bbq sauce,
mayonnaise

ROAST BEEF € 9,00
Artisan bread, roast beef,
salad, burrata cheese, grain mustard

CHIPS € 4,00

SALADS

**MIXED GRILLED
VEGETABLES** € 7,00

Aubergines, courgettes, onions,
peppers, potatoes, corn cob

**CLASSIC
SALAD** € 8,00

Salad, tuna fish, mozzarella cheese,
feta cheese, carrots, eggs, tomatoes,
seasonal raw vegetables

VEGETABLE SALAD € 10,00

Mixed salad, rocket, carrots,
grilled vegetables, feta
and tomato

**LIGURIAN
MIXED SALAD** € 12,00

Tomato, onions, grilled peppers,
anchovies, tuna fish,
capers, olives and boiled egg

BORING € 13,00

Mixed salad, artisan bresaola,
parmesan flakes and walnuts

CAESAR SALAD € 13,00

Salad, flavored croutons,
bbq chicken overthighs,
parmesan flakes, bacon
and caesar sauce

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 —

TORTA DEL GIORNO
€ 4,50

DOLCE DEL GIORNO
€ 4,50

MACEDONIA
€ 4,50

BONET
€ 4,50

CREME CARAMEL
€ 4,50

FOCACCIA CON NUTELLA
€ 6,00

CREPES ALLA NUTELLA
€ 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.	€ 1,00
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.**