



Rifugio Gastronomico Emiliano - Romagnolo

Chi siamo...

PIANO è un rifugio gastronomico emiliano-romagnolo nato il 15 Giugno 2015.

Tutti i nostri primi piatti sono rigorosamente freschi e fatti a mano in casa dal laboratorio artigianale “*I du Rezdor*” (sito in Piazza Ghiaia, il vecchio mercato di Parma) che collabora con noi; in alcuni periodi di elevata richiesta possono essere trattati con la tecnica dell’abbattimento di temperatura.

Salumi, formaggi e salse provengono da **selezionati fornitori** del territorio emiliano-romagnolo che fanno della qualità il loro punto di forza; alcuni condimenti speciali possono essere prodotti direttamente da noi.

I primi sono cotti al momento, le insalate e le piadine composte al momento, i salumi tagliati al momento per garantire la massima freschezza di ogni nostra preparazione.

Tra le bevande potete trovare bibite e birre artigianali, Lambrusco delle principali cantine emiliane come Ceci o Ariola., qualche vino bianco come il Verdicchio.

Abbiamo scelto di utilizzare materiali che rispettino l’ambiente e per questo ci avvaliamo il più possibile di stoviglie bio, per dare un tocco di eleganza al nostro “servizio” e per contribuire al rispetto e alla tutela della natura.

...e come funziona.

Una volta effettuata la scelta da uno dei menù, vi chiediamo la cortesia di **scrivere l’ordine su un foglio** del piccolo quaderno che trovate sul tavolo **specificando, se volete, eventuali allergie o intolleranze**; a tal proposito tutte le preparazioni contenenti allergeni sono sottolineate a menù e potete trovarne dettaglio nel “Libro degli Ingredienti”

Le bevande potete segnarle insieme all’ordine e **prenderle fresche direttamente dal frigorifero o a temperatura ambiente nelle casse presenti in sala.**

I nostri orari

Aperti SOLO dal Lunedì al Venerdì dalle 11.30 alle 14.30. (dalle 14.15 solo asporto)

Alla sera il locale può essere interamente riservato per cene private, feste, lauree, ricorrenze, da un minimo di 10 persone ad un massimo di 23, seduti al tavolo. Per numeri maggiori è possibile organizzare i medesimi eventi ma strutturati a buffet.

Prezzi aggiornati a Gennaio 2025

Anolini alla parmigiana (fatti a Parma, a mano)

Gli anolini - detti anche "galleggianti" - sono un piatto tipico di Parma di pasta all'uovo ripiena di stracotto di manzo e di maiale, Parmigiano Reggiano stravecchio, pane raffermo grattato, tuorlo d'uovo, noce moscata.

Le preparazioni o condimenti sottolineati possono contenere allergeni dettagliati nel libro ingredienti.

Gli anolini sono freschi ma in alcuni periodi di elevata richiesta possono essere trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura che ne preserva la durata e la qualità.

LISCI	<u>Anolini</u> parmigiani conditi con olio e.v.o. e <u>Parmigiano Reggiano D.o.p.</u>
ALFREDO	<u>Anolini</u> parmigiani conditi con <u>burro</u> e spolverata di <u>Parmigiano Reggiano D.o.p.</u>
IN BRODO	<u>Anolini</u> parmigiani in <u>brodo di carne di manzo (SPECIALITA')</u>
AL RAGU' DI CARNE	<u>Anolini</u> parmigiani conditi con <u>ragù di carne di manzo.</u>
AL POMODORO	<u>Anolini</u> parmigiani conditi con <u>sugo al pomodoro.</u>
PANNA & CULACCIA	<u>Anolini</u> parmigiani conditi con un sugo leggero <u>di panna e strisce di culaccia.</u>
PANNA & SPALLA COTTA DI S.SECONDO	<u>Anolini</u> parmigiani conditi con un sugo leggero di <u>panna e strisce</u> <u>Spalla Cotta di San Secondo.</u>
FUNGHI PORCINI	<u>Anolini</u> parmigiani conditi con <u>crema di funghi porcini.</u>

8.50	S (ho una fame normale)
9.50	M (ho un po' fame)
10.50	L (ho molta fame)
12.50	XL (ho famissima)

I tortelli della tradizione (fatti a Parma, a mano)

La tradizione parmigiana annovera tra i tortelli quelli di erbetta che devono galleggiare nel burro ed essere ricoperti da abbondante Parmigiano Reggiano. Vi sono poi anche i tortelli di zucca (meno "carichi" di quelli Mantovani) e i tortelli di patate.

Le preparazioni o condimenti sottolineati possono contenere allergeni dettagliati nel libro ingredienti.
I tortelli sono trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura che ne preserva la durata e la qualità.

Tortelli di zucca conditi con burro e spolverata di Parmigiano Reggiano D.o.p. (**SPECIALITA'**)

Tortelli di zucca conditi con sugo di salsiccia.

Tortelli di erbetta conditi con burro e spolverata di Parmigiano Reggiano D.o.p. (**SPECIALITA'**)

Tortelli di patate a pasta verde conditi con sugo ai funghi porcini. (**SPECIALITA'**)

9,00	S (fame normale 8 pz.)
10,50	M (discreta fame 10 pz.)
12,00	L (molta fame 12 pz.)
14,00	XL (fame esagerata 14 pz.)

Tris di tortelli conditi con burro/olio e.v.o. e spolverata di Parmigiano Reggiano D.o.p.
(*se riesce la cucina*)

10.00	porzione unica 9 pz.
-------	----------------------

I passatelli romagnoli.

I passatelli sono una preparazione a base di uovo e pangrattato, abitualmente consumati in brodo sebbene in Romagna sia frequente trovarli anche asciutti conditi con il sugo e, in estate, freddi.

Le preparazioni o condimenti sottolineati possono contenere allergeni dettagliati nel libro ingredienti.

Passatelli in brodo di carne di manzo. (**SPECIALITA'**)

Passatelli asciutti conditi con sugo di salsiccia & funghi porcini

Passatelli asciutti con squacquerone di Romagna D.o.p e olio al tartufo (bianco o nero s.d.)

8.50	S (ho una fame normale)
9.50	M (ho un po' fame)
10.50	L (ho molta fame)
12.50	XL (ho famissima)

La piadina alla riminese I.g.p.

La piadina è un prodotto tipico romagnolo a base di farina di grano tenero, acqua, sale, grassi (strutto) o olio d'oliva. Esistono vari tipi di piadine; il disciplinare della piadina "alla riminese" prevede che sia sottile (fino a 3 mm) e abbia un diametro da 23 a 30 cm.

Le preparazioni o condimenti sottolineati possono contenere allergeni dettagliati nel libro ingredienti. Su richiesta è possibile utilizzare la piadina all'olio (senza strutto) o la Crescia sfogliata di Urbino (+1.00) per qualunque delle piadine proposte.

LE PIADINE CLASSICHE

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. (stagionatura dai 18 ai 36 mesi s.d.)

solo <u>Prosciutto Crudo</u> di Parma D.o.p.	7,50
<u>Prosciutto Crudo</u> di Parma D.o.p. + <u>squacquerone di Romagna D.o.p.</u> + <u>rucola</u>	8,00
<u>Prosciutto Crudo</u> di Parma D.o.p. + <u>gorgonzola dolce D.o.p.</u> e <u>rucola</u>	8,00

SALAME DI FELINO I.G.P

solo <u>Salame di Felino</u> I.g.p.	7,00
<u>Salame di Felino</u> + <u>caciotta emiliana</u>	8,00
<u>Salame di Felino</u> + <u>squacquerone</u> di Romagna D.o.p.	8,00

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

solo <u>Prosciutto Cotto</u> alta qualità	7,50
<u>Prosciutto Cotto</u> alta qualità + <u>caciotta emiliana</u>	8,00
<u>Prosciutto Cotto</u> alta qualità + <u>formaggio di fossa</u> di Sogliano D.o.p. o <u>Pecorino toscano</u> (s.d.)	8,50

COPPA DI PARMA I.G.P.

solo <u>Coppa di Parma</u> I.g.p.	7,00
<u>Coppa di Parma</u> I.g.p + <u>caciotta emiliana</u>	8,00
<u>Coppa di Parma</u> I.g.p + <u>formaggio caprino</u>	8,50

MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P.

solo <u>Mortadella di Bologna</u> I.g.p.	6,50
<u>Mortadella di Bologna</u> I.g.p. + <u>gorgonzola dolce D.o.p.</u>	7,00
<u>Mortadella di Bologna</u> I.g.p. + <u>caciotta emiliana</u>	7,50

SPALLA COTTA DI SAN SECONDO P.A.T.

solo <u>Spalla Cotta di San Secondo</u>	7,00
<u>Spalla Cotta di San Secondo</u> + <u>formaggio caprino</u>	7,50
<u>Spalla Cotta di San Secondo</u> + <u>formaggio di fossa</u> di Sogliano D.o.p. o <u>Pecorino toscano</u> (s.d.)	8,50

CULACCIA DI PARMA

solo <u>Culaccia di Parma</u>	9,00
<u>Culaccia</u> + <u>scaglie di Parmigiano Reggiano</u> D.o.p.	10,00

VEGETARIANA (piadina all'olio - senza strutto)

<u>pomodoro & patè di olive nere</u>	6,50
<u>pomodoro & crema di carciofi</u>	6,50
<u>pomodoro & pesto senz'aglio</u>	6,50
<u>squacquerone</u> di Romagna D.o.p. e <u>rucola</u>	6,50

PIADINA VUOTA

1,50

CRESCIA SFOGLIATA DI URBINO VUOTA

1,50

Aggiunta di ingredienti

0.50-1.50

LE PIADINE SPECIALI

Le preparazioni o condimenti sottolineati possono contenere allergeni dettagliati nel libro ingredienti.
Su richiesta è possibile utilizzare la piadina all'olio (senza strutto) o la Crescia sfogliata di Urbino (+1.00) per qualunque delle piadine proposte.

INVORNITA

con Spalla Cotta di San Secondo, formaggio caprino, trito di pomodorini secchi. 9,00

GREEN & LIGHT

Piadina all'olio d'oliva con pomodoro, rucola, paté di olive nere, tonno pinne gialle s.d. gocce di glassa di aceto balsamico di Modena I.g.p. 8,50

MAI UNA GIOIA (TRANNE LA FERMATA PRIMA DI CENTRALE... (CIT.)).

con Prosciutto crudo di Parma D.o.p., squacquerone di Romagna D.o.p, insalata valeriana, pomodori. 8,50

DEFATICANTI

(BASE TACCHINO 1) Piadina all'olio d'oliva (senza strutto) con petto di tacchino al forno, pomodoro, valeriana e caciotta emiliana. 8,00

(BASE TACCHINO 2) Piadina all'olio d'oliva (senza strutto) con petto di tacchino al forno, squacquerone di Romagna D.o.p. e salsa di verdure ricetta emiliana. 8,00

(BASE BRESAOLA) Piadina all'olio d'oliva (senza strutto) con bresaola sottofesa, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p. 8,50

INTROVABILE

con Prosciutto Crudo di Parma D.o.p., pecorino stagionato e filetti di acciughe. 9,00

FISH GOURMET (non sempre disponibile)

con salmone affumicato (norvegese o scozzese s.d.), avocado fresco, caprino. 9,00

U.F.O.

con Mortadella di Bologna I.g.p., ricotta fresca, senape, gocce di miele. 8,50

FINCHÉ MARTE NON CI SEPARI

con Spalla Cotta di San Secondo, gorgonzola dolce D.o.p., salsa di cipolle rosse caramellate. 8,50

D&G (DOLCE & GARBATA)

con Prosciutto Crudo di Parma D.o.p., crema di carciofi, scaglie di Parmigiano Reggiano, glassa di aceto balsamico di Modena I.g.p. 8,50

PORCINA (BASE CULACCIA)

con Culaccia di Parma e crema di funghi porcini. 9,00

PORCINA (BASE COTTO)

con Prosciutto Cotto a.q., caciotta emiliana, crema di funghi porcini. 9,00

BONDAMAT

(BASE CULATELLO) con Culaccia di Parma, un ricciolo di burro e filetti di acciughe. 9,00

FICHISSIMA (BASE CAPRINO)

con Prosciutto Crudo di Parma D.o.p, rucola, formaggio caprino, confettura extra di fichi. 8,50

FICHISSIMA (BASE RICOTTA)

con Prosciutto Crudo di Parma D.o.p., ricotta fresca, confettura extra di fichi. 8,50

LE PIADINE STELLATE

Le preparazioni o condimenti sottolineati possono contenere allergeni dettagliati nel libro ingredienti.

Consigliamo di provare queste piadine con la Crescia sfogliata di Urbino (+1.00), una piadina sfogliata che raccoglie i sapori, molto gustosa.

SEI PATAK, NO PATEK (cit.)

con Coppa di Parma I.g.p., funghi porcini, gorgonzola dolce D.o.p. 9.00

LA GODERECCIA

con Pancetta piacentina, caciotta emiliana, cipolle caramellate, rucola. 9.00

DEL MAESTRO

con Prosciutto Crudo di Parma D.o.p., Squacquerone di Romagna D.o.p., confettura di fichi, gherigli di noci. 9.00

LA PIMPA

con Prosciutto Cotto alta qualità, Squacquerone di Romagna D.o.p., crema di pomodori secchi. 9.00

DEL CASARO

con Salame di Felino I.g.p., caciotta emiliana, gocce di senape, valeriana. 9.00

VORREI MA NON POSSO

con Mortadella di Bologna, scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p., pomodori, valeriana, gocce di senape. 9.00

GIAMPI DELUXE

con Prosciutto Crudo di Parma D.o.p., crema di funghi porcini, Squacquerone di Romagna D.o.p., patè di olive nere. 9.00

DEL BORGO

con Prosciutto Crudo di Parma D.o.p., Squacquerone di Romagna D.o.p., porcini in pezzi. 9.00

LE PIADINE VEGETARIANE

Piadina all'olio, senza strutto

Le preparazioni o condimenti sottolineati possono contenere allergeni dettagliati nel libro ingredienti.

CHIMICAPISCE

con tonno pinne gialle all'olio d'oliva, crema di carciofi, insalata valeriana, pomodori freschi, melanzane a filetti. 9.00

S-HUMMUS GODIMENTUS

con hummus di ceci, melanzane a filetti sott'olio, insalata valeriana, pomodori freschi, Squacquerone di Romagna D.o.p. 9.00

LA MUSICA CI SALVERA'

con funghi porcini sott'olio, insalata valeriana, Squacquerone di Romagna D.o.p., crema di pomodori secchi, gocce di tabasco. 9.00

Il tagliere della Via Emilia. *accompagnato da triangoli di piadina calda.*

<u>Tagliere misto con Prosciutto Crudo di Parma D.o.p. , Coppa di Parma I.g.p. Salame di Felino I.g.p., Mortadella di Bologna I.g.p., Spalla Cotta di San Secondo</u>	10,00
+ <u>funghi porcini trifolati</u>	+ 2,50
+ scaglie di <u>Parmigiano Reggiano D.o.p.</u>	+ 1,50
+ <u>formaggi misti</u>	+ 4,00

Le ricche insalate.

Tutte fatte al momento, accompagnate da piadina calda e condite con olio e.v.o. e aceto balsamico di Modena I.g.p.

TONNO

con <u>tonno pinne gialle, insalata valeriana, pomodori, scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p., olive taggiasche/leccino, melanzane a filetti, chicchi di mais dolce.</u>	9,00
---	------

BRESAOLA

con <u>Bresaola sottofesa, insalata valeriana, pomodori, scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p., olive taggiasche/leccino, melanzane a filetti, chicchi di mais dolce.</u>	9,00
---	------

EMILY

con <u>insalata valeriana, pomodori, scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p., Prosciutto di Parma D.o.p., gherigli di noci, pere Abate I.g.p. dell'Emilia Romagna.</u>	9,00
--	------

MI.MA

con <u>insalata valeriana, pomodori, mais, avocado fresco, salmone affumicato norvegese (o scozzese s.d.).</u>	9,00
--	------

FITNESS

con <u>insalata valeriana, fesa di Tacchino, gherigli di noci, scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p., avocado fresco.</u>	9.00
---	------

Le piade liffe

"Liffo" è un aggettivo dialettale romagnolo che indica "una cosa notevolmente capace di stuzzicare la golosità".

Piadina con <u>crema di nocciole.</u>	4,00/2,50
Piadina con <u>confettura extra di fichi.</u>	4,00/2,50
Piadina con <u>crema di marroni.</u>	4,00/2,50
Piadina con <u>crema di nocciole e confettura extra di fichi.</u>	5,00
VEDERE LA LAVAGNA DEI DOLCI IN SALA PER I DOLCI SPECIALI DELLA SETTIMANA	

Le bevande

BIBITE

Cola artigianale Molecola, cedrata Tassoni, gassosa, chinotto, aranciata Galvanina.	2.50
---	------

BIRRE ARTIGIANALI

Birre 33Cl./50 Cl./75 Cl.	4/6/9
---------------------------	-------

VINI E LIQUORI

Vino rosso al calice o bottiglia: Lambrusco "Otello", Sangiovese di Romagna.	3,50/15
Vino bianco al calice o bottiglia: Pinot Grigio, Verdicchio.	3,50/15
Liquori: Nocino/Bargnolino/Zabov.	2.50/bicch.

ACQUA NATURALE o GASSATA

1,00

CAFFE' CON LA MOKA

1.00

Piccola bottega - prodotti che potete acquistare dalla nostra gastronomia

> Tortelli di erbetta	0.60/cad.
> Tortelli di zucca	0.60/cad.
> Tortelli di patate	0.60/cad.
> Anolini parmigiani alla carne	38/kg
> Passatelli	25/kg
> Salumi al taglio	4 - 8/hg.
> Salumi sottovuoto o interi (es: Salame di Felino i.g.p.)	15 - 50/kg
> Punte di Parmigiano Reggiano D.o.p. 36/48/60 mesi	25 - 50/kg
> Punte di Parmigiano Reggiano D.o.p. da degustazione 80/100 mesi	50 - 60/kg
> Lambrusco o Sangiovese	15/bott.
> Brodo di carne	6/Lit.
> Nocino o Bargnolino	15/bottiglia
> Kit salvatempo e salvacena	25 - 35
> Kit degustazione Parmigiano Reggiano D.o.p.	60 - 70

Previa prenotazione possiamo procurare:

> Anolini al parmigiano reggiano (senza carne)	38/kg
> Trippa alla parmigiana	18/kg
> Mariola (il nostro cotechino magro, artigianale)	30/kg
> Cicciolata	20/kg



Rifugio Gastronomico Emiliano - Romagnolo

Viale Piave 5, 20129 Milano - Tel. 344/2952032
Prenotazioni: Mail: info@pianomilano.com - WhatsApp: 344/2952032

Seguici su:
FB (Piano Milano)
Instagram (@pianogastronomiamilano)
Tik Tok (@piano_milano)