



Menu

**Premio a Stefano Chierigato come
Panettiere emergente d'Italia 2022
del Gambero Rosso**

**Due spicchi nella guida alle Pizzerie d'Italia 2022
del Gambero Rosso**

**Premio Panettone emergente d'Italia 2021
di Dissapore**

www.chierepiacenza.it
[@chierepiacenza](https://www.instagram.com/chierepiacenza)





Oltre a queste elencate potete trovare **proposte sempre nuove**, che cambiamo costantemente di settimana in settimana.



Seguiamo fedelmente **le stagioni** per fornirvi **prodotti eccellenti**, studiamo abbinamenti e ricette per chi è un insaziabile curioso. Il **nostro intento** è di abbinare prodotti esaltandone **purezza e semplicità**.



Cambiamo a seconda di cosa ci propone il **mercato** e i nostri **meravigliosi fornitori**, cercando perciò di utilizzare sempre i **migliori ingredienti** da ogni punto di vista: profumi e sapori, accuratezza delle lavorazioni **artigianali**, sicurezza dell'**ambiente**, valorizzazione delle **tradizioni regionali** e il **rispetto** del benessere e la dieta dell'**animale**.



Tutte le proposte della cucina, assieme a quelle presenti sul banco di vendita sono anche disponibili per l'**asporto**.



Il **packaging** segue la nostra idea di attenzione nei confronti dell'ambiente; tutto quello che vi viene fornito è quindi **compostabile o riciclabile**.

Per iniziare

Pane e olio ⁽¹⁾ 
2€

Pane e formaggio alla piastra ^(1,8)
5€

Pane e carciofi ⁽¹⁾ 
5€

Pane, burro di montagna e alici del Mar Cantabrico ^(1,6)
6€

Selezione di salumi artigianali e formaggi a latte crudo ^(1,8)
15€

Trancio di focaccia al mais farcita con cotto Capitelli,
mozzarella e toma piemontese ^(1,8)
7€

Trancio di focaccia al mais farcita con verdure e
mozzarella ^(1,8)
6€

Trancio di focaccia al mais con mortadella artigianale ^(1,8)
6€

Proposta pranzo

Zuppa di legumi 
9€

Minestrone 
9€

Insalata mista
9€

Tutte le proposte sono servite con il nostro pane
a lievitazione naturale.

Pizze Tonde

Il nostro impasto parte da un prefermento preparato con farina di grano tenero semintegrale locale. Dopo le giuste ore di fermentazione lo rinfreschiamo con una semola biologica di Senatore Cappelli. Pasta madre, una lavorazione artigianale e un'attenta cottura ci donano un impasto leggero, croccante e saporito dallo stile unico e originale.

La Margherita

Pomodoro piacentino in passata, mozzarella a latte crudo, origano siciliano, olio evo ^(1,8)

8€

Pomodoro e Alici

Pomodoro piacentino in passata, alici del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, origano siciliano, olio evo ^(1,6)

11,5€

Tonno e Cipolle

Pomodoro piacentino in passata, mozzarella a latte crudo, tonno Bonito del Norte sott'olio, cipolla rossa di Cannara, composta di cipolla rossa, origano siciliano, olio evo ^(1,6,8)

13,5€

Pomodoro pizzutello e mozzarella di bufala

Pomodoro pizzutello schiacciato, mozzarella di bufala, origano siciliano, olio evo ⁽⁶⁾
(aggiungi le alici del Cantabrico per un'esperienza ancora più appagante) +3€

12€

Margherita con cotto Capitelli

Pomodoro piacentino in passata, mozzarella a latte crudo, prosciutto Cotto Capitelli, origano siciliano, olio evo ^(1,8)

12€

Diavola

Pomodoro piacentino in passata, mozzarella a latte crudo, olive leccine, ventricina del Vastese, origano siciliano, olio evo ^(1,8)

13,5€

Capricciosa

Pomodoro piacentino in passata, mozzarella a latte crudo, fiori di carciofi, olive leccine, funghi freschi, prosciutto cotto Capitelli, origano siciliano, olio evo ^(1, 8)

14€

Broccoli e Pancetta

Mozzarella a latte crudo, broccoli, pancetta piacentina, maionese al miso d'orzo ^(1,5,8)

14€

Yellow Submarine

Passata di datterino giallo, verdure di stagione, caciotta a base di mandorla, origano siciliano, olio evo ⁽¹⁾

13,5€

Oh Cavolo!

Mozzarella a latte crudo, porro stufato al vino, olive leccine, cavolo cappuccio viola, cacioricotta stagionato, olio evo ^(1,8)

14€

Speck e Brie

Passata di pomodoro piacentino, brie de Maux AOP, mozzarella a latte crudo, speck tradizionale Viktor Kofler ^(1,8)

13,5€

Gorgonzola e 'nduja

Passata di pomodoro piacentino, mozzarella a latte crudo, gorgonzola naturale, 'nduja di Spilinga ^(1,8)

13,5€

Patatine e Würstel

Passata di pomodoro piacentino, mozzarella a latte crudo, patatine fritte, würstel "S.Vigilio" ^(1,8)

13,5€

Burrata e Culaccia

Burrata di Andria stracciata, culaccia di Langhirano, olio evo ^(1, 8)

16€

Mortadella e pistacchio

Mortadella artigianale, stracciatella di burrata, pistacchio di Bronte, olio evo ^(1, 3, 8)

16€

Salsiccia e Friarielli

Mozzarella a latte crudo, salsiccia di maiale romagnolo, cime di rapa saltate, olio al peperoncino ^(1, 6, 8)

14€

Dolci


Maritozzo con panna montata o crema pasticcera ^(1,5,8)
5€

Piccoli babà al rhum ^(1,5,8)
5€

Torta morbida al cioccolato ^(1,3,5,8)
7€

Crème brûlée ^(5,8)
6€

Tiramisù ^(1,5,8)
6€

Tortino di carote e mandorle ^(1,3,5) 
5€

Il giusto accompagnamento al tuo lievitato

BEVANDE

Acqua 50cl

2€

Acqua 75cl

3€

Caffé Espresso Specialty Coffee

2,5€

Caffè Decaffeinato ad acqua

3€

MoleCola

3€

Kombukola Kombucha alla cola

5€

Chinotto

3,5€

Aranciata

3,5€

Té Limone o Pesca

3€

COCKTAIL

Spritz Piacentino

6€

Gin & Tonic

8-12€

SIDRO

Secco Tre Rii - 37,50cl

7€

Tradizionale Tre Rii - 37,50cl

7€

BIRRE ARTIGIANALI ^(33cl)

Alta Birra Soralamà

Welcome, Helles (Bionda)

5€

Wow, Bock (Rossa)

6€

Genny, Blanche (Bianca)

2,5€

Bitrex, Ipa (Amara)

7€

Birrificio Italiano

Tipopils, Pilsner (Bionda)

7€

Asteroids 56013, Ipa (Amara)

7€

Finisterrae, Weisse (Bianca)

6€

Huxley, Ipl (Amara)

7€

Vudù, Dark waizen (Scura)

7€

La Buttiga

Pshyco, Double Ipa (Amara)

7€

Vakka, Honey Ale (Bionda)

6€

Always Standing, Blanche (Bianca)

6€

Rye 3, American Ipa (Amara)

7€

Coperto: 2€

Carta Vini & Birre acide

Scannerizza il QR Code con il telefono



ALLERGENI

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| 1. Glutine | 8. Latte |
| 2. Sesamo | 9. Sedano |
| 3. Frutta a guscio | 10. Arachidi |
| 4. Crostacei | 11. Soia |
| 5. Uova | 12. Molluschi |
| 6. Pesce | 13. Lupini |
| 7. Senape | 14. Solfiti |