



Menu

**La Piacentina Pizza dell'Anno
sulla guida Pizzerie d'Italia 2025 del Gambero Rosso**
del 

**Premio a Stefano Chierigato come
Panettiere emergente d'Italia 2023**
del 

Pizzeria Eccellente d'Italia 2024
secondo 

Due spicchi sulla guida Pizzerie d'Italia 2025
del 


www.chierepiacenza.it

@chiere_piacenza



Per iniziare

Bruschette

Aglione e olio  3

Pomodoro e mozzarella  5


Burrata e alici 6

Toast

Prosciutto cotto "Capitelli" e formaggio 8

aggiunta di salsa contadina +1

Crunch di focaccia al mais

Verdure di stagione e mozzarella  8

Crudo e stracciatella 9

Pizza

Farine di alta qualità, pasta madre, una lavorazione artigianale e un'attenta cottura donano un impasto leggero, croccante e saporito dallo stile unico e originale.

Disponibile anche impasto senza glutine (+3)

La Piacentina

Bordo ripieno di ricotta e spinaci, mozzarella, pancetta "La Giovanna" in tre cotture, spolverata di Grana Padano, salvia in polvere, olio evo

18

(Tutti gli ingredienti sono locali)

"Pizza dell'anno" secondo la guida Pizzerie d'Italia 2025 del Gambero Rosso

Classiche

Margherita

Pomodoro piacentino, mozzarella, olio evo
8,5

Cosacca

Pomodoro piacentino, pecorino, olio al basilico.
9,5

Napoli

Pomodoro piacentino, mozzarella, acciughe, capperi, olio evo
14

Bufala

Pomodoro piacentino, mozzarella di bufala, olio al basilico
Consiglio: aggiungi le acciughe per un'esperienza più appagante +3
12

Margherita con cotto "Capitelli"

Pomodoro piacentino, mozzarella, prosciutto cotto, olio evo
12

Capricciosa

Pomodoro piacentino, mozzarella, carciofi, olive, funghi, prosciutto cotto "Capitelli", olio evo
14

Diavola (Pepperoni pizza)

Pomodoro piacentino, mozzarella, salame piccante, olio evo
12

Tonno e Cipolle

Pomodoro piacentino, mozzarella, tonno, cipolla, composta di cipolla, olio evo, prezzemolo
14

Ortolana

Mozzarella, carote, barbabietole, topinambur, patate, olio evo, erbe aromatiche
14

Coperto: 2

Tutti i prezzi sono espressi in €

Speciali

La Pizza Proibita

Mozzarella, ananas caramellato, erborinato di capra, cotto arrosto, arachidi
15

4 Formaggi

Passata di datterino giallo, mozzarella, groviera, pecorino, formaggio erborinato
15

Come d'autunno

Zucca piacentina, salsa ai porcini, pancetta, groviera, semi di zucca tostati, olio evo
16

Boscaiola

Mozzarella, patate, funghi, salsiccia, olio evo
15

Cicoria e pancetta

Mozzarella, cicoria spadellata, pancetta, peperoncino, olio evo
15

Crudo e stracciatella

Mozzarella, stracciatella, prosciutto crudo, olio evo
16

Pizze Vegetali

Veggie Capricciosa

Pomodoro piacentino, mozzarella di mandorle, carciofi, olive, funghi, affettato alla curcuma e semi, olio evo
15

Tonno e Cipolle Wannabe

Pomodoro piacentino, mozzarella di mandorle, tonno vegetale, cipolla, capperi, olio evo
15

Veggie Boscaiola

Mozzarella, funghi, patate, salsiccia veg., olio evo
15

Il giusto accompagnamento al tuo lievitato

Bevande

Acqua 50cl 2
Acqua 75cl 3
Specialty coffee espresso 2,5
MoleCola 3,5
Kombukola 6
Kombucha
Limone e basilico 6
Bevande analcoliche Bio 3,5

Calice di vino fermo 5
Spritz 6
Gin & Tonic 9

Sidro di mele 7

Carta dei Vini

Scannerizza il QR Code
con il telefono



Per le informazioni riguardanti gli allergeni potete richiedere allo staff il libro dedicato

Birre Artigianali

Cr/Ak ^(40cl)	Alta Birra Soralamà ^(33cl)
Mundaka, Session Ipa 6	Welcome, Helles  5
Mundaka Zero, senza alcol 7	La Buttiga ^(33cl) Pshyco, Double Ipa 7
Guerilla, Ipa 7	Vakka, Honey Ale 6
Pizza Pils, Pilsner 7	Sophia, Stout 7
Birrificio Italiano ^(33cl) Tipopils, Pilsner 7	Birrificio Retorto ^(33cl) Summer Porridge, Saison 7
Asteroids 56013, Ipa 7	Latex Più, Blanche 6
Finisterrae, Weisse 7	Vincent Vega, Tripel 7
Bibock, Bock 7	



 @chiere_piacenza

 @Chiere – Pane Pizza Piacenza

www.chierepiacenza.it