



Menu

Due spicchi sulla guida Pizzerie d'Italia 2026
del **GAMBERO ROSSO**

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

Pizzeria Eccellente d'Italia 2025
secondo



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

PER INIZIARE

Bruschette

Il nostro pane a lievito madre, tostato e farcito al momento

Burro, acciuga e scorza di limone
6

Stracciatella, zuccina e nocciola
6

Peperone arrosto, aglio dolce, 'nduja
6

Pizza alta farcita a trancio

Impasto semi integrale con pasta madre, croccante fuori e soffice dentro

Gorgonzola, zucchine e miele
10

Spalla cotta "Capitelli", maionese all'antica,
cetriolini pickles, rucola
10

Coppa piacentina, carciofini alla brace,
stracciatella di burrata, pepe
9

Salsiccia arrostita, composta di cipolla,
scamorza affumicata
10

PIZZE TONDE

Pizza tonda con pasta madre, lunga fermentazione e materie prime selezionate.

Un impasto leggero, croccante e profumato.

Impasto senza glutine (+4)

La Piacentina

Bordo ripieno di ricotta e spinaci, mozzarella, pancetta in 3 cotture "La Giovanna", Grana Padano, salvia in polvere
18

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

Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella
8,5

Veggie margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella vegetale, olio al basilico
11

Cosacca

Salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano, olio al basilico
10

Pomodoro Giallo e Bufala

Salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano, olio al basilico, pepe
14

Bufala

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, olio al basilico.
CONSIGLIO: aggiungi le acciughe del Mar Cantabrico (+3)
12

Napoli

Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi
14

Margherita con cotto "Capitelli"

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto "Capitelli"
12

Capricciosa

Salsa di pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, funghi, prosciutto cotto "Capitelli"
15

Veggie capricciosa

Salsa di pomodoro, mozzarella vegetale, olive, funghi, carciofi, affettato vegetale
15

4 formaggi

Salsa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola, Grana Padano
12

Diavola

Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, salsa all'nduja
14

Tonno e cipolle

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno sott'olio, cipolla rossa, composta di cipolla, prezzemolo fresco
14

Asparagi e pancetta

Mozzarella, asparagi al forno, pancetta "La Giovanna", sommacco
16

Ortolana

Salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine arrosto, rucola
14

La Pizza Proibita

Mozzarella, gorgonzola, spalla cotta "La Proibita", ananas caramellato, arachidi
16

Salsiccia e gorgonzola

Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia arrostita
14

Burrata e Crudo

Mozzarella, stracciatella di burrata, prosciutto crudo
16

IL GIUSTO ACCOMPAGNAMENTO AL TUO LIEVITATO

Bevande

- Acqua 50cl | 2
- Acqua 75cl | 3
- MoleCola 33cl | 3,5
- Bevande analcoliche Bio | 3,5
- Kombucha | 6

- Calice di vino fermo | 5
- Spritz | 6
- Gin & Tonic | 9

- Sidro di mele 37,5cl | 7

Birre Artigianali


Brewfist (50cl)

- La Bassa, Lager | 7,5
- Spaceman, West Coast IPA | 8

Birrificio Italiano (33cl)

- Tipopils, Pilsner | 7
- Asteroids 56013, Ipa | 7
- Finisterrae, Weisse | 7
- Bibock, Bock | 7

La Buttiga (33cl)

- Pshyco, Double Ipa | 7
- Vakka, Honey Ale | 6
- Sophia, Stout | 7
- Pils In Love, Pilsner  | 6
- Ah No (analcolica) | 6

Birrificio Retorto (33cl)

- Summer Porridge, Saison | 7
- Latex Più, Blanche | 6
- Vincent Vega, Tripel | 7



 @chiere_piaccenza

 @Chiere – Pane Pizza Piacenza

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

per non perderti tutte le novità!

Vai sul sito: www.chierepiaccenza.it/newsletter