



Menu

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

Due Pani sulla guida "Pane e Panettieri d'Italia"
del **GAMBERO ROSSO**

Pizzeria Eccellente d'Italia 2025
secondo



Bruschetta

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

Burro, acciughe liguri e scorza di limone | 6

Stracciatella, zuccina e nocciola | 6

Peperone arrosto, aglio dolce, 'nduja | 6

Pizza al Trancio

Un trancio di pizza alta, cotta in teglia come vuole la tradizione.

Croccante alla base e soffice all'interno, con una farcitura generosa di mozzarella filante.

Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella, origano, olio extravergine | 8,5
(aggiunta di salume a richiesta +3)

La Farcita di Chiere

Impasto croccante, alto e sviluppato, perfetto per essere farcito internamente con ingredienti e ricette del territorio.

Servito in tre spicchi pronti per essere gustati.

L'orto estivo

Zucchine, peperoni, melanzane, ricotta al limone, rucola fresca,
Parmigiano Reggiano | 11

La classica

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

La norcina

Salame piacentino, ricotta alle erbe, Parmigiano Reggiano | 10

La cremosa

Gorgonzola dolce, zucchine, miele di acacia | 10

La golosa

Coppa e rustisada piacentina, stracciatella di burrata | 11

La contadina

Pancetta, crema di fagioli, pomodorino al forno, rosmarino | 10

PIZZE TONDE

Impasto croccantissimo e leggerissimo. Una pizza tonda originale fatta con farina integrale, lievitazioni attente e una cottura precisa.

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, olio extravergine
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 liguri (+3)
12

Napoli

Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe liguri, capperi lacrimella
14

Margherita con cotto "Capitelli"

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

Capricciosa

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

Veggie capricciosa

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

Diavola

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

Tonno e cipolle

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

Fiori e alici

Mozzarella, fiori di zuccina, zucchine, acciughe liguri, sommacco
16

Ortolana

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

Alla Norma

Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, pomodorini al forno, olio al basilico, ricotta salata
15

Pizza Proibita in estate

Mozzarella, salsa di albicocche alla brace, gorgonzola di bufala, spalla cotta "Capitelli", timo
16

Salsiccia e gorgonzola

Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia arrostita
14

Burrata e Crudo

Mozzarella, stracciatella di burrata, prosciutto crudo 24 mesi
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)

- 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