



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 d'affioramento, acciughe liguri "Lanciua"
e scorza di limone | 7

Zucca delicata al forno, stracciatella, 'nduja
di Spilinga e salvia | 7

Pizza al Trancio

8,5

**Un trancio di pizza alta, cotta in teglia come vuole la tradizione.
Farcitura generosa di mozzarella filante, croccante alla base
e soffice all'interno.**

(aggiunta di salume a richiesta +3)

La Farcita di Chiere

**Impasto croccante, alto e sviluppato, perfetto per
essere farcito nel mezzo con ingredienti e ricette del territorio.
Servito in tre spicchi pronti per essere gustati.**

La Classica | 10

Cotto "Capitelli", maionese all'antica, cetriolini
"La Corte dei Sapori", insalatina di giornata

La Cremosa | 11

Gorgonzola dolce "Angelo Croce", zucca piacentina
al forno, miele delle nostre colline "Az. Biofilia"

La Golosa | 11

Coppa piacentina stagionata, carciofini
"La Corte dei Sapori", stracciatella di burrata



“Pizza da provare!”

PIZZE TONDE

Croccante, leggera, profondamente nostra.

Una pizza tonda pensata da un panificatore, con farine semi-integrali, fermentazioni lente e una cottura precisa.

Impasto senza glutine (+4)

**Le pizze che più ci rappresentano,
frutto di ricerca, studio ed esperienze.
• Da ordinare almeno una volta •**



La Piacentina | 18

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

Consigliamo di abbinarci un calice di Ortrugo frizzante

“Pizza dell’anno” secondo la guida
Pizzerie d’Italia 2025 del Gambero Rosso



La Pizza Proibita | 16

Mozzarella, gorgonzola “Angelo Croce”, cotto “Capitelli”,
ananas caramellato.

Consigliamo di abbinarci la birra Pshyco (Double Ipa)



Come d’autunno | 16

Mozzarella, zucca delicata al forno, salsa ai funghi porcini
della Valtrebbia, ricotta salata, salsa al melograno

Consigliamo di abbinarci la birra Bibock (Bock)



Fiori e alici | 16

Mozzarella, fiori di zucca, porro fondente all’Ortrugo,
acciuغه liguri “Lanciua”, stracciatella

Consigliamo di abbinarci la birra Re-Pils (Pilsner)

Le pizze più classiche che realizziamo con ingredienti d’eccellenza



Veggie margherita | 11

Salsa di pomodoro, mozzarella vegetale, olio al basilico

La Cosacca torna al nord | 11

Salsa di pomodoro piacentino, parmigiano reggiano
“Ciaolatte”, pomodorini al forno, olio al basilico

Pomodoro Giallo e Bufala | 14

Salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala
“Le Bufalizie”, parmigiano reggiano, olio al basilico, pepe

Bufalina | 12

Salsa di pomodoro piacentino, mozzarella di bufala
“Le bufalizie”, olio al basilico.

CONSIGLIO: aggiungi le acciuغه liguri
di Sestri Levante “Lanciua” (+3)

Napoli | 14

Salsa di pomodoro piacentino, mozzarella,
acciuغه liguri “Lanciua”, capperi lacrimella

Margherita con cotto “Capitelli” | 12

Salsa di pomodoro piacentino, mozzarella,
prosciutto cotto “Capitelli”

Capricciosa | 15

Salsa di pomodoro piacentino, mozzarella,
carciofi “La corte dei Saperi”, olive taggiasche,
funghi freschi, cotto “Capitelli”

Diavola | 14

Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, ‘nduja

Tonno e cipolle | 14

Salsa di pomodoro piacentino, mozzarella, tonno all’olio di oliva, cipolla
rossa di Cannara, composta di cipolla di Tropea, prezzemolo fresco

Ortolana in autunno | 14

Salsa di pomodoro piacentino, mozzarella, zucca delicata
al forno, radicchio trevigiano fresco, nocciole locali

Salsiccia e Gorgonzola | 14

Salsa di pomodoro piacentino, mozzarella, gorgonzola
“Angelo Croce”, salsiccia di Mora Romagnola arrostita

Burrata e Crudo | 16

Mozzarella, stracciatella di burrata, prosciutto crudo
selezione “Capitelli” oltre i 24 mesi

Pizza del giorno | 16

Chiedi al nostro staff: cambia con la stagione
e con essa anche ciò che offre il mercato locale

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 | 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
Ah No (analcolica) | 6

Birrificio Retorto (33cl)

Latex Più, Blanche | 6
Vincent Vega, Tripel | 7
Re-Pils, Pilsner  | 6

**CHIEDI LA CARTA VINI AGGIORNATA
AL NOSTRO STAFF!**



 @chiere_piaccenza

 @Chiere – Pane Pizza Piacenza

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

per non perderti tutte le novità!

Vai sul sito: www.chierepiaccenza.it/newsletter