

TRE È

PIDAZZA

pizza pazza...

Una pizza che utilizza uno dei nostri prodotti più tipici “la piadina Romagnola”, prodotta secondo una variante moderna con un impasto non lievitato che risulta più digeribile e meno pesante quindi si adatta perfettamente alle nuove esigenze del gusto che da alcuni anni a questa parte privilegia sempre più alimenti semplici e molto versatili. Questa base viene condita come una pizza vera e propria con pomodori del nostro orto, mozzarella, formaggi locali, salumi e insaccati di Mora romagnola e di altre razze allevate nel nostro territorio. La piadina è la più tipica della specialità di Romagna. La si trova un po’ ovunque, nelle strade di Romagna, prodotta dalle “piadinare” nei caratteristici e colorati chioschi. La piadina romagnola è tanto famosa da essere conosciuta ben oltre i confini regionali. Ha origine, in tempi storicamente recenti, come alimento povero e, nel secolo scorso, veniva consumata dai contadini al posto del pane, o addirittura come pasto principale, in quanto il suo corposo impasto consentiva una maggiore sensazione di sazietà. Ma c’è chi vuol far risalire l’origine della piadina addirittura al 1200 avanti Cristo, quando si cuocevano focacce azzime su lastre arroventate. Attraverso gli Etruschi, i Romani, passando per il periodo medievale ed il Rinascimento, pare che la piadina sia arrivata fino alle tavole dei contadini e del territorio della Romagna, dove il consumo di questo alimento non si è mai interrotto, fino ai giorni nostri.



TRERÈ

tutte le domeniche sera
PIDAZZA...

la piadina che si crede pizza

Margherita mozzarella, salsa di pomodoro	7.00
Biancaneve mozzarella, squacquerone, prosciutto di Parma	9.00
Verdure mozzarella, salsa di pomodoro zucchine, melanzane, peperoni, radicchio	7.00
Mora mozzarella, salsa di pomodoro, pancetta arrotolata, patate al forno	8.50
Porcini mozzarella, salsa di pomodoro, porcini	8.00
Salsiccia mozzarella, salsa di pomodoro, salsiccia	7.50
Napoli capperi e acciughe	6.50
Aggiunta di prosciutto crudo	1.50

