



LA VERA PIADINA ARTIGIANALE

DAL 2006 A MILANO, VIALE ABRUZZI 21

Divina Piadina

nasce da una grande passione per la piadina artigianale: un piatto ricco e completo, che attinge ai sapori della tradizione culinaria tipicamente italiana. Ingredienti freschi e di stagione per un menù vario tra tradizione e gusti contemporanei.

Il nostro segreto è l'impasto, rigorosamente artigianale, steso a mano e cotto al momento.

ALLERGENI



**Comunica sempre al personale di sala se hai allergie alimentari.
(o intolleranze)**

Per tutti i prodotti presenti in menù non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

LA PIADA

N.1 Crudo di Langhirano 24 mesi, squacquerone, rucola fresca, olio EVO	9.50	 
N.2 Prosciutto cotto, brie, pomodoro fresco a fette, lattuga, olio EVO	8.00	 
N.3 Scamorza affumicata, funghi spadellati, radicchio alla piastra, olio EVO	8.50	 
N.4 Squacquerone e friarielli ripassati con aglio e peperoncino, olio EVO	7.50	 
N.5 Speck, taeggio di latte crudo e funghi spadellati, olio EVO	10.00	 
N.6 Porchetta cotta al forno, fontina, pomodoro a fette, insalata, mayonese, olio EVO	9.50	   
N.7 Crudo di Langhirano 24 mesi, fiordilatte di Agerola, scaglie di grana e zucchine grigliate, olio EVO	11.00	 
N.8 Crudo di Langhirano 24 mesi e mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO	12.00	 
N.9 Bresaola della Valchiavenna, philadelphia, rucola fresca e funghi spadellati, olio EVO	12.50	 
N.10 Sfilacci di cavallo affumicati, fiordilatte di Agerola e rucola fresca, olio EVO	11.50	 
N.11 Salmone affumicato norvegese, philadelphia, lattuga e zucchine grigliate, olio EVO	12.50	 
N.12 Salame di Felino, caciotta al tartufo, lattuga, olio EVO	12.00	 

Servizio su piatto
e coperto alla sera **1.50**

IMPASTI SPECIALI	Farina integrale	0.50
	Olio EVO	0.50

PIATTI

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

Per 2 persone

15.00  

DEGUSTAZIONE SALUMI

Per 2 persone

15.00  

BRESAOLA DELLA VALCHIAVENNA, SCAGLIE DI GRANA, RUCOLA FRESCA

12.00 

PIATTO DI VERDURE GRIGLIATE

Melanzane, zucchine e radicchio

6.00

CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA

Crudo di Langhirano 24 mesi e mozzarella di bufala campana DOP

12.00 

SFILACCI DI CAVALLO AFFUMICATI, SCAGLIE DI GRANA E RUCOLA FRESCA

11.00 

INVOLTINI DI BRESAOLA VALCHIAVENNA

ripieni di philadelphia, con rucola e pomodorini

12.00 

INSALATONA (DELLA CASA)

lattuga, radicchio, rucola, pomodorini, tonno, fiordilatte di Agerola

9.50   

Il prezzo può variare se richiedi di modificare gli ingredienti

STUZZICHINI

POLENTINA ALLA PIASTRA CON FUNGHI SPADELLATI 8.00

POLENTINA ALLA PIASTRA CON GORGONZOLA FUSO 7.50 

TOAST AMERICANO FARCITO TRIPLO STRATO 7.00     

PIADINA BRUSCHETTA 3.00  
Condita con olio, sale e spezie

ACQUA NATURALE O GASATA
bottiglia da 50 cl. 1.00

BIBITE ANALCOLICHE
Fanta, Sprite, Coca-Cola, Coca Zero - *in lattina* 2.50
Coca-Cola, Chinotto - *in bottiglietta di vetro* 3.00

THE FREDDO
Limone, Pesca - *in lattina* 2.50

BIRRE

BIRRA DOLOMITI - FABBRICA DI PEDAVENA PILS
in bottiglia 33 cl. 5.00 

BIRRA DOLOMITI - FABBRICA DI PEDAVENA ROSSA DOPPIO MALTO
in bottiglia 33 cl. 5.50 

BIRRA DOLOMITI - FABBRICA DI PEDAVENA SPECIALE
in bottiglia 75 cl. 12.50 

BIRRA DOLOMITI - FABBRICA DI PEDAVENA ROSSA
in bottiglia 75 cl. 15.00 

BIRRA MENABREA
in bottiglia 33 cl. 4.50 

CALICE DI VINO
Bianco o Rosso dalla nostra cantina
A partire da 4.00 

CALICE DI PROSECCO
Brut e Millesimato - Extra Brut 6.00 

BOTTIGLIA DI VINO
Bianco o Rosso dalla nostra cantina
A partire da 18.00 

APEROL SPRITZ 8.00

CAMPARI SPRITZ 8.00

VINI BOLLICINE E SPRITZ

DOLCI

PIADINA FARCITA NUTELLA	5.00
PIADINA FARCITA MARMELLATA	5.00
PIADINA FARCITA TALEGGIO E SALSA SENAPATA di pere o fichi	7.50
DOLCE DELLA CASA	5.00

CAFFETTERIA

CAFFÈ / CAFFÈ MACCHIATO	1.00
CAFFÈ CORRETTO	2.50
CAPPUCCINO	2.50
MAROCCHINO	2.00
CAFFÈ DECAFFEINATO	1.50
CAFFÈ D'ORZO	2.00
THE CALDO	3.50
LATTE MACCHIATO	2.50

AMARI E DIGESTIVI

AMARI	4.00
GRAPPA ITALIANA	5.00
<i>A partire da</i>	
SAMBUCA	4.00

SEGUICI SUI SOCIAL



Instagram

@divinapiadinamilano



Facebook

@divinapiadina

INFO

Per info

divinapiadina@gmail.com

T. +39 02 3655 7526

www.divinapiadina.com

Ci puoi trovare

dal lunedì al sabato

12.00 - 14.30 / 19.00 - 22.30

Chiusura: domenica