

## PIADE NUDECRUD

<b>Pidburgher</b> carne di Chianina del Montefeltro e Mora Romagnola, crema di squacquerone "San Patrignano", pomodoro, insalata e cipolla stufata	€ 8,90
<b>Pidcot</b> cotoletta di mora romagnola, lattuga, maionese e pomodoro	€ 9,90
<b>Piddog</b> (würstel e senape bavaresi, cipolla stufata, lattuga e maionese)	€ 9,90
<b>Pidnir</b> mazzancolle, lattuga, pomodoro, salsa NudeCrud impasto all'olio con nero di seppia	€ 12,90
<b>Erbe e squacquerone</b>	€ 6,90
<b>Erbe, salsiccia e squacquerone</b>	€ 7,90
<b>Piada dell'Embassy</b> roastbeef, maionese, lattuga, pomodoro fresco	€ 8,50
<b>Sardoncini spinati, radicchio, insalata e cipollotto</b>	€ 8,90
<b>Salsiccia, radicchio verde e cipollotto</b> morellini di mora romagnola	€ 7,90

## PIADA SENZA GLUTINE + € 2,00

PIADE ALL'OLIO EXTRAVERGINE + € 1,00

PIADE ALL'OLIO CON MONOCOCCO ITALIANO BIO + € 1,00

## INSALATE

servite con piada

L'olio extravergine è selezionato fra i migliori produttori dei colli riminesi, gli aceti NudeCrud sono di vino e biologici di mele.

<b>Speciale NudeCrud</b> indivia, noci, lattuga, gorgonzola, pere e uvetta sultana	€ 10,90
<b>Crocante inverno</b> spinaci, finocchio, cavolo cappuccio, mandorle, mela, arancia e melograno	€ 10,90
<b>All'uso</b> misto di insalate verdi, filetti di acciughe, scaglie di parmigiano reggiano, cipollotto	€ 10,90
<b>Pescatora</b> lattuga, cipollotto e sardoncini spinati cotti al forno	€ 10,90

NudeCrud propone la più tipica e familiare cucina del territorio riminese: la piada, i cassoni e i piatti semplici della tradizione romagnola. Unico nel centro storico che prepara piada con farine locali cotte al momento nella cucina a vista, al di fuori da omologazioni e "standardizzazioni precotte".

## PIADE TRADIZIONALI

<b>Prosciutto crudo di Parma</b> DOP 18/24 mesi	€ 6,00
<b>Crudo e formaggio fuso</b> (Mucchino di San Patrignano)	€ 6,90
<b>Crudo e squacquerone</b> (San Patrignano)	€ 6,50
<b>Crudo, squacquerone</b> (San Patrignano) e rucola	€ 6,90
<b>Crudo e pecorino</b>	€ 6,90
<b>Salame nostrano</b> di mora romagnola	€ 6,00
<b>Salame piccante, pecorino dolce e rucola</b>	€ 6,90
<b>Prosciutto Cotto</b>	€ 5,00
<b>Cotto, melanzane gratinate, scamorza</b>	€ 7,40
<b>Pancetta e scamorza</b>	€ 5,90
<b>Salsiccia e cipolla stufata</b>	€ 6,90
<b>Salsiccia, rucola e formaggio fuso</b>	€ 7,90
<b>Squacquerone</b> (San Patrignano) e rucola	€ 5,90
<b>Gratinati</b>	€ 6,50
<b>Verdure grigliate</b>	€ 6,00
<b>Verdure grigliate e squacquerone</b>	€ 6,90
<b>Bresaola, rucola e parmigiano reggiano</b>	€ 6,90

## PIATTI VEGETARIANI

<b>Piada all'olio con gratinati</b>	€ 7,50
<b>Piada all'olio con verdure grigliate</b>	€ 7,00
<b>Piada all'olio con verdure grigliate e squacquerone</b>	€ 7,90
<b>Piada all'olio con squacquerone</b> "San Patrignano" e rucola	€ 6,90
<b>Piada all'olio con erbe e squacquerone</b> "San Patrignano"	€ 7,90
<b>Ravioli con burro e salvia</b>	€ 11,90
<b>Strozzapreti integrali con verdure di stagione</b> farina biologica di grano tenero, terre della Valmarecchia	€ 11,90
<b>Piatto vegetariano</b> (con verdure di stagione alla griglia, in gratin, bollite e squacquerone)	€ 13,90
<b>Erbe in padella</b>	€ 6,00

## CUCINA

### PRIMI PIATTI

con pasta fatta a mano dalle nostre sfogline

<b>Cappelletti in brodo</b> in brodo tradizionale di carne	€ 12,90
<b>Cappelletti pasticciati NudeCrud</b>	€ 12,90
<b>Passatelli in brodo</b> in brodo tradizionale di carne	€ 11,90
<b>Passatelli al sugo rosso di pesce</b> moletti, vongole e calamari	€ 12,90
<b>Tagliatelle al ragù NudeCrud</b>	€ 10,90
<b>Ravioli con erbe e ricotta al ragù NudeCrud</b>	€ 12,90
<b>Ravioli con burro e salvia</b>	€ 11,90
<b>Strozzapreti integrali con verdure di stagione</b> farina biologica di grano tenero, terre della Valmarecchia	€ 11,90
<b>Pasta e fagioli</b> maltagliati e fagioli borlotti di Lamona Igp	€ 11,90

### PIATTI UNICI

<b>Hamburger 300 grammi</b> di Chianina, servito con patate al forno, cipolla stufata, ketchup e senape bavarese	€ 14,90
<b>Cotoletta NudeCrud</b> servita con patate fritte di Montescudo, pomodori datterini e salsa NudeCrud	€ 16,50
<b>Roastbeef di chianina</b> scaglie di parmigiano reggiano e rucola	€ 14,90
<b>Tartare di manzo NudeCrud</b>	€ 14,90
<b>Super Cordon Bleu NudeCrud</b> servita con patate fritte	€ 15,90

### CONTORNI

<b>Patate al forno del Montefeltro</b>	€ 6,00
<b>Erbe in padella</b>	€ 6,00

### LE FRITTURE DI NUDECRUD

<b>Patate fritte di Montescudo</b>	€ 6,00
<b>Olive all'ascolana</b> olive fresche e fatte a mano	€ 8,90

## CASSONI

I cassoni sono preparati al momento e richiedono un tempo di attesa superiore alle piade

<b>NudeCrud inverno</b> verza, salsiccia e mozzarella	€ 6,50
<b>Rosso</b> pomodoro e mozzarella	€ 5,00
<b>Erbe di stagione</b>	€ 5,00
<b>Patate, salsiccia e mozzarella</b>	€ 6,00



piada cassoni bar e cucina

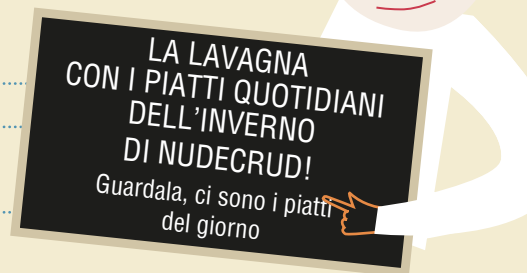
## I NOSTRI PRODOTTI

IL KM VERO PER NUD E CRUD È OVUNQUE: È IL VIAGGIO CHE SCOPRE COLORI, PIGMENTI, CIBO, STOFFE E PRODOTTI, QUELLI VERI DI UNA TERRA VERA.

- Forst Spezialbier Brauerei - Lagundo BZ
- Marselli gelateria storica di Rimini dal 1947
- Farine biologiche tradizionali e al farro monococco del Mulino ad acqua Ronci, l'unico con macine in pietra e grani dell'alto Montefeltro
- Parmigiano Reggiano (24/36 mesi), prosciutto cotto I Fratelli Emiliani, pecorino di Mulazzano da Massimo Tordi, mercato centrale coperto
- Massimo Saccomanni ortolano, mercato centrale coperto
- Squacquerone di San Patrignano (Coriano di Rimini)
- Pasta fatta a mano dalle nostre sfogline
- Pasta di grano duro del Pastificio artigianale Mancini
- Mucchino della vaccheria di San Patrignano
- Arimolio olio extravergine d'oliva selezionato dal Consorzio prod. del territorio riminese
- Olio dell'azienda agricola Roberta Frontali
- Oleificio Sapigni
- Pomodori pelati italiani "Triveri", scelti a mano e prodotti in Abruzzo artigianalmente
- Macelleria Marco Migani carni di manzo del Montefeltro e di mora romagnola
- Sardoncini dell'Adriatico del Consorzio Linea Azzurra Rimini
- Strutto di mora romagnola soc. agr. "I fondi di Zavatta"
- Patate di Montescudo

## DOLCI E GELATI QUOTIDIANI PRODOTTI DA NOI

<b>La mattonella</b> gelato di Marselli	€ 5,00	<b>Mascarpone</b>	€ 5,50
<b>"La mattonella" di Marselli</b> servita con San Marzano Borsci	€ 6,00	<b>Tortino al cioccolato</b> con crema e frutti di bosco	€ 6,50
<b>Crema Caramel</b>	€ 5,50	<b>Fiordilatte cotto al forno</b> con frutti di bosco	€ 5,50
<b>La Crémma</b> crema come si faceva a casa con scorza di limone	€ 5,00	<b>Piada Nutella</b>	€ 4,00
<b>Zuppa inglese</b>	€ 5,50	<b>Ananas</b>	€ 5,00
		<b>Crostata</b>	€ 5,00



## DAL CHILOMETRO ZERO AL CHILOMETRO VERO

Oltre ai migliori prodotti locali (a km zero) NudeCrud propone e utilizza solo quelli non locali con filiera di produzione rintracciabile e con vera identità del territorio di provenienza. Insomma, prodotti schietti fatti da produttori onesti e veri: noi li chiamiamo prodotti a km vero.

## PARLANO DI NOI



## IL BERE SCELTO DA NUDECRUD

Abbiamo scelto i prodotti e le persone che ci sono piaciute per la loro storia, le loro passioni e la loro schiettezza.

### VINI

<b>LE BOLLICINE</b>	Calice	Bottiglia
Ale Chardonnay frizzante Santini	€ 12,00	
Brut Podere Vecciano	€ 5,00	€ 18,00
Franciacorta Brut Enrico Gatti	€ 6,00	€ 24,00
<b>BIANCHI</b>		
Rebola 77 (Ca Perdicchi)	€ 5,00	€ 20,00
Rebola (Franco Galli)	€ 5,00	€ 20,00
Rebola (Scabi)	€ 5,00	€ 20,00
Vietti Roero Arneis	€ 6,00	€ 24,00
Josko Gravner Ribolla IGT (Friuli Venezia Giulia)	€ 80,00	
Leone Conti (Albana passito)	€ 7,00	€ 34,00

### LAMBRUSCHI

Lambrusco rosso (Venturini Baldini)	€ 4,50	€ 16,00
Lambrusco rosè (Venturini Baldini)	€ 4,50	€ 16,00

### ROSSI

Fulgor (Sangiovese sup. Podere dell'Angelo)	€ 10,00
69 (Sangiovese sup. Ca Perdicchi)	€ 5,00 € 18,00
Nebbiolo Rizzi	€ 6,00 € 28,00
Condè (Sangiovese sup.)	€ 5,00 € 18,00
Noelia Ricci Sang. Predappio	€ 5,50 € 20,00
Il Bosco (Pertinello Sangiovese superiore)	€ 5,00 € 20,00

### VINI IN CARAFFA: IL QUARTINO, IL MEZZO

Ale Chardonnay frizzante	¼ L € 5,00	½ L € 7,00
Fulgor bianco (rebola e pagadebit)	¼ L € 4,50	½ L € 7,00
Fulgor Sangiovese superiore	¼ L € 4,50	½ L € 7,00

## LA SELEZIONE DEI WHISKY

<b>DI SIR NADI FIORI PER NUDECRUD</b>	€ 8,50 a porzione 0,50 cc.
Benrinnes (2008/2011 anni 46% vol.)	
Croftengea (2007/2012 anni 46% vol.)	
Ledaig (2008/2011 anni 46% vol.)	
Macduff (2008/2011 anni 46% vol.)	

Si segnala come previsto dalla legge, che in base alla stagionalità e/o alla reperibilità, alcuni prodotti del presente menù possono essere occasionalmente all'origine surgelati o congelati.

## BIBITE

### BIBITE ALLA SPINA

Coca cola, Fanta, Sprite	
Bibita piccola 0,3 L	€ 3,00
Bibita media 0,5 L	€ 4,00

### BIBITA IN BOTTIGLIA DI VETRO

Coca cola, Coca zero 0,33 L	€ 3,50
Coca cola 1L	€ 8,00
Succo di frutta bio ace, mela, mirtillo, pesca	€ 3,00
Thè al limone, thè alla pesca lattina	€ 3,00
Acqua Panna 0,75 L	€ 2,50
Acqua San Pellegrino 0,75 L	€ 2,50

### BIBITE IN BOTTIGLIA da 0,25 L di vetro artigianali

Bibite artigianali PAOLETTI (Ascoli Piceno)	
Spuma chiara, Cedrata, Chinotto	€ 3,50

## BIRRE



### BIRRE ALLA SPINA

Forst V.I.P. Pils piccola 0,2 L (5%)	€ 3,00
Forst V.I.P. Pils media 0,4 L (5%)	€ 5,00
Forst V.I.P. Pils 1L (5%)	€ 9,90
Weihenstephan Hefe Weiss piccola 0,3 L (5,4%)	€ 3,50
Weihenstephan Hefe Weiss media 0,5 L (5,4%)	€ 5,50
Weihenstephan Hefe Weiss 1L (5,4%)	€ 10,90

### BIRRE IN BOTTIGLIA da 0,5 L

Amarcord (Gradisca 5,2%)	€ 6,00
Andechs (Spezial Hell 5,9% Bergbock Hell 6,9%)	€ 6,00
Ayinger (Jahr-Hundert 5,5%, Keller 4,9% Bräu-Weisse 5,1%, Dunkel 5%)	€ 6,00

### BIRRE IN BOTTIGLIA da 0,33 L

Forst 1857 (4,8%)	€ 4,00
Forst Felsenkeller (non filtrata bionda 5,2%)	€ 4,00
Ayinger Bairisch Pils (5%)	€ 4,00
Blanche de Bruxelles (bianca belga 4,5%)	€ 5,00
Renton Susi (chiara 5,2%)	€ 5,50
Forst analcolica (0,0%)	€ 4,00
Flea gluten free	€ 6,00

### BIRRE IN BOTTIGLIA da 0,75 L

Birra Renton Susi chiara 5,2% - Bombay ambrata 5,7%	€ 12,00
---	---------

## BAR E CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,80 / € 3,00
Cappuccino	€ 2,00
Monte bianco	€ 1,60
Orzo/ Ginseng	€ 1,50 / € 2,00
Amari e Grappe	da € 3,50 a € 5,00
Liquori, Wodke, Rum	da € 3,00 a € 7,00
Spritz Aperol, Campari	€ 5,00
Caraffa Spritz 1 lt. Aperol, Campari	€ 18,00
Gin Tonic Bombay, Tanqueray	€ 7,00
Gin Tonic Hendrick's, Gin Mare	€ 8,00
Gin Tonic Monkey	€ 10,00

### SERVIZIO AL TAVOLO € 1,20

## LEGENDA

- NOVITÀ
- VEGETARIANO
- PESCE
- NOVITÀ VINI ROSSI
- NOVITÀ VINI BIANCHI
- NOVITÀ BIBITE
- NOVITÀ DRINK

### PER DARVI UN SERVIZIO PIÙ VELOCE NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

## TELEFONA E RITIRA

Chiama lo 0541 29009 scegli i cassoni, le piade, le specialità e ritira all'ora che vuoi.

## OPPURE SCARICA LA NOSTRA APP

E ORDINA DIRETTAMENTE DAL TUO CELLULARE



Pidburgher®, PidNic®, Chilometro vero®, Piadina Burger® sono marchi registrati