

LA KUCINA

PRIMI®
PASTE DA LABORATORIO ARTIGIANALE

SPAGHETTONE Con vongole in guscio fresche, prezzemolo e bottarga	12,00
K'AMATRICIANA Mezze maniche con calamari®, guanciale, pecorino di fossa di Sogliano DOP, salsa di pomodoro e basilico	15,00
KE KARBONARA! Spaghettoni con calamari, guanciale, uovo, Parmigiano Reggiano DOP, pepe nero sichuan	15,00
PASSATELLI al ragù bianco di pesce® con vongole, filetto di branzino, gamberi, calamari e prezzemolo fresco	15,00
TAGLIATELLE ROMAGNOLE Secondo tradizione al ragù® di Chianina e Mora Romagnola	12,00

INSALATE®

KALACAESAR Calamari® grigliati, insalata brasiliana, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP crostini di piadina fritti, Kalagrecia	15,00
TONNARA Tonno crudo® in tartare, misticanza, pomodoro cuore di bue, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche, arancia fresca pelata a vivo e KALAGRECA SAUCE	15,00
KALACHICKEN Petto di pollo scaloppato, misticanza, zucchine marinate, pomodoro, uova sode, patate e KALAGRECA SAUCE	15,00
COSTIERA Gamberi al vapore, julienne di finocchi, pompelmo e arancia fresca pelati a vivo, foglioline di maggiorana	15,00

SECONDI DI MARE

SARDONCINI ALLA GRIGLIA con misticanza e cipollotto fresco	14,00
GRANFRITTO Calamari®, gamberi® e zucchine croccanti	18,50
SPIEDINI ALLA GRIGLIA 2 spiedini di calamari® e 1 di gamberi® grigliati in panure alla romagnola	19,50
TRANCIO DI SALMONE® in salsa teriyaki e riso basmati	19,50
TAGLIATA DI TONNO® con semi di papavero e sesamo, maionese alla paprika e menta, insalata di finocchio, cipollotto fresco e arancia pelata a vivo	19,50
INSALATA DI MARE seppia al vapore, code di gamberi, elixir di pomodoro al profumo di capperi, julienne di carote e zucchine	18,00

SECONDI DI TERRA

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA salsa allo chardonnay, patate rosse con buccia al forno	24,00
FILETTO DI MANZO cotto in padella, salsa alla pannocchia e panna fresca, carote brasate, chips di zucchine	25,00
IL BURGER DEL KALAMARO hamburger 200 gr di fassona nella piada, cipolla stufata, insalata iceberg e pomodoro cuore di bue, patatine fritte special, squacquerone sauce	16,00
POLPETTE AL SUGO – RICETTA DELLA NONNA Polpetta di manzo con patate schiacciate	15,00
POLPETTE DI POLLO al curry e panna fresca servite con riso basmati	15,00
ICEBERG BRASATA Iceberg brasata con chutney di pomodoro, panna infusa, erbe fritte, noci all'aceto e olio al basilico	15,00

CONTORNI

PATATE FRITTE SPECIAL®	6,00
PATATE AL FORNO CON LA BUCCIA	6,00
VERDURE GRIGLiate	7,00
VERDURE GRATINATE	7,00

LE SALSE DEL KALAMARO

BIS DI SALSE	2,00
.....	
SQUACQUERONE SAUCE Squacquerone di Romagna DOP, senape di Digione e miele millefiori	
KALAGRECA SAUCE Yogurt greco, zenzero e lemongrass	

SCEGLI IL TUO IMPASTO!
CON FARINE DI GRANO 100% ITALIANO

CLASSICO IGP
Farina tipo 0, strutto, acqua
e sale dolce di Cervia

FARRO
Farina tipo 1, farina di farro,
acqua, olio di semi di girasole
e sale dolce di Cervia

GRANO ARSO
Farina di tipo 1, farina di grano arso,
acqua, olio di semi di girasole
e sale dolce di Cervia

MULTICEREALI
Farina di farro, farina di grano saraceno,
farina tipo 1, acqua, semi di sesamo,
lino e papavero, olio di semi di girasole
e sale dolce di Cervia

VUOI SAPERE COS'È LA MORA ROMAGNOLA?
È UNA RAZZA DI SUINO AUTOCTONA ALLEVATA ALLO STATO BRADO

LE NOSTRE PIADINE

PATATE FRITTE SPECIAL 6,00

LE PI. MARE

PI. KALAMARO  10,50 Calamari fritti®, songino e KALAGRECA SAUCE	PI. SALMONE  12,50 Salmone marinato al sale dolce di Cervia, rucola e KALAGRECA SAUCE
PI. SICILIA  12,50 Tonno crudo® in tartare, mozzarella fiordilatte, insalata brasiliana, olive taggiasche e arancia fresca pelata a vivo	PI. SARDONI  10,50 Alici di lampara marinate, squacquerone di Romagna, insalata riccia, cipolla rossa marinata all'aceto di lamponi
PI. GAMBERO  12,00 Gamberi al vapore®, Mozzarella di Bufala Campana DOP, aceto balsamico di Modena IGP, zucchine a julienne e KALAGRECA SAUCE	PI. TERRAMARE  11,00 Calamari® alla griglia in panure, Prosciutto Crudo di Parma DOP, insalata riccia e aceto balsamico di Modena IGP
PI. KALABURGER  11,00 Burger di calamari® fritto, insalata brasiliana, pomodoro, cipolla rossa frita e SQUACQUERONE SAUCE	PI. POLPO  15,00 Tentacolo di polpo® affumicato alla soia, squacquerone di romagna, pomodoro cuore di bue insalata brasiliana, olio di oliva.

LE PI. TERRA

GRATÉ  9,50 Impasto multicereali, melanzane, zucchine e pomodori gratinati, formaggio mucchino	BUFALA  12,00 Prosciutto crudo di Parma DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP e zucchine grigliate
SALSICCIA E CIPOLLA  10,00 Salsiccia® di suino e cipolla stufata	TRADIZIONE  10,00 Prosciutto crudo di Parma DOP, mozzarella fiordilatte e rucola
LA REGINA  10,00 Prosciutto crudo di Parma DOP, squacquerone di Romagna e rucola	BRACE  10,00 Prosciutto cotto alla brace aromatizzato alle erbe, squacquerone di Romagna e pomodori grigliati
PI. EMILIA  10,00 Mortadella di Bologna IGP, squacquerone di Romagna, songino e aceto balsamico di Modena IGP	PI. LIGHT  10,00 petto di pollo grigliato, pomodoro, misticanza e KALAGRECA SAUCE

Alcune delle nostre piadine non vengono sottoposte a ulteriore cottura dopo farcitura, per non alterare la qualità degli ingredienti.

ENGLISH
LANGUAGE
MENU



Le preparazioni contrassegnate con © contengono ingredienti surgelati/congelati all'origine. Informazioni sugli allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

SERVIZIO E COPERTO 2,00

 kalamaropiadinaro

 kalamaropiadinaro

 www.kalamaropiadinaro.it

KALAMARO  PIADINARO®