

# PIADE NUDECRUD

## PIADE

SCEGLI L'IMPASTO CHE PREFERISCI PER LA TUA PIADE:

All'olio Extravergine + € 1,00 • All'olio Con Monococco Italiano Bio + € 1,00  
Senza Glutine + € 2,00 • Del Benessere + € 2,00

Pidburgher (carne di manzo del Montefeltro e Mora Romagnola, crema di squacquerone "San Patignano", pomodoro, insalata e cipolla stufata)	€ 9,40
PidGreek (pollo, lattuga, pomodoro, cipolla, salsa tzatziki, patate fritte, spezie)	€ 9,90
Pidcot (cotoletta, lattuga, maionese e pomodoro)	€ 9,90
PidDog (würstel e senape bavarese, cipolla stufata, lattuga e maionese)	€ 9,90
PidNir (mazzancolle, lattuga, pomodoro, salsa NudeCrud impasto all'olio con nero di seppia)	€ 13,90
Piada dell'Embassy (Roastbeef, maionese, lattuga, pomodoro fresco)	€ 8,90
Sardoncini spinati, radicchio verde, insalata e cipollotto	€ 9,40
Salsiccia, radicchio verde e cipollotto	€ 8,90
Erbe, salsiccia e squacquerone	€ 8,90

## PIADA DEL BENESSERE RICCA DI FIBRE + € 2,00

A BASSO CONTENUTO CALORICO  
ALTISSIMO CONTENUTO DI FIBRE  
CON FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0,  
OLIO DI SEMI ALTOLEICO E INGREDIENTI DI  
ORIGINE VEGETALE.  
DA FARCIRE A PIACERE  
CON LE NOSTRE PROPOSTE

## INSALATE

servite con piada

L'olio extravergine è selezionato fra i migliori produttori dei colli riminesi, gli aceti NudeCrud sono di vino.	
Speciale NudeCrud indivia, noci, lattuga, gorgonzola, pere e uvetta sultanina	€ 12,90
Crocante inverno spinaci, finocchio, cavolo cappuccio, mandorle, mela, arancia e melograno	€ 12,90
Pescatora (lattuga, cipollotto e sardoncini spinati cotti al forno)	€ 12,90

## CUCINA

### PRIMI PIATTI

con pasta fatta a mano dalle nostre sfoglina

Cappelletti in brodo in brodo tradizionale di carne	€ 13,90
Cappelletti pasticcianti NudeCrud	€ 13,90
Passatelli in brodo in brodo tradizionale di carne	€ 11,90
Passatelli asciutti al sugo di pesce moletti, vongole e calamari	€ 13,90
Tagliatelle al ragù NudeCrud	€ 11,90
Ravioli con erbe e ricotta al ragù NudeCrud	€ 13,90
Ravioli con burro e salvia	€ 11,90
Strozzapreti integrali con verdure di stagione farina biologica di grano tenero, terre della Valmarecchia	€ 12,90
Zuppa del giorno	€ 11,90

### PIATTI UNICI

Hamburger al piatto 300 grammi di Chianina, servito con patate al forno, cipolla stufata, ketchup, senape bavarese	€ 16,90
Cotoletta NudeCrud servita con patate fritte di Montescudo, pomodori datterini e salsa NudeCrud	€ 16,90
Roastbeef di manzo del Montefeltro scaglie di Parmigiano Reggiano e rucola	€ 15,90
Tartare di manzo NudeCrud	€ 14,90
Super Cordon Bleu NudeCrud servito con patate fritte	€ 16,90
Piatto vegetariano (con verdure di stagione alla griglia, in gratin, bollite e riso jasmine)	€ 14,90

Roastbeef di manzo del Montefeltro scaglie di Parmigiano Reggiano e rucola	€ 15,90
---	---------

Tartare di manzo NudeCrud	€ 14,90
---------------------------	---------

Super Cordon Bleu NudeCrud servito con patate fritte	€ 16,90
---	---------

Piatto vegetariano (con verdure di stagione alla griglia, in gratin, bollite e riso jasmine)	€ 14,90
--	---------

Piada all'olio con squacquerone "San Patignano" e rucola	€ 6,90
---	--------

Piada all'olio con gratinati (pomodori, melanzane, peperoni)	€ 7,50
---	--------

Piada all'olio con verdure grigliate (zucchine, melanzane, radicchio rosso)	€ 7,00
--	--------

Piada all'olio con verdure grigliate e squacquerone	€ 7,90
--	--------

Piada all'olio con erbe e squacquerone "San Patignano"	€ 7,90
---	--------

Piada all'olio con squacquerone "San Patignano" e gratinati	€ 8,40
--	--------

Piada all'olio con squacquerone "San Patignano" e gratinati	€ 8,40
--	--------

Erbe, salsiccia e squacquerone	€ 8,90
--------------------------------	--------

Erbe di stagione	€ 6,00
------------------	--------

# NudeCrud

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.

Pasta fatta a mano dalle nostre sfoglina	Arimolio olio extravergine d'oliva selezionato dal Consorzio prod. del territorio riminese
Marselli gelateria storica di Rimini dal 1947	Oleificio Sapigni
Farine biologiche tradizionali e al farro monococco del Mulino ad acqua Ronci, l'unico con macine in pietra e grani dell'alto Montefeltro	Uliveto del Fattore selezione Rodolfo Monocultivar Correggiolo
Massimo Saccomanni ortolano, mercato centrale coperto	Pomodori pelati italiani "Triveri", scelti a mano e prodotti in Abruzzo artigianalmente
Squacquerone di San Patignano (Coriano di Rimini)	Macelleria Marco Migani carni di manzo del Montefeltro e di mora romagnola
Pasta di grano duro del Pastificio artigianale Mancini	Sardoncini dell'Adriatico del Consorzio Linea Azzurra Rimini
Mucchino della vaccheria di San Patignano	Strutto di mora romagnola soc. agr. "I fondi di Zavatta"
Olio dell'azienda agricola Roberta Frontali	Forst Spezialbier Brauerei Lagundo BZ
Le carni dell'azienda agricola Aia Vecchia di Montecopiolo	

## DOLCI E GELATI

"La mattonella" gelato di Marselli	€ 5,00	Zuppa inglese	€ 6,00
"La mattonella" di Marselli servita con San Marzano Borsci	€ 6,00	Mascarpone	€ 6,00
La Crémma (crema come si faceva a casa con scorza di limone)	€ 5,50	Tortino al cioccolato con crema e frutti di bosco	€ 6,50
Crema bruseda	€ 6,00	Piada Nutella	€ 5,00
		Tarte tatin alle mele con panna montata	€ 7,00

## RIMINI INVERNO

LA LAVAGNA  
CON I PIATTI QUOTIDIANI  
DELL'INVERNO  
DI NUDECRUD!

Guardala,  
ci sono i piatti del giorno



## 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

### LE BOLLICINE

Ale Chardonnay frizzante (Santini)	Calice € 14,00	Bottiglia € 18,00
Dargento Brut millesimato (Podere Vecciano)	€ 5,00	€ 18,00
Novalia Franciacorta Brut (Tenuta Villa Crespia)	€ 7,00	€ 30,00

### BIANCHI

Fulgor bianco Pagadebit e Rebola (Podere dell'Angelo)	€ 14,00	
77 Rebola (Ca Perdicchi)	€ 5,50	€ 22,00
Rebola (Franco Galli)	€ 5,50	€ 20,00

Vigna La Ginestra Rebola (Podere Vecciano)	€ 6,50	€ 29,00
---	--------	---------

Scabi Rebola (San Valentino)	€ 5,50	€ 22,00
---------------------------------	--------	---------

Roncaglia Albanella (Fattoria Mancini)	€ 6,00	€ 23,00
---	--------	---------

Josko Gravner Ribolla 2014 IGT	€ 100,00	
-----------------------------------	----------	--

### ROSSI

Fulgor Sangiovese superiore (Podere dell'Angelo)	€ 14,00	
---	---------	--

69 Sangiovese sup. (Ca Perdicchi)	€ 5,00	€ 19,00
--------------------------------------	--------	---------

Caciara Sangiovese sup. (Enio Ottaviani)	€ 5,00	€ 19,00
---	--------	---------

Chiara Condello Sangiovese Predappio (Chiara Condello)	€ 7,00	€ 29,00
---	--------	---------

Il Sangiovese Predappio (Noelia Ricci)	€ 6,00	€ 24,00
---	--------	---------

### DOLCI

Dolce dell'Angelo (Podere dell'Angelo)	€ 5,00	€ 18,00
---	--------	---------

### VINI IN CARAFFA: il quartino, il mezzo

Ale Chardonnay frizzante	1/4 L € 6,00	1/2 L € 8,50
--------------------------	--------------	--------------

Fulgor bianco Pagadebit e Rebola	1/4 L € 6,00	1/2 L € 8,50
----------------------------------	--------------	--------------

Fulgor rosso Sangiovese superiore	1/4 L € 6,00	1/2 L € 8,50
-----------------------------------	--------------	--------------

## BIBITE

### BIBITE ALLA SPINA

Coca cola, Fanta, Sprite	
Bibita piccola 0,3 L	€ 3,00
Bibita media 0,5 L	€ 4,50

### 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 0,75 L	€ 3,00
Bibite artigianali PAOLETTI (Ascoli Piceno) da 0,25 L	
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

Ayinger (Jahr-Hundert 5,5%, Keller 4,9% Bräu-Weisse 5,1%, Dunkel 5%)	€ 6,50
---	--------

Andechs (Spezial Hell 5,9% Bergbock Hell 6,9%)	€ 6,50
---	--------

Amarcord (Gradisca 5,2%)	€ 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
---	--------

Forst analcolica (0,0%)	€ 4,00
Estrella Damm Daura gluten free	€ 6,00

## BAR & CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,80
Caffè corretto	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,50
Orzo/ Ginseng	€ 2,00
Amari e Grappe	da € 3,50 a € 5,00
Liquori, Wodka, Rum	da € 4,00 a € 7,00
Spritz Aperol, Campari	€ 5,00
Gin Tonic Bombay, Tanqueray	€ 8,00
Gin Tonic Hendrick's, Gin Mare	€ 10,00
Gin Tonic Monkey	€ 12,00

## LA SELEZIONE DEI WHISKY

Di Sir. NADI FIORI per NUDECRUD

€ 8,50 a porzione 0,50 cc.

Benrinnes 11 anni 46% vol.	
Croftengea 11 anni 46% vol.	
Ledaig (Tobermory) 11 anni 46% vol.	
Macduff (Loch Lomond) 12 anni 46% vol.	

SERVIZIO AL TAVOLO € 1,50

PER DARVI UN SERVIZIO  
PIÙ VELOCE  
I CONTI SEPARATI VANNO  
PREVENTIVAMENTE RICHIESTI  
AL TAVOLO

**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

