

COLAZIONE IN PIOLA

Piola nasce nel 1986 a Treviso in Via Filodrammatici, per trasferirsi poi nel 2001 in Via Carlo Alberto fino al 2023 e ora si trova in Via Terraglio 31. Piola è presente anche in altri Paesi del mondo: Stati Uniti, Messico, Brasile, Argentina, Cile e Turchia.

PROPOSTE DOLCI

Ricordando il famoso BAR da ICO, che qui, con le sue generose colazioni, temprava e allettava di buon mattino i trevigiani.

PARIS, le nostre brioches (1-3-6-7-8) <i>Vuota - Marmellata di Albicocca - Crema Chantilly - Nutella - Pistacchio</i>	1,50 €
LE VEGANE (1-3-5-6-7-8-10-11) <i>Curcuma e Fiocchi d'Avena - Papaya e Mango</i>	1,70 €
BRIOCHE MINI (1-3-7)	1,00 €
BROWNIES AL CIOCCOLATO (3-7-8) <i>Gluten Free</i>	2,50 €
PANE BURRO E MARMELLATA (1-7-8) <i>Con il nostro pane da grani antichi e BIO + Burro artigianale + Marmellate a scelta tra Arance amare - Fragola - Albicocca</i>	3,50 €
PANE BURRO E ZUCCHERO DI CANNA (1-7) <i>Con il nostro pane da grani antichi e BIO + Burro artigianale + zucchero di canna</i>	2,80 €
LATTE E CEREALI (1-6-7-8) <i>Cereali a scelta tra: Müesli croccante - Riso soffiato al cioccolato</i>	2,50 €
DOLCI DA CREDENZA (1-3-7) <i>Torta di Mandorle - Pere e cioccolato - Grano saraceno, carote e marmellata di lamponi</i>	4,00€

Al nostro angolo PANETTERIA puoi acquistare diversi tipi di pane, proveniente da farine di grani antichi e BIO.

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

PANCAKES

PANCAKE 1 (1-3-7) <i>Sciroppo d'acero, panna montata e frutti di bosco</i>	5,50 €
PANCAKE 2 (1-3-7-8) <i>Nutella, granella di nocciole e panna montata</i>	5,50 €
PANCAKE 3 (1-3-7) <i>Marmellata di arance amare</i>	5,00 €

PROPOSTE SALATE

BRIOCHE SALATA 1 (1-3-7-8-11) <i>con cotto e emmenthal</i>	3,00 €
BRIOCHE SALATA 2 (1-3-7-8-11) <i>vegetariana</i>	3,00 €
BUN SFOGLIATO (1-3-7) <i>speck, brie e tabasco</i>	3,00 €

I NOSTRI TOAST

TOAST 1 (1-3-7) <i>con pane in cassetta artigianale fermentato Burro, prosciutto cotto alla brace "L'Arroganza" affinato su braci di faccio e emmenthal</i> <i>(salsa rosa inclusa)</i>	6,50 €
TOAST 2 (1-3-7) <i>con pane in cassetta artigianale fermentato Vegetariano con burro artigianale, verdure di stagione e emmenthal</i> <i>(salsa rosa inclusa)</i>	6,00 €

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

CAFFETTERIA

<i>Caffè</i>	1,30 €
<i>Caffè doppio</i>	2,50 €
<i>Macchiato</i>	1,30 €
<i>Macchiatone</i>	1,50 €
<i>Aggiunta di latte di soia o mandorla</i>	0,50 €
<i>Cappuccino</i>	1,70 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,00€
<i>Orzo</i>	1,40 €
<i>Gingseng</i>	1,70 €
<i>Decaffeinato</i>	1,40 €
<i>Caffe Americano</i>	1,50 €
<i>English Breakfast Tea - The Verde - Tisana al finocchio</i>	3,00 €
<i>Cioccolata Calda</i>	4,50 €
<i>Cioccolata Calda con panna</i>	5,00 €
<i>Mocaccino</i>	3,50 €
<i>Marocchino</i>	2,00 €
<i>Schiumetta</i>	1,00 €

*Coloro che sono
delle generazioni
Boomer e X,
ricorderanno le
colazioni da ICO,
al ritorno dalla
discoteca: l'ultimo
piacere prima di
tornare a casa, alle
prime luci dell'alba.*

DRINKS

SPREMUTA D'ARANCIA	3,50 €
ESTRATTI DI FRUTTA <i>Ricette di stagione</i>	4,50 €
SUCCHI DI FRUTTA BIO PLOSE <i>Mirtillo - Ace - Mela - Pera - Albicocca - Pesca</i>	3,50 €

ACQUA

<i>Bott. 0,75L</i>	2,50 €
<i>Bott. 0,5L</i>	1,50 €

BIBITE

<i>Coca Cola</i>	<i>33 cl</i> 3,00 €
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>33 cl</i> 3,00 €
<i>Tonica</i>	3,00 €
<i>Aranciata</i>	3,00 €
<i>The Limone</i>	3,00 €
<i>The Pesca</i>	3,00 €
<i>Chinotto</i>	3,00 €
<i>Lemonsoda</i>	3,00 €
<i>Gingerino</i>	2,50 €

IL PRANZO IN PIOLA

Piola nasce nel 1986 a Treviso in Via Filodrammatici, per trasferirsi poi nel 2001 in Via Carlo Alberto fino al 2023 e ora si trova in Via Terraglio 31. Piola è presente anche in altri Paesi del mondo: Stati Uniti, Messico, Brasile, Argentina, Cile e Turchia.

DALLA CUCINA

LASAGNETTA ai PISELLI (1-3-7) <i>Basilico e provola</i>	9,00 €
ORECCHIETTE alla CREMA DI BROCCOLI (1-5-7-8) <i>Con crumble di curcuma e noci</i>	8,50 €
RISOTTO ALLO ZAFFERANO (1-5-7-8) <i>e asparagi</i>	9,50 €
INSALATA DI FARRO E QUINOA (1-4-6-11) <i>con verdure e ricotta affumicata</i>	8,50 €
VELLUTATA DI FUNGHI (1-7-9) <i>Con crostini al rosmarino</i>	8,50 €
ROAST BEEF ALL'INGLESE (1)	10,00 €
INSALATA PRIMAVERA (8-6-11) <i>Misticanza, spinaci freschi, granella di nocciole, mele, pancetta croccante, senape al miele</i>	11,00 €
CESAR SALAD (1-4-5-7-10) <i>Misticanza, pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa Caesar</i>	11,00 €
INSALATA NIÇOISE (3-4) <i>Misticanza, spinaci freschi, granella di nocciole, mele, pancetta croccante, senape al miele</i>	11,00 €
CONTORNI <i>Insalata mista Patate arrosto Zucchine alla menta</i>	3,50 €

Al nostro angolo PANETTERIA puoi acquistare diversi tipi di pane, proveniente da farine di grani antichi e BIO.

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

PINSA ALLA PALA

1 (1-6) <i>Olio, sale, pepe, rosmarino</i>	6,50 €
2 (1-6-7) <i>Olio, rosmarino e lardo di Pata Negra</i>	8,50 €
3 (1-6) <i>Salsa di pomodoro, aglio e origano (in cottura)</i>	6,50 €
4 (1-6-7) <i>Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala in cottura e basilico</i>	8,50 €
5 (1-4-6-7) <i>Pomodorino, stracciatella, acciuga, capperi e zest di limone</i>	9,00€
6 (1-6-7) <i>Mozzarella di bufala e prosciutto crudo</i>	10,00 €
7 (1-4-6-7) <i>Mozzarella di bufala, salmone e zest d'arancia</i>	10,00 €
8 (1-6-7) <i>verdure stufate, pinoli, semi di zucca, semi di lino e salsa tzaziki</i>	9,00 €

*Pinsa alla Pala,
chiamata anche
Scrocchiarella,
famosa per la sua
leggerezza,
fragranza
e digeribilità:
il vanto di Roma.*

COPERTO 1,50 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €
Altre aggiunte 2,00 €

*INGREDIENTE SURGELATO
**SOLO IN STAGIONE

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA (1-6-7)	7,00 €
MARINARA (1-6)	5,50 €
ROMANA (1-6-7)	8,00 €
DIAVOLA (1-6-7)	8,50 €
4 FORMAGGI (1-6-7)	9,00 €
CAPRICCIOSA (1-6-7)	9,00 €
VIENNESE (1-6-7)	8,00 €
SICILIANA (1-6-7)	8,50 €
TONNO E CIPOLLA (1-6-7)	9,00 €
CALZONE (1-6-7)	9,00 €

Tutte le pizze sono
con impasti a lunga
lievitazione.

Sono disponibili
anche pizze con
farine ai cereali.

PROVA LE PIZZE CLASSICHE ANCHE CON L'AGGIUNTA DEI NOSTRI FORMAGGI E SALUMI SELEZIONATI:

*cotto alla brace, prosciutto crudo,
speck, formaggio taleggio, cacio
ricotta di capra +*

**Da
2,50 €**

PIZZE PIOLA, FAMOSI PER LA PIZZA

LE ROSSE

I nomi di città, usati come codici delle pizze, sono un omaggio all'Italia dei mille comuni che da sempre contribuiscono all'eccellenza della cucina italiana.

PIOLA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e pomodori secchi</i>	9,50 €
MODERNA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, pomodoro fresco, rucola e scaglie di grana</i>	9,00 €
ROSSA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, pomodoro fresco e basilico</i>	8,50 €
ORTOMISTO (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni, melanzane, zucchine e pomodoro ciliegino</i>	9,00 €
PATATA CITY (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte e patate fritte*</i>	8,00 €
CARNE & COMPAGNIA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, pasta di salsiccia, salamino piccante, würstel e patate fritte*</i>	13,00 €
PARMA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane e grana in cottura</i>	9,00 €
AGRIGENTO (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, scamorza, melanzane e pomodoro fresco</i>	9,50 €
AREZZO (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi, pomodori secchi, olive nere e basilico</i>	9,50 €

COPERTO 1,50 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €
Altre aggiunte 2,00 €

*INGREDIENTE SURGELATO
**SOLO IN STAGIONE

TARVISIO (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte patate fritte* e würstel</i>	9,00 €
AOSTA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino, formaggio taleggio e funghi</i>	10,00 €
ENNA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni, scamorza affumicata e</i>	10,00 €
UDINE (1-6-7) <i>pomodoro, prosciutto crudo, basilico e burrata alla ricotta fuori cottura</i>	12,00 €
ALTAMURA (1-6-7) <i>pomodoro, 'nduja, origano, pomodoro fresco e burrata alla ricotta fuori cottura</i>	12,00 €
FOLRÌ (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodoro ciliegino e basilico</i>	12,00 €
AMATRICE (1-6-7) <i>pomodoro, cipolla, pancetta, grana grattugiato (in cottura)</i>	9,00 €
LICATA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, 'nduja, caciotta di capra e olive</i>	10,00 €

Tutte le pizze sono
con impasti a lunga
lievitazione.

Sono disponibili
anche pizze con
farine ai cereali.

LE BIANCHE

VERCELLI (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alla brace, scamorza affumicata e zucchini</i>	11,00 €
CUNEO (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, formaggio taleggio, funghi porcini e speck</i>	11,00 €
PERUGIA (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, pomodorini secchi, basilico e mozzarella di bufala fuori cottura</i>	11,50 €
LECCE (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, porcini a lamelle*, lardo di Pata Negra</i>	12,00 €
MONZA (1-6-7-8) <i>mozzarella fiordilatte, caciotta di capra, miele e noci</i>	10,00 €
FROSINONE (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, patate al rosmarino e lardo di Pata Negra</i>	11,00 €
TERNI (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, brie, salmone affumicato e prezzemolo</i>	11,00 €
CARRARA (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, roast beef, valeriana, senape al miele, olio evo</i>	12,00 €

Tutte le pizze sono con impasti a lunga lievitazione.

Sono disponibili anche pizze con farine ai cereali.

COPERTO 1,50 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €
Altre aggiunte 2,00 €

*INGREDIENTE SURGELATO
**SOLO IN STAGIONE

PIZZE SPECIALI

AGLI ASPARAGI and much more ...

Omaggio agli
asparagi,
protagonista
importante della
gastronomia di
questo territorio.

MORGANO** (1-3-6-7) <i>Mozzarella fior di latte, bufala, puntarelle saltate aglio e acciughe, lardo di Pata Negra e pecorino a scaglie</i>	12,00 €
SCANDOLARA** (1-6-7) <i>Salsa di pomodoro, scamorza, carciofi saltati*, olio piccante e pancetta in cottura</i>	11,00 €
CIMADOLMO** (1-6-7) <i>Mozzarella fior di latte, pancetta, asparagi e pecorino a scaglie</i>	11,00 €
SCORZE*** (1-6-7) <i>Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pesto di rucola e pomodoro secco</i>	10,00 €
BASSANO** (1-6-7) <i>Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Brie , asparagi, uova strapazzate</i>	11,00 €
SANT'ALBERTO** (1-6-7) <i>Mozzarella fior di latte, crema di asparagi, asparagi e lardo di Pata</i>	11,00 €

PIZZE VEGANE

CASIER** (1-6-7) <i>salsa di pomodoro, olive nere, cipolla di Tropea,origano, spinaci freschi, olio evo</i>	9,50 €
SILEA** (1-6-7) <i>Pesto di rucola, pomodori secchi, olive nere, basilico, olio evo</i>	9,50 €

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

PIZZE P30

30.0 (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella, origano e basilico</i>	9,00 €
30.1 (1-6-7) <i>pomodoro, salamino piccante e mozzarella di bufala fuori cottura</i>	10,00 €
30.2 (1-4-6-7-11) <i>pomodoro, stracciatella di burrata, valeriana, salmone affumicato e sesamo nero (tutto fuori cottura)</i>	12,50 €
30.3 (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane</i>	11,00 €
30.4 (1-6-7-10) <i>mozzarella fiordilatte, porchetta trevigiana, cipolla caramellata e senape</i>	11,00 €
30.5 (1-6-7) <i>pomodoro, stracciatella di burrata, prosciutto crudo e basilico (tutto fuori)</i>	13,00 €
30.6 (1-6-7) <i>mozzarella, cipolla di Tropea, olive nere, pomodoro ciliegino e prosciutto cotto alla brace fuori cottura</i>	11,00 €

La nostra
PIZZAPANE
soffice, morbida e
leggera, simile ad
una focaccia. Ideata
in occasione dei 30
anni di Piola.

COPERTO 1,50 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €
Altre aggiunte 2,00 €

*INGREDIENTE SURGELATO
**SOLO IN STAGIONE

A PIZZ'

Più piccole,
più grosse
e il cornicione
più soffice

REGINA MARGHERITA (1-6-7) **8,50 €**
pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

POSILLIPO (1-4-6-7) **9,50 €**
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, acciughe, capperi e origano

POMPEI (1-6-7) **9,50 €**
pmozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, friarielli e salsiccia*

SPACCANAPOLI (1-4-6-7) **10,00 €**
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori secchi, acciughe e olive nere

SCAMPIA (1-6-7) **10,00 €**
pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, grana a scaglie, basilico e pomodoro ciliegino

AMANTEA (1-6-7) **10,00 €**
pomodoro, mozzarella di bufala, origano, olive e 'nduja

ISCHIA (1-6-7) **10,00 €**
pomodoro, olive, capperi, origano, pomodoro ciliegino, basilico e mozzarella di bufala fuori cottura

**TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI
CON I NOSTRI IMPASTI A LUNGA
LIEVITAZIONE OPPURE AI CEREALI**

Se sei intollerante al lattosio abbiamo anche la nostra alternativa vegetale alla mozzarella:

MOZZARELLA DI RISO **+ 1,00 €**

DOLCI

TIRAMISU' (1-3-7)	5,00 €
DOLCE DI COMPAGNIA (1-3-7) <i>crema di mascarpone con biscotti della casa</i>	5,00 €
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO (1-3-6-7-8)	4,50 €
SEMIFREDDO CREMOSO AL PISTACCHIO (1-3-6-7-8)	4,50 €
I NOSTRI DOLCI DA CREDENZA (1-3-7) <i>con gelato alla crema</i>	4,50 €
SGROPPINO AL LIMONE (1-3-7) <i>bevanda analcolica a base di gelato</i>	3,00 €
SGROPPINO AL LIMONE (1-3-7) <i>con aggiunta di prosecco e vodka</i>	4,00 €

COPERTO 1,50 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €
Altre aggiunte 2,00 €

*INGREDIENTE SURGELATO
**SOLO IN STAGIONE

BIRRE ALLA SPINA

BIRRA MORETTI <i>Lager</i>	20 cl 3,00 € 40 cl 5,50 €
BIRRA MORETTI <i>La Rossa</i>	20 cl 3,50 € 40 cl 6,00 €
BIRRA MESSINA <i>Cristalli di sale</i>	20 cl 3,50 € 40 cl 6,00 €
LAGUNITAS <i>IPA</i>	20 cl 3,50 € 40 cl 6,00 €
RADLER <i>Birra + limonata</i>	20 cl 3,50 € 40 cl 6,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

1904 SEBASTIAN DA PIAN <i>Bionda</i>	75 cl 13,00 €
1920 GIUSEPPE DA PIAN <i>Rossa</i>	75 cl 13,50 €
1968 RICCARDO DA PIAN <i>IPA</i>	75 cl 13,50 €
LUPULUS TRIPLE <i>Bianca</i>	75 cl 13,00 €
GANTER HEFEWEIZEN <i>Bianca</i>	50 cl 6,00 €
ICHNUSA NON FILTRATA <i>Bianca</i>	33 cl 3,50 €
MORETTI ZERO <i>Bionda Analcolica</i>	33 cl 3,50 €
MORETTI <i>Bionda</i>	33 cl 3,50 €
CANEDIGUERRA <i>Bianca</i>	33 cl 5,00 €

VINI

VINO CARAFFA	25 cl	3,00 €
BIANCO FRIZZANTE	50 cl	5,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE	calice	3,50 €
<i>Extra Dry e Brut</i>	bottiglia	18,00 €
BOLLICINA VENETA	calice	6,00 €
<i>Colli Asolani IGP, Metodo Ancestrale</i>	bottiglia	26,00 €
CARMENERE	calice	3,50 €
<i>Vigna Dogarina</i>	bottiglia	16,00 €
CHIARONNAY	calice	3,50 €
<i>Vigna Dogarina</i>	bottiglia	16,00 €

BIBITE

<i>Acqua Minerale Naturale/Gassata</i>	Bott. 0,75 L	2,50 €
<i>Acqua Minerale Naturale/Gassata</i>	Bott. 0,5 L	1,50 €
<i>Coca Cola alla spina</i>	30 cl	3,00 €
<i>Coca Cola alla spina</i>	50 cl	5,00 €
<i>Coca Cola</i>	33 cl	3,50 €
<i>Coca Cola Zero</i>	33 cl	3,50 €
<i>Tonica</i>		3,50 €
<i>Aranciata</i>		3,50 €
<i>The Limone</i>		3,50 €
<i>The Pesca</i>		3,50 €
<i>Chinotto</i>		3,50 €
<i>Lemonsoda</i>		3,50 €
<i>Gingerino</i>		3,00 €
<i>Succhi di Frutta Bio Plose: Mirtillo - Ace - Mela - Pera - Albicocca - Pesca</i>		3,50 €

CAFFETTERIA

<i>Caffè</i>	1,30 €
<i>Caffè doppio</i>	2,60 €
<i>Macchiato</i>	1,30 €
<i>Macchiatone</i>	1,50 €
<i>Aggiunta di latte di soia o mandorla</i>	0,50 €
<i>Cappuccino</i>	1,70 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,00€
<i>Orzo</i>	1,40 €
<i>Gingseng</i>	1,70 €
<i>Decaffeinato</i>	1,40 €
<i>Caffe Americano</i>	1,50 €
<i>English Breakfast Tea - The Verde - Tisana al finocchio</i>	4,00 €

LONG DRINK / AMARI / LIQUORI / GRAPPE

<i>SPRITZ</i>	3,50 €
<i>Aperol - Campari - Select - Cynar - Campari soda</i>	
<i>Negroni - Americano - Gin Tonic - Gin Lemon - Vodka Tonic - Vodka Lemon - Havana Cola</i>	da 6,00 € a 9,00 €
<i>Limoncello - Liquirizia</i>	3,00 €
<i>Amaro del capo - Averna - Branca - Braulio - Fernet-Branca - Lucano - Montenegro - Di Saronno - Ramazzotti - Unicum - Jagermeister</i>	4,00 €
<i>Vodka</i>	4,00 €
<i>Tequila</i>	4,00 €
<i>Sambuca</i>	4,00 €
<i>Vecchia Romagna</i>	4,00 €
<i>Whisky</i>	8,00 €
<i>GRAPPE</i>	
<i>Prime Uve - Storica Nera- Castagner</i>	da 4,00 €
<i>Castagner Barrique</i>	a 5,00 €

IL PRANZO IN PIOLA WEEKEND

Durante il fine settimana ti proponiamo una scelta di altri piatti della nostra cucina

DALLA CUCINA

LASAGNETTA ai PISELLI (1-3-7) <i>Basilico e provola</i>	9,00 €
ORECCHIETTE alla CREMA DI BROCCOLI (1-5-7-8) <i>Con crumble di curcuma e noci</i>	8,50 €
VELLUTATA DI FUNGHI (1-7-9) <i>Con crostini al rosmarino</i>	8,50 €
RISOTTO ALLO ZAFFERANO (1-5-7-8) <i>e asparagi</i>	9,50 €
GNOCCHI (1-3-7-8-9) <i>al ragù</i>	10,00 €
INSALATA DI FARRO E QUINOA (1-4-6-11) <i>con verdure e ricotta affumicata</i>	8,50 €
COSTINE DI MAIALINO (9) <i>con salsa BBQ cotte a bassa temperatura e patatine fritte*</i>	16,00 €
TARTARE DI MANZO (3-4-7-10) <i>olio d'oliva, sale e pepe, senape, capperi, acciughe, tuorlo d'uovo, salsa worcestershire</i>	15,00 €
CESAR SALAD (1-4-5-7-10) <i>Misticanza, pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa Caesar</i>	11,00 €
INSALATA NIÇOISE (3-4) <i>Misticanza, tonno, uova, acciuga, patate e fagiolini</i>	11,00 €
INSALATA PRIMAVERA (8-6-11) <i>Misticanza, spinaci freschi, mele, granella di nocciole, pancetta croccante, senape al miele</i>	11,00 €
CONTORNI <i>Insalata mista Patate arrosto Zucchine alla menta</i>	3,50 €

Al nostro angolo PANETTERIA puoi acquistare diversi tipi di pane, proveniente da farine di grani antichi e BIO.

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

CENA IN PIOLA

Piola nasce nel 1986 a Treviso in Via Filodrammatici, per trasferirsi poi nel 2001 in Via Carlo Alberto fino al 2023 e ora si trova in Via Terraglio 31. Piola è presente anche in altri Paesi del mondo: Stati Uniti, Messico, Brasile, Argentina, Cile e Turchia.

NELL'ATTESA

PATATE FRITTE* (1-2-3-9-7-14) <i>con salsa rosa</i>	4,50 €
PATATE FRITTE* PROVENZALI (1-2-9-7-14) <i>con trito d'aglio e prezzemolo</i>	5,00 €
PATATE FRITTE* SPICY (1-2-3-9-7-14) <i>con maionese alle spezie</i>	5,00 €
<i>Salse a richiesta</i>	0,50 €

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA (1-6-7)	7,00 €
MARINARA (1-6)	5,50 €
ROMANA (1-6-7)	8,00 €
DIAVOLA (1-6-7)	8,50 €
4 FORMAGGI (1-6-7)	9,00 €
CAPRICCIOSA (1-6-7)	9,00 €
VIENNESE (1-6-7)	8,00 €
SICILIANA (1-6-7)	8,50 €
TONNO E CIPOLLA (1-6-7)	9,00 €
CALZONE (1-6-7)	9,00 €

Tutte le pizze sono con impasti a lunga lievitazione.

Sono disponibili anche pizze con farine ai cereali.

PROVA LE PIZZE CLASSICHE ANCHE CON L'AGGIUNTA DEI NOSTRI FORMAGGI E SALUMI SELEZIONATI:

cotto alla brace, prosciutto crudo, speck, formaggio taleggio, cacio ricotta di capra +

**Da
2,50 €**

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

PIZZE PIOLA, FAMOSI PER LA PIZZA

LE ROSSE

I nomi di città, usati come codici delle pizze, sono un omaggio all'Italia dei mille comuni che da sempre contribuiscono all'eccellenza della cucina italiana.

PIOLA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e pomodori secchi</i>	9,50 €
MODERNA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, pomodoro fresco, rucola e scaglie di grana</i>	9,00 €
ROSSA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, pomodoro fresco e basilico</i>	8,50 €
ORTOMISTO (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni, melanzane, zucchine e pomodoro ciliegino</i>	9,00 €
PATATA CITY (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte e patate fritte*</i>	8,00 €
CARNE & COMPAGNIA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, pasta di salsiccia, salamino piccante, würstel e patate fritte*</i>	13,00 €
PARMA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane e grana in cottura</i>	9,00 €
AGRIGENTO (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, scamorza, melanzane e pomodoro fresco</i>	9,50 €
AREZZO (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi, pomodori secchi, olive nere e basilico</i>	9,50 €

COPERTO 2,00 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €
Altre aggiunte 2,00 €

*INGREDIENTE SURGELATO
**SOLO IN STAGIONE

TARVISIO (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte patate fritte* e würstel</i>	9,00 €
AOSTA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino, formaggio taleggio e funghi</i>	10,00 €
ENNA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni, scamorza affumicata e</i>	10,00 €
UDINE (1-6-7) <i>pomodoro, prosciutto crudo, basilico e burrata alla ricotta fuori cottura</i>	12,00 €
ALTAMURA (1-6-7) <i>pomodoro, 'nduja, origano, pomodoro fresco e burrata alla ricotta fuori cottura</i>	12,00 €
FOLRÌ (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodoro ciliegino e basilico</i>	12,00 €
AMATRICE (1-6-7) <i>pomodoro, cipolla, pancetta, grana grattugiato (in cottura)</i>	9,00 €
LICATA (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, 'nduja, caciotta di capra e olive</i>	10,00 €

Tutte le pizze sono
con impasti a lunga
lievitazione.

Sono disponibili
anche pizze con
farine ai cereali.

LE BIANCHE

VERCELLI (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alla brace, scamorza affumicata e zucchini</i>	11,00 €
CUNEO (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, formaggio taleggio, funghi porcini e speck</i>	11,00 €
PERUGIA (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, pomodorini secchi, basilico e mozzarella di bufala fuori cottura</i>	11,50 €
LECCE (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, porcini a lamelle*, lardo di Pata Negra</i>	12,00 €
MONZA (1-6-7-8) <i>mozzarella fiordilatte, caciotta di capra, miele e noci</i>	10,00 €
FROSINONE (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, patate al rosmarino e lardo di Pata Negra</i>	11,00 €
TERNI (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, brie, salmone affumicato e prezzemolo</i>	11,00 €
CARRARA (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, roast beef, valeriana, senape al miele, olio evo</i>	12,00 €

Tutte le pizze sono con impasti a lunga lievitazione.

Sono disponibili anche pizze con farine ai cereali.

PIZZE SPECIALI

AGLI ASPARAGI and much more ...

MORGANO** (1-3-6-7) **12,00 €**
*Mozzarella fior di latte, bufala,
puntarelle saltate aglio e acciughe,
lardo di Pata Negra e pecorino a scaglie*

SCANDOLARA** (1-6-7) **11,00 €**
*Salsa di pomodoro, scamorza, carciofi
saltati*, olio piccante e pancetta
in cottura*

CIMADOLMO** (1-6-7) **11,00 €**
*Mozzarella fior di latte, pancetta,
asparagi e pecorino a scaglie*

SCORZE*** (1-6-7) **10,00 €**
*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di
latte, pesto di rucola e pomodoro secco*

BASSANO** (1-6-7) **11,00 €**
*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di
latte, Brie , asparagi, uova strapazzate*

SANT'ALBERTO** (1-6-7) **11,00 €**
*Mozzarella fior di latte, crema di
asparagi, asparagi e lardo di Pata*

Omaggio agli
asparagi,
protagonista
importante della
gastronomia di
questo territorio.

PIZZE VEGANE

CASIER** (1-6-7) **9,50 €**
*salsa di pomodoro, olive nere, cipolla di
Tropea,origano, spinaci freschi, olio evo*

SILEA** (1-6-7) **9,50 €**
*Pesto di rucola, pomodori secchi, olive
nere, basilico, olio evo*

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

PIZZE P30

30.0 (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella, origano e basilico</i>	9,00 €
30.1 (1-6-7) <i>pomodoro, salamino piccante e mozzarella di bufala fuori cottura</i>	10,00 €
30.2 (1-4-6-7-11) <i>pomodoro, stracciatella di burrata, valeriana, salmone affumicato e sesamo nero (tutto fuori cottura)</i>	12,50 €
30.3 (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane</i>	11,00 €
30.4 (1-6-7-10) <i>mozzarella fiordilatte, porchetta trevigiana, cipolla caramellata e senape</i>	11,00 €
30.5 (1-6-7) <i>pomodoro, stracciatella di burrata, prosciutto crudo e basilico (tutto fuori)</i>	13,00 €
30.6 (1-6-7) <i>mozzarella, cipolla di Tropea, olive nere, pomodoro ciliegino e prosciutto cotto alla brace fuori cottura</i>	11,00 €

La nostra
PIZZAPANE soffice,
morbida e leggera,
simile ad una
focaccia.
Ideata in occasione
dei 30 anni di Piola.

COPERTO 2,00 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €
Altre aggiunte 2,00 €

*INGREDIENTE SURGELATO
**SOLO IN STAGIONE

A PIZZ'

Più piccole,
più grosse
e il cornicione
più soffice

REGINA MARGHERITA (1-6-7) **8,50 €**
pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

POSILLIPO (1-6-7) **9,50 €**
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, acciughe, capperi e origano

POMPEI (1-6-7) **9,50 €**
pmozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, friarielli e salsiccia*

SPACCANAPOLI (1-4-6-7) **10,00 €**
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori secchi, acciughe e olive nere

SCAMPIA (1-6-7) **10,00 €**
pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, grana a scaglie, basilico e pomodoro ciliegino

AMANTEA (1-6-7) **10,00 €**
pomodoro, mozzarella di bufala, origano, olive e 'nduja

ISCHIA (1-6-7) **10,00 €**
pomodoro, olive, capperi, origano, pomodoro ciliegino, basilico e mozzarella di bufala fuori cottura

**TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI
CON I NOSTRI IMPASTI A LUNGA
LIEVITAZIONE OPPURE AI CEREALI**

*Se sei intollerante al lattosio
abbiamo anche la nostra alternativa
vegetale alla mozzarella:*

MOZZARELLA DI RISO **+ 1,00 €**

4



4

3



3A

3



UN, DUE, TRE, PIOLA C'È

1 PIOLA FILODRAMMATICI
SECOLO SCORSO
1986-1999

2 PIOLA CARLO ALBERTO
QUESTO SECOLO
1999-2023

3 PIOLA TERRAGLIO
OGGI
2024-FUTURO

2A

DALLA CUCINA

SARDE FRITTE (4) <i>con salsa Wasabi</i>	13,00 €
LASAGNETTA ai PISELLI (3-4) <i>basilico e provola</i>	9,00 €
RISOTTO ZAFFERANO E ASPARAGI (2-7)	9,50 €
TARTARE DI MANZO (3-4-7-10) <i>olio d'oliva, sale e pepe, senape, capperi, acciughe, tuorlo d'uovo, salsa worcestershire</i>	15,00 €
COSTINE DI MAIALINO (9) <i>con salsa BBQ cotte a bassa temperatura e patatine fritte*</i>	16,00 €
ROASTBEEF all'INGLESE (9) <i>con insalatina e scaglie di grana</i>	10,00 €

INSALATE

INSALATA PRIMAVERA (4) <i>Misticanza, spinaci freschi, mele, granella di nocciole, pancetta croccante, senape al miele</i>	11,00 €
CAESAR SALAD (3-4) <i>Misticanza, pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa Caesar</i>	11,00 €
INSALATA NIÇOISE (2-7) <i>Misticanza, tonno, uova, acciuga, patate e fagiolini</i>	11,00 €

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

DOLCI

TIRAMISU' (1-3-7)	5,00 €
DOLCE DI COMPAGNIA (1-3-7) <i>crema di mascarpone con biscotti della casa</i>	5,00 €
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO (1-3-6-7-8)	4,50 €
SEMIFREDDO CREMOSO AL PISTACCHIO (1-3-6-7-8)	4,50 €
I NOSTRI DOLCI DA CREDENZA (1-3-7) <i>con gelato alla crema</i>	4,50 €
SGROPPINO AL LIMONE (1-3-7) <i>bevanda analcolica a base di gelato</i>	3,00 €
SGROPPINO AL LIMONE (1-3-7) <i>con aggiunta di prosecco e vodka</i>	4,00 €

CAFFETTERIA

<i>Caffè</i>	1,70 €
<i>Caffè doppio</i>	3,00 €
<i>Macchiato</i>	1,70 €
<i>Macchiatone</i>	2,00 €
<i>Aggiunta di latte di soia o mandorla</i>	0,50 €
<i>Cappuccino</i>	2,20 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,50€
<i>Orzo</i>	1,70 €
<i>Gingseng</i>	2,00 €
<i>Decaffeinato</i>	1,70 €
<i>Caffè Americano</i>	1,70 €
<i>La nostra selezione di Tè Inglesi Whittard</i>	4,00 €

COPERTO 2,00 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €
Altre aggiunte 2,00 €

*INGREDIENTE SURGELATO
**SOLO IN STAGIONE

BIRRE ALLA SPINA

BIRRA MORETTI <i>Lager</i>	20 cl 3,00 € 40 cl 5,50 €
BIRRA MORETTI <i>La Rossa</i>	20 cl 3,50 € 40 cl 6,00 €
BIRRA MESSINA <i>Cristalli di sale</i>	20 cl 3,50 € 40 cl 6,00 €
LAGUNITAS <i>IPA</i>	20 cl 3,50 € 40 cl 6,00 €
RADLER <i>Birra + limonata</i>	20 cl 3,50 € 40 cl 6,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

1904 SEBASTIAN DA PIAN <i>Bionda</i>	75 cl 13,00 €
1920 GIUSEPPE DA PIAN <i>Rossa</i>	75 cl 13,50 €
1968 RICCARDO DA PIAN <i>IPA</i>	75 cl 13,50 €
LUPULUS TRIPLE <i>Bianca</i>	75 cl 13,00 €
GANTER HEFEWEIZEN <i>Bianca</i>	50 cl 6,00 €
ICHNUSA NON FILTRATA <i>Bianca</i>	33 cl 3,50 €
MORETTI ZERO <i>Bionda Analcolica</i>	33 cl 3,50 €
MORETTI <i>Bionda</i>	33 cl 3,50 €
CANEDIGUERRA <i>Bianca</i>	33 cl 5,00 €

VINI

VINO CARAFFA	25 cl	3,00 €
BIANCO FRIZZANTE	50 cl	5,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE	calice	3,50 €
<i>Extra Dry e Brut</i>	bottiglia	18,00 €
BOLLICINA VENETA	calice	6,00 €
<i>Colli Asolani IGP, Metodo Ancestrale</i>	bottiglia	26,00 €
CARMENERE	calice	3,50 €
<i>Vigna Dogarina</i>	bottiglia	16,00 €
CHIARONNAY	calice	3,50 €
<i>Vigna Dogarina</i>	bottiglia	16,00 €

BIBITE

<i>Acqua Minerale Naturale/Gassata</i>	Bott. 0,75 L	2,50 €
<i>Acqua Minerale Naturale/Gassata</i>	Bott. 0,5 L	1,50 €
<i>Coca Cola alla spina</i>	30 cl	3,00 €
<i>Coca Cola alla spina</i>	50 cl	5,00 €
<i>Coca Cola</i>	33 cl	3,50 €
<i>Coca Cola Zero</i>	33 cl	3,50 €
<i>Tonica</i>		3,50 €
<i>Aranciata</i>		3,50 €
<i>The Limone</i>		3,50 €
<i>The Pesca</i>		3,50 €
<i>Chinotto</i>		3,50 €
<i>Lemonsoda</i>		3,50 €
<i>Gingerino</i>		3,00 €
<i>Succhi di Frutta Bio Plose: Mirtillo - Ace - Mela - Pera - Albicocca - Pesca</i>		3,50 €

LONG DRINK / AMARI / LIQUORI / GRAPPE

<i>SPRITZ</i>	3,50 €
<i>Aperol - Campari - Select - Cynar - Campari soda</i>	
<i>Negroni - Americano - Gin Tonic - Gin Lemon - Vodka Tonic - Vodka Lemon - Havana Cola</i>	da 6,00 € a 9,00 €
<i>Limoncello - Liquirizia</i>	3,00 €
<i>Amaro del capo - Averna - Branca - Braulio - Fernet-Branca - Lucano - Montenegro - Di Saronno - Ramazzotti - Unicum - Jagermeister</i>	4,00 €
<i>Vodka</i>	4,00 €
<i>Tequila</i>	4,00 €
<i>Sambuca</i>	4,00 €
<i>Baileys</i>	4,00 €
<i>Vecchia Romagna</i>	4,00 €
<i>Whisky</i>	8,00 €
<i>GRAPPE</i>	da 4,00 €
<i>Prime Uve - Storica Nera- Castagner Castagner Barrique</i>	a 5,00 €