

Le nostre ricette

Gli insaccati

La Classica.....	€6,00
Crudo di Parma, squacquerone, rucola fresca	
La Classica ai 2 formaggi.....	€7,00
Crudo di Parma, scamorza fusa, squacquerone, rucola	
Hamburger all'Italiana (100gr).....	€7,50
Hamburger (100g) * scamorza, pomodori, lattuga	
Hamburger all'Italiana (200gr).....	€9,00
Hamburger (Chianina IGP (200g) * scamorza, pomodori, lattuga fresca	
Tipica Lazio.....	€7,50
Saliscia fresca di Ariccia, broccoli scamorza fusa	
Stracetti di pollo.....	€8,00
Petto di pollo, zucchine, funghi porcini, grana padano	
Rustica.....	€7,00
Bacon croccante scamorza fusa, salsa tartara, lattuga	
La specialità con salsa rosa.....	€7,00
Salmonate affumicato Morvegese, salsa rosa, rucola	
La specialità con Squacquerone.....	€7,00
Salmonate affumicato Morvegese, Squacquerone, rucola	
La sfiziosa.....	€7,00
Pancetta copata, caciocavallo pugliese, tartufo, lattuga fresca	

Le carni

La specialità con zucca.....	€7,00
Salmonate affumicato Morvegese, crema di zucca, rucola	
Insalata di tonno.....	€7,00
Tonno, scamorza fusa, mais naturale in crema, zucchine grigliate, rucola fresca	
Primavera.....	€7,00
Gamberetti, burrata pugliese, peperone Pontecorvese	
TONNO SCOTLATO.....	€9,50
Filetto di tonno fresco alla piastra (150gr), radicchio	
limone	
Le vegetariane	
Quattro formaggi.....	€6,50
Scamorza, gorgonzola dolce IGP, grana padano, caciocavallo pugliese	
Parmigiana.....	€6,00
Melanzane con noce moscata, scamorza affumicata	
Frittura di calamari freschi.....	€7,00
Patatine fritte.....	€4,00

1 tutti

Il pesce

1 tagliere

Degustazione salumi e formaggi.....	€10,00
6 spicchi di piadina con tonno, gamberetti, salmone, verdure, salsa rosa e formaggio fuso	
Piadina degustazione.....	€10,00
6 spicchi di piadina con tonno, gamberetti, salmone, verdure, salsa rosa e formaggio fuso	
Apertivo salumi e formaggi.....	€4,00
Saliscia ciociara, caciocavallo pugliese, triangoli di piadina	

Vuoi provare qualcosa di nuovo?

COMPONI LA TUA PIADINA

Apri il menu e scopri quanto è semplice comporre la tua piadina perfetta!



Consigliato da...
GAMBERO ROSSO



2026

Facciamo piadine per passione dal 1993. Una passione che non si lega soltanto ai prodotti finiti ma che nasce dall'amore per i lievitati, dei quali curiamo con la stessa attenzione di sempre tutti i processi di lavorazione nella nostra sede interamente dedicata al prodotto pane.



Dalla panificazione per piadine, pane e croissant, fino alla ricerca delle migliori materie prime prediligendo il km0 e il biologico, ci assicuriamo che tutte le ricette siano il risultato di un lavoro meticoloso ed equilibrato su gusto e nutrizione, per garantire ai clienti il miglior prodotto possibile.

pane e piadina

Corso della Repubblica, 229
03043 - Cassino
t. +39 0776.1548632

f @ fornocasamadre



FORNO
CASAMADRE
pane e piadina

DAL 1993

Gli impasti

Sempre freschi, leggeri, profumati e senza lievito, farciti con ingredienti selezionati e a km0.

+€1,00

Cuor di cereale

ACCURATA SELEZIONE DI CEREALI E SEMI RICCHI DI GUSTO E PROPRIETÀ NUTRITIVE.

INGREDIENTI: FARINA DI GIRASOLE, SEGALE, LINO, SESAMO, FRUMENTO E GRANO TENERO INTEGRALE, OLIO EVO, SALE, ACQUA.

+€2,00

Proteico

PRODOTTI CON GRANI ANTICHI, FARINA DI MANDORLE, NOCCIOLE E SEMI DI QUINOA.

INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0", MANDORLE, NOCCIOLE, QUINOA, OLIO EVO, SALE, ACQUA.

1

Classica

PRODOTTI CON GRANI ANTICHI NAZIONALI, POVERI DI GLUTINE E RICCHI DI NUTRIENTI.

INGREDIENTI: GRANO TENERO TIPO "0", ACQUA STRUTTO GRANO ANTICO "SENATORE CAPELLI", SALE

+€0,50

Integrale

PRODOTTI CON METODO TRADIZIONALE DALLA MACINAZIONE INTEGRALE DEL CHICCO DI GRANO.

INGREDIENTI: GRANO TENERO INTEGRALE, OLIO EVO, SALE, ACQUA

COMPONI LA TUA PIADINA

3 semplici masse per la tua piadina perfetta

2

La farcitura

CULATELLO MODENESE	€5,50	HAMBURGER CHIANINA 200g*	€7,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	€5,00	SALSICCIA FRESCA DI ARICCIA	€6,00
PROSCIUTTO COTTO EMILIA-ROMAGNA	€4,50	PETTO DI POLLO*	€6,00
BRESAOLA VALTELLINA	€6,00	BACON	€5,00
SPECK ALTO ADIGE	€5,00	WURSTEL	€4,00
SALAME PICCANTE (spianata romana)	€5,00	SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE	€6,00
SALAME UNGHERESE	€4,50	GAMBERETTI SGUSCIATI	€5,00
FESA DI TACCHINO	€5,50	TONNO	€4,50
MORTADELLA BOLOGNESE I.G.P.	€4,50	FILETTO DI TONNO FRESCO	€8,00
PANCETTA COPPATA	€5,00	BURRATA PUGLIESE	€4,50
PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.	€6,00	MOZZARELLA	€3,50
HAMBURGER 100g*	€5,50	SQUACQUERONE	€3,50
		SCAMORZA	€3,50
		PECORINO	€3,50
		CACIOCAVALLO	€4,00
		PRIMO SALE	€4,00

* il prodotto potrebbe essere surgelato

I contorni

Verdure scelte

Radicchio, lattuga, rucola, broccoli, pomodoro, carciofi, melanzane

(grigliate), zucchine (grigliate), zucca (grigliata) €0,50 |

Peperone pontecorvese D.O.P., funghi porcini €1,00 |

Avocado €2,00 |

Formaggi di qualità

Squacquerone grana padano, fior di latte ciociaro €0,50 |

Gorgonzola dolce, Pecorino, scamorza €1,00 |

Caciocavallo pugliese, Primo sale €1,50 |

Salse selezionate

Maionese, ketchup, barbecue, tonnata, tartara, rosa, piccante,

creme naturali di carciofi, olive nere e mais, greca €0,50 |

Confettura di albicocche, tartufato €1,00 |

3

Prendi nota

Segna qui gli ingredienti che hai scelto per conservare la tua personale ricetta e usarla al prossimo ordine!