



Tidono

BEST INGREDIENTS
BEST PINSA

Benvenuto da Tidono,
la Pinseria con i migliori
ingredienti per le migliori Pinse!

Tidono è la pinseria specializzata nelle pinse d'autore con ricette uniche!
Le nostre pinse sono croccanti fuori, morbide dentro e molto digeribili in quanto:

Fatte con farine di cereali;
grano tenero 0; integrali di segale, orzo, riso e avena

Lievitate per un periodo minimo di 48 ore, con impasto lavorato più volte

Cotte a temperatura controllata a garanzia di una cottura uniforme

Buon appetito!

Aperti a pranzo da lunedì al venerdì ore 12.00 - 14.00
Aperti a cena dal martedì alla domenica ore 18.30 - 22.30

Prenota o ordina al 0373.1970402
o via WhatsApp al 3420948121
Via Diaz, 6B - 26013 **Crema** (CR)
f Tidono-Crema @ tidonocrema

Prenota o ordina al 0523.1905000
o via WhatsApp al 3428015111
Via Allende, 2 - 29015 **Castel S. Giovanni** (PC)

f Tidono-Castel San Giovanni @ tidonocastelsangiovanni

www.tidonoitalia.it

PINSE *d'autore*

Cotte con olio EVO e guarnite con mozzarella di bufala Aversana DOP cruda

Crudo Pelacci



12,00 €

Crudo Pelacci 24m, pesto di pomodorini, mandorle, basilico e peperoncino
* Retorto Teen Spirit

San Giovanni



12,00 €

Cotto San Giovanni Capitelli, pesto di olive nere
* Retorto Latex Più

Giovanna



12,00 €

Pancetta cotta Giovanna e verdure grigliate
* Rosso mosso Gutturnio
* Retorto Krakatoa

Bresaola Chiavenna



12,00 €

Bresaola Chiavennasca, pesto di olive taggiasche, rucola
* Retorto Latex Più

Veggy



10,00 €

Pomodorini Piccadilly, basilico e origano
* Bianco fermo secco Malvasia
* Retorto Morning Glory

Pinsa e salumi



12,00 €

Selezione di Salumi Tidono con pinsa olio e sale
* Rosso mosso Gutturnio
* Bianco mosso Ortrugo



Tidono Best Choice
Top seller

* Birre e vini consigliati in abbinamento

PINSE D'AUTORE *top*

Cotte con olio EVO e guarnite con i migliori ingredienti delle nostre ricette

Salmone selvaggio



14,00 €

Salmone selvaggio Sockeye dell'Alaska, crema di robiola, mascarpone, scorza di limone e erba cipollina
* Bianco fermo secco Malvasia

Cantabrico



17,00 €

Acciughe del Cantabrico, pomodorini Piccadilly, mozzarella di bufala Aversana DOP, basilico, origano e cipolla cruda
* Bianco fermo secco Malvasia

Val Tidone



13,00 €

Crudo Pelacci 24 m, pomodorini Piccadilly, mozzarella di bufala Aversana DOP, basilico, origano, rucola
* Retorto Teen Spirit

Mora Mora



13,00 €

Mortadella Mora-Mora, caprino, pesto di pistacchi e pepe rosa
* Retorto Krakatoa
* Bianco mosso Ortrugo

Proibita



13,00 €

Spalla cotta La Proibita - Capitelli, chutney bio di cipolle, bufala Aversana DOP in cottura
* Rosso fermo Gutturnio riserva
* Retorto Morning Glory

Piacentina



13,00 €

Pancetta Piacentina con mozzarella di bufala Aversana DOP, crema di porri, Grana Padano, mandorle, radicchio trevigiano
* Retorto Morning Glory
* Rosso mosso Gutturnio

Pinse *fai da te!*

Componi la tua pinsa partendo dalla base di mozzarella Fiordilatte Valcolatte, passata di pomodoro Mutti e origano (8,00€) e aggiungi gli ingredienti che preferisci!

- Prosciutto cotto San Giovanni - Capitelli F.lli
- Prosciutto crudo Pelacci Callisto Traversetolo PR - 24 mesi
- Pancetta Piacentina DOP
- Spalla cotta affumicata "La Proibita" - Capitelli F.lli
- Pancetta affumicata "La Giovanna" - Capitelli F.lli
- Bresaola Chiavennasca - Chiavenna
- Mortadella Mora Mora - ArtigianQuality Bologna da Presidio Slow Food



+ 2,00 €

- Salame piccante
- Gorgonzola
- Carciofini
- Olive nere
- Olive taggiasche
- Rucola
- Peperoni
- Tonno
- Taleggio
- Scamorza
- Cipolle
- Grana
- Funghi
- Wurstel
- Acciughe
- Uovo
- Capperi

+ 1,00 €

Sei contento della tua esperienza da Tidono? Lasciaci la Tua recensione!



Crema



Castel S. Giovanni

Dolci & Dessert

5,00 €

- Frolle di nostra produzione con marmellata di prugne/albicocca/crema al limone
- Cheesecake di nostra produzione con topping ai frutti di bosco/caramello/cioccolato fondente
- Gelato alla crema con passito piacentino/uvetta sotto spirito
- Sorbetto di frutta di nostra produzione con limone, arancio e banana

Elenco Ingredienti e Allergeni disponibile in cassa, chiedere al nostro personale. In fase di prenotazione è possibile concordare un menù alternativo alla pinsa per sopperire a esigenze dietetiche e allergiche.

Coperto e Servizio 1,00 euro



Concediti un'esperienza di degustazione!

Crea la Tua pinsa con **tre gusti d'autore a scelta** (+ 5,00 euro). Mostraci la tua creazione postandola e taggando la pagina Instagram di Tidono!