

"La Pia"

CENTENARIA

<u>Piatti Tipici</u>	<i>PICCOLA</i>	<i>MEDIA</i>	<i>ABBONDANTE</i>	<u>Antipasti</u>
Pizza al taglio Margherita	€2,50	€3,50	€5,50	Affettato (prosciutto cotto-prosciutto crudo-salame) €3,50
Farinata	€2,50	€3,50	€5,50	Sott'olio (giardiniera mista-funghi-carciofi) €2,50
Pizza al taglio Margherita e Farinata	€3,00	€4,50	€6,50	Affettato e Sott'olio €6,00
Farinata con Cipolle	€2,50	€3,50	€5,50	Affettato e Formaggio €6,00
Pizza al taglio Margherita e Farinata con Cipolle	€3,00	€4,50	€6,50	Antipasto completo €8,50
<i>aggiunte per farinata:</i> Stracchino €2,00 - Gorgonzola €2,50 - Pesto €1,50				
Focaccia al Formaggio €6,00 - 1/2 porz. €4,00				

Focacce e Torta di Verdura

Focaccia con Farinata €4,00	Focaccia con Prosciutto Cotto e Mozzarella €4,00
Focaccia con Salsiccia €4,00	Focaccia con Salsiccia e Friarielli €4,00
Torta di Verdura (bietole, patate, cipolle, parmigiano) €4,00	

Pizzette

Margherita €4,50	Marinara €4,50
Napoletana €5,50	Funghi €5,50
Salame Piccante €5,50	Salsiccia e Friarielli €5,50
Tonno e Cipolla €5,50	Speck e Mascarpone €5,50
Olive Greche €5,50	Salsiccia e Cipolla €5,50
Prosciutto Cotto €5,50	Prosciutto e Funghi €5,50
Prosciutto Crudo €5,50	Capricciosa €5,50
Pesto e Stracchino €5,50	Quattro Formaggi €5,50
Würstel €5,50	+ Mozzarella di Bufala €1,00

Bevande e Vino

Acqua: 1/2l €1,30 1,5l €3,00
Bibites: Pepsi-7Up-Lemonsoda-Chinotto-SanPellegrino-Schweppes €2,50
Pepsi alla spina: Piccola €2,50 Media €3,50
Birra alla spina: Small €2,50 Media €3,50
Birra 66cl: Peroni-Nastro Azzurro €4,00
Birra 33cl: Beck's-Heinenken-Ichnusa-Tennents-Theresianer €4,00
Vino della casa: 1/4l €2,50 - 1/2l €4,00 - 1l €7,50

Dolci e Caffè:

Focaccia alla Nutella €2,50
Castagnaccio €2,50 + Ricotta €0,50
Caffè €1,30

Coperto €1,00

Nel 1887 una signora di nome Pia aprì un piccolo ristoro dove vendeva Farinata, Castagnaccio e Focaccia; cibo da strada per gente povera che aveva pochi soldi per sfamarsi. Durante la Seconda Guerra mondiale La Spezia fu bombardata e con essa anche il piccolo locale della Pia venne distrutto. La guerra non piegò però la volontà di Pia che riaprì l'attività in via Magenta dove iniziò a sfornare anche la pizza. Nel dopoguerra il locale divenne sempre più popolare e quando venne aggiunto il servizio al tavolo La Pia divenne un punto di riferimento nella città della Spezia.

Nonostante siano passati tanti anni, le ricette non sono cambiate: acqua, farina e sale.

"La Pia"

CENTENARIA

Typical Dishes

	<i>SMALL</i>	<i>MEDIUM</i>	<i>LARGE</i>
Slice of Margherita Pizza	€2,50	€3,50	€5,50
Farinata (pancake made with chickpeas flour)	€2,50	€3,50	€5,50
Slice of Margherita Pizza + Farinata	€3,00	€4,50	€6,50
Farinata with Onions	€2,50	€3,50	€5,50
Slice of Margherita Pizza + Farinata with Onions	€3,00	€4,50	€6,50

You can add on Farinata: Stracchino cheese €2,00 - Gorgonzola cheese €2,50 - Pesto €1,50

Focaccia al Formaggio (with Stracchino Cheese) €6,00 - 1/2 €4,00

Focacce and Vegetable Tarte

Focaccia with Farinata €4,00	Focaccia with Ham and Mozzarella Cheese €4,00
Focaccia with Sausage €4,00	Focaccia with Sausage and Turnip Greens €4,00
Vegetable Tarte (beets, potatoes, onions and Parmesan cheese) €4,00	

Pizzette (Round Pizza for one person)

Margherita Tomato-Mozzarella Cheese €4,50	Marinara Tomato-Garlic-Oregano €5,50
Napoletana Tomato-Mozzarella Cheese-Anchovies-Cappars €5,50	Funghi Tomato-Mozzarella Cheese-Mushrooms €5,50
Salame Piccante Tomato-Mozzarella Cheese-Spicy Salami €5,50	Salsiccia e Friarielli Tomato-Mozzarella Cheese-Sausage-Turnip Greens €5,50
Tonno e Cipolla Tomato-Mozzarella Cheese-Tuna-Onions €5,50	Speck e Mascarpone Tomato-Smoked Ham-Mascarpone Cheese €5,50
Olive Greche Tomato-Mozzarella Cheese-Olives €5,50	Salsiccia e Cipolla Tomato-Mozzarella Cheese-Sausage-Onions €5,50
Prosciutto Cotto Tomato-Mozzarella Cheese-Cooked Ham €5,50	Prosciutto e Funghi Tomato-Mozzarella Cheese-Cooked Ham-Mushrooms €5,50
Prosciutto Crudo Tomato-Mozzarella Cheese-Parma Ham €5,50	Capricciosa Tomato-Mozzarella Cheese-Olives-Cooked Ham-Mushrooms-Artichokes €5,50
Pesto e Stracchino Tomato-Pesto-Stracchino Cheese €5,50	Quattro Formaggi Fontina Cheese-Gorgonzola Cheese-Pecorino Cheese-Stracchino Cheese €5,50
Würstel Tomato-Mozzarella Cheese-Bratwurst €5,50	+ Buffalo Mozzarella Cheese €1,00

Starters

Cold cuts (cooked ham-Parma ham-salami) €3,50
Pickled in oil (giardiniera) €2,50
Cold cuts with Pickled in oil €6,00
Cold cuts with Caciotta cheese €6,00
Full Starters (mix of cold cuts with giardiniera mista and caciotta cheese) €8,50

Drinks and Wine

Mineral Water: 1/2l €1,50 1,5l €3,00
Soft Drinks: Pepsi-7Up-Lemonsoda-Chinotto-SanPellegrino-Schweppes €2,50
Draught Pepsi: Small €2,50 Medium €3,50
Draught Peroni Beer: Small €2,50 Medium €3,50
Beer 66cl: Peroni-Nastro Azzurro €4,00
Beer 33cl: Beck's-Heineken-Tennent's-Theresianer-Ichnusa €4,00
House Wine (white/red): 1/4l €2,50 - 1/2l €4,00 - 1l €7,50

Dessert and Coffe

Focaccia alla Nutella €2,50
Castagnaccio (chestnuts flour tart) €2,50
+ Ricotta Cheese €0,50
Espresso €1,30

Service Charge €1,00

In 1887 a lady called Pia opened a small food court where she used to sell Farinata (a pancake made with chickpeas flour), Castagnaccio (a tart made with chestnuts flour) and Focaccia (a flat oven-baked bread). It was street food for poor people who had only little money to feed themselves. During World War II the town of La Spezia was bombed and with it Pia's place too was destroyed. But the war didn't bend Pia's will, her takeaway reopened in Magenta street where pizza was sold as well. After the war the takeaway place became more and more popular when a table service was added and La Pia became a benchmark in the town of La Spezia. Although many years have passed, the recipes haven't changed: water, flour and salt.

Enjoy Your Meal

"La Pia"

CENTENARIA

Platos típicos

	PEQUEÑO	MEDIO	GRANDE
Trozo de Pizza Margarita	€2,50	€3,50	€5,50
Farinata (gacha hecha con harina de garbanzo)	€2,50	€3,50	€5,50
Trozo de Pizza Margarita + Farinata	€3,00	€4,50	€6,50
Farinata con Cebolla	€2,50	€3,50	€5,50
Trozo de Pizza Margarita + Farinata con Cebolla	€3,00	€4,50	€6,50

Tu puedes añadir en Farinata: Stracchino (queso) €2,00 - Gorgonzola (queso) €2,50 - Pesto €1,50
Focaccia al Formaggio (con Stracchino queso) €6,00 - 1/2 €4,00

Focacce y Tarta de Verdura

Focaccia con Farinata €4,00	Focaccia con Jamon Cocido y Mozzarella €4,00
Focaccia con Chorizo €4,00	Focaccia con Chorizo y Grelós €4,00
Tarta de Verdura (Acelga, patatas, cebolla y parmesano queso) €4,00	

Pizette (Pizza para una persona)

Margherita Tomate-Mozzarella €4,50	Marinara Tomate-Ajo-Oregano €5,50
Napoletana Tomate-Mozzarella-Anchoas-Alcaparras €5,50	Funghi Tomate-Mozzarella-Setas €5,50
Salame Piccante Tomate-Mozzarella-Chorizo Picante €5,50	Salsiccia e Friarielli Mozzarella-Chorizo-Grelós €5,50
Tonno e Cipolla Tomate-Ajo n-Cebolla €5,50	Speck e Mascarpone Tomate-Jamon Ahumado-Mascarpone Queso €5,50
Olive Greche Tomate-Mozzarella-Aceitunas €5,50	Salsiccia e Cipolla Tomate-Mozzarella-Chorizo-Cebolla €5,50
Prosciutto Cotto Tomate-Mozzarella-Jamón Cocido €5,50	Prosciutto e Funghi Tomate-Jamón Cocido-Setas €5,50
Prosciutto Crudo Tomate-Mozzarella-Jamón Crudo €5,50	Capricciosa Tomate-Mozzarella-Aceitunas-Jamón Cocido-Setas-Alcachofas €5,50
Pesto e Stracchino Tomate-Pesto-Stracchino Queso €5,50	Quattro Formaggi Fontina-Gorgonzola-Pecorino-Stracchino €5,50
Wurstel Tomate-Mozzarella-Butifarra €5,50	+ Mozzarella de Bufala €1,00

Entradas

Embutidos en Lonchas (jamón cocido-jamón crudo-chorizo)	€3,50
Productos en Aceite(giardiniere)	€2,50
Embutidos en Lonchas y Productos en aceite	€6,00
Embutidos en Lonchas y caciotta queso	€6,00
Entradas Completas(embutidos en lonchas, giardiniera mixta y caciotta)	€8,50

Refrescos y Vino

Agua Mineral: 1/2l €1,50 1,5l €3,00
Bebidas: Pepsi-7Up-Lemonsoda-Chinotto-SanPellegrino-Schweppes €2,50
Caña de Pepsi: Pequeña €2,50 Media €3,50
Caña de cerveza (Peroni): Pequeña €2,50 Media €3,50
Cerveza 66cl: Peroni-Nastro Azzurro €4,00
Cerveza 33cl: Beck's-Heineken-Tennent's-Theresianer-Ichnusa) €4,00
Vino en jarras (blanco/rojo): 1/4l €2,50 - 1/2l €4,00 - 1l €7,50

Postres and Coffe

Focaccia alla Nutella	€2,50
Castagnaccio (postre hecho con harina de castaña)	€2,50
+ Ricotta Queso	€0,50
Espresso	€1,30

Cubierto €1,00

En el año 1887 una señora llamada Pia abrió un rinconcito donde vendía Farinata (una especie de gacha hecha con harina de garbanzo), Castagnaccio y Focaccia. Una comida sencilla para los pobres como obreros y artesanos que así tenían la posibilidad de comer por unos centavos. Durante la Segunda Guerra Mundial la ciudad de La Spezia fue bombardeada y el lugar donde Pia trabajaba también quedó destruido. Sin embargo, la guerra no logró derribar la voluntad de doña Pia que volvió a abrir su actividad en la calle Magenta empezando a vender también pizza. Después de la guerra el lugar fue creciendo en popularidad gracias al servicio de mesa que se había introducido convirtiéndose en punto de referencia para la ciudad. A pesar de que hayan pasado muchos años, las recetas siempre son lo que solían ser una vez: agua, harina y sal.

"La Pia"

CENTENARIA

Spécialités

	PETIT	MOYEN	GRAND
Margherita Pizza à la coupe	€2,50	€3,50	€5,50
Farinata (pâte avec farine de pois chiches)	€2,50	€3,50	€5,50
Margherita Pizza à la coupe + Farinata	€3,00	€4,50	€6,50
Farinata avec Oignon	€2,50	€3,50	€5,50
Margherita Pizza à la coupe + Farinata avec Oignon	€3,00	€4,50	€6,50
Vous pouvez ajouter sur la Farinata: Stracchino (fromage) €2,00 - Gorgonzola (fromage) €2,50 - Pesto €1,50			
Focaccia al Formaggio (avec Stracchino fromage) €6,00 - 1/2	€4,00		

Fougasse et Tarte aux Légume

Fougasse avec Farinata €4,00	Fougasse avec Jambon Cuit et Mozzarella €4,00
Fougasse avec Saucisse €4,00	Fougasse avec Saucisse et Fanes de Navet €4,00
Tarte aux légume (bettes, pommes de terre, oignon et parmesan fromage) €4,00	

Pizzette (Pizzas pour une personne)

Margherita Tomato-Mozzarella €4,50	Marinara Tomato-Ail-Origan €5,50
Napoletana Tomato-Mozzarella-Anchois-Capres €5,50	Funghi Tomato-Mozzarella-Champignons €5,50
Salame Piccante Tomato-Mozzarella-Salami Piquant €5,50	Salsiccia e Friarielli Mozzarella-Saucisse-Fanes de Navet €5,50
Tonno e Cipolla Tomato-Mozzarella-Thon-Oignon €5,50	Speck e Mascarpone Tomato-Mozzarella-Jambon Cru Fum\<Mascarpone €5,50
Olive Greche Tomato-Mozzarella-Olives €5,50	Salsiccia e Cipolla Tomato-Mozzarella-Saucisse-Oignon €5,50
Prosciutto Cotto Tomato-Mozzarella-Jamon Cuit €5,50	Prosciutto e Funghi Tomato-Mozzarella-Jambon Cuit-Champignons €5,50
Prosciutto Crudo Tomato-Mozzarella-Jambon cru €5,50	Capricciosa Tomato-Mozzarella-Olives-Jambon Cuit-Champignons-Artichauts €5,50
Pesto e Stracchino Tomato-Pesto-Stracchino Fromage €5,50	Quattro Formaggi Fontina-Gorgonzola-Pecorino-Stracchino €5,50
Wurstel Tomato-Mozzarella-Saucisse de Strasbourg €5,50	+ Mozzarella de Bufalonne €1,00

Hors-D'oeuvre

Charcuterie en Tranches (jambon cuit-jambon cru-salami) €3,50
Produits à l'huile (giardiniera) €2,50
Charcuterie en Tranches avec Produits à l'huile €6,00
Charcuterie en Tranches avec Caciotta fromage €6,00
Hors-D'oeuvre Complet (Charcuterie en Tranches avec giardiniera mista et caciotta fromage) €8,50

Boissons et Vin

Eau Minérale: 1/2l €1,50 1,5l €3,00
Boissons Soda: Pepsi-7Up-Lemonsoda-Chinotto-SanPellegrino-Schweppes €2,50
Pepsi Pression: Petit €2,50 Médium €3,50
Bière Pression (Peroni): Petit €2,50 Médium €3,50
Bière 66cl: Peroni-Nastro Azzurro €4,00
Bière 33cl: Beck's-Heineken-Tennent's-Theresianer-Ichmusa €4,00
Vin en Pichet (blanc/rouge): 1/4l €2,50 - 1/2l €4,00 - 1l €7,50

Dessert and Cafe

Foaccia alla Nutella €2,50
Castagnaccio (gâteau de farine de châtaigne) €2,50
+ Ricotta Fromage €0,50
Espresso €1,30

Service €1,00

En 1887 une femme appelée Pia ouvrit un petit service de restauration où elle vendait Farinata (une pâte faite avec de la farine de pois chiches), Castagnaccio (un gâteau fait avec de la farine de châtaigne) et Fougasse. C'était de la nourriture pour les pauvres comme les ouvriers et les artisans qui pouvaient manger pour peu. Pendant la Seconde Guerre Mondiale la ville de La Spezia fut bombardée et le lieu où Madame Pia travaillait fut détruit. Par contre, la guerre ne réussit pas à abattre la volonté de Madame Pia qui rouvrit son activité dans la rue Magenta et commença à vendre aussi de la pizza. Après la guerre son activité se développa, un service à la table fut ajouté aux plats à emporter et La Pia devint un point de référence dans la ville. Beaucoup d'années ont passé mais les recettes sont toujours celles des origines: eau, farine et sel.