

LE NOSTRE PIZZE

Le Memorabili

FUMÉ 9,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte e a.f.c. speck Alto Adige IGP, noci e mozzarella di bufala campana affumicata

CURIOSA 12,00

Pomodoro, mozzarella Fior di latte e a.f.c. prosciutto cotto alla brace, champignon freschi e burratina pugliese

DESIDERATA 9,50

Mozzarella Fior di latte, zucchine, melanzane e a.f.c. mozzarella di bufala campana affumicata

CANTABRICA 12,00

Doppio pomodoro e a.f.c. mozzarelline di bufala Campana DOP, pomodorini ciliegino, prezzemolo, acciughe del Mar Cantabrico lavorate a mano

BURRATA E CRUDO 9,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte e a.f.c. burratina pugliese e crudo di Parma DOP 22 mesi

PATANEGRA 12,00

Pomodoro, mozzarella Fior di latte e a.f.c. mozzarelline di bufala campana DOP e Jamon Iberico-Patanegra

PANTELLERIA 9,50

Mozzarella Fior di latte, pomodorini, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e a.f.c. tonno bianco Bonito del Norte

GIOIA DEL PALATO 12,00

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, porcini, cipolla di Tropea e a.f.c. pancetta arrotolata e burratina pugliese

SAPORI DEL SUD 9,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, cipolla di Tropea, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e a.f.c. burratina pugliese, pomodorini freschi e basilico

LA FAVOLA 9,50

Mozzarella Fior di latte, stracchino e a.f.c. mortadella e granella di pistacchio

La nostra PIZZA È:

- Pop, tonda, sottile e friabile;
- ha il bordo di 1 cm ed il diametro di 32;
- è dorata e con prodotti DOP, IGP;
- nell'impasto usiamo farine biologiche, poco sale e lievito madre;
- il suo peso è di 190 gr,
- è altamente digeribile e sana.

I nostri PERCHÉ



Se ti va e ti fa piacere di approfondire la nostra visione, ti invitiamo a leggere "i nostri perchè". Piccoli testi che risolveranno tutti i vostri dubbi.

PERCHÉ PROMUOVIAMO IL BIOLOGICO

L'equilibrio alimentare proviene dalla conoscenza di ciò che mangiamo. È per noi **prioritaria la scelta delle materie prime**, la salvaguardia del nostro corpo e dell'ambiente, la **consapevolezza della differenza tra buono e meno buono** e soprattutto tra **sano e meno sano**. La scelta di utilizzare **farine biologiche** risponde a questo percorso, utilizziamo grani provenienti da agricolture non trattate con pesticidi. Abbiamo quindi ricercato il giusto partner: un mulino che da più di 26 anni produce soltanto farine biologiche non accontentandosi di semplici certificazioni ma controllando tutte le materie prime e verificando che arrivino realmente da coltivazioni biologiche.

PERCHÉ LIEVITO MADRE

Per rendere tutte le nostre pizze altamente digeribili, utilizziamo solo **lievito madre** un impasto di acqua e farina nel quale sono presenti batteri e fermenti lattici utili a mantenere in armonia ed equilibrio il nostro organismo.

PERCHÉ LUNGA LIEVITAZIONE

Lasciamo il giusto tempo di maturazione all'impasto. Lo facciamo riposare per almeno **72 ore**; se non si sono raggiunti i tempi di maturazione, la pizza fa venire sete e non si digerisce.

Le Ricercate

BOMBA ATOMICA 9,00

(se non la digerite non è colpa dell'impasto)

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, asparagi, acciughe, olive nere, salamino piccante di suino

CAMPAGNA 8,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, pancetta stufata, gorgonzola dolce DOP, salamino piccante di suino, olive nere e a f.c. grana a scaglie

PORK PIZZA 8,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, salamino piccante di suino, pancetta affumicata

CONTADINA 7,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, pancetta stufata, piselli, patate forno

CORTE DEI CILIEGI 8,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte e a f.c. pomodorini ciliegino, olive taggiasche e mozzarelline di bufala Campana DOP e origano

CREMOSA 8,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte e a f.c. crema di tartufo, crema ai formaggi e speck Alto Adige IGP

DELICATA 8,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, ricotta e a f.c. crudo di Parma DOP 22 mesi e basilico

LUCIFERO 7,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, brie, peperoni, salamino piccante di suino, peperoncino

MONTANARA 9,00

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, porcini, chiodini, Monte Veronese e a f.c. speck Alto Adige IGP

NOCINA 8,00

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, gorgonzola dolce DOP e a f.c. speck Alto Adige IGP e noci

PIERANGELO 8,00

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, zucchine, salsiccia e a f.c. crema ai formaggi

RUSTICA 7,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, porcini, salsiccia e a f.c. grana a scaglie

SOTTOBOSCO 8,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, misto funghi, salsiccia, salamino piccante di suino e a f.c. grana a scaglie

ZINGARA 8,00

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, tonno, peperoni, cipolla, olive nere, salamino piccante di suino

PERCHÉ FARINE **MACINATE A PIETRA**

Con la macinatura a pietra, il chicco viene sfarinato con il passaggio attraverso una coppia di pietre naturali che girano lentamente, così da lasciare tutti i componenti e le **proprietà nutritive** originali. Con questa tecnica, gli oligoelementi del germe vengono assorbiti dalla farina stessa e le conferiscono **elevato valore biologico** oltre a conferire aromi, sapori e **maggiore digeribilità** agli impasti stessi.

PERCHÉ **NO** ALLA FARINA 00

Tutte le fibre, le vitamine ed i sali minerali sono eliminati dal mulino durante la fase di macinazione e raffinazione. Abbiamo perciò deciso di eliminarla completamente dai nostri impasti perchè contiene solo amidi. Questa farina ha un indice glicemico altissimo in grado di mandare sulle montagne russe la glicemia.

f.c.: fine cottura

Impasto Integrale Bio maggiorazione 1,00 € a pizza

Pizza baby riduzione 1,00 € a pizza

Aggiunte da 1,00 a 4,00 €

Decurtando ingredienti il prezzo non varia

Le Classiche

CALZONE 7,00

Mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, salamino piccante di suino e a f.c. pomodoro

CAPRICCIOSA 7,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi

CINQUE FORMAGGI 7,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, Monte Veronese, fontina, gorgonzola dolce DOP e a f.c. grana a scaglie

DIAVOLA 7,00

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salamino piccante di suino

MARGHERITA 5,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte

PATATE FRITTE* 7,00

Pomodoro, mozzarella Fior di latte e a f.c. patate fritte

PATATE WURSTEL* 7,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, wurstel e a f.c. patate fritte

PROSCIUTTO FUNGHI 7,00

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, champignon

TONNO E CIPOLLA 7,00

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, tonno, cipolla

VEGETARIANA 7,50

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni

WURSTEL 7,00

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, wurstel

Le Estive

ORTO D'ESTATE 9,50

Mozzarella Fior di latte, fiori di zucca e a f.c. pomodorini, burratina affumicata e basilico

LA RICCA 12,00

Pomodoro, mozzarella Fior di latte e a f.c. mozzarelline di bufala campana DOP, olive taggiasche, pomodorini, salmone, rucola e arancia

Le Senza Pomodoro

GHIOTTA* 8,00

Mozzarella Fior di latte, zucchine, gamberetti

GUSTOSA 7,00

Mozzarella Fior di latte, porcini, brie

REGINA 7,50

Mozzarella Fior di latte, mozzarelline di bufala Campana DOP e a f.c. basilico e pomodorini ciliegino

TARTUFO E CRUDO 8,50

Mozzarella Fior di latte e a f.c. crema di tartufo e crudo di Parma DOP 22 mesi

VITTORIA 9,00

Mozzarella Fior di latte, mozzarelline di bufala Campana DOP e a f.c. crudo di Parma DOP 22 mesi e basilico

I nostri IMPASTI

100% BIO

Scegli quello che preferisci

BIO32

Bio32 è il nostro impasto di base, completamente biologico formato da farine di tipo "0" e di tipo "1" semintegrale esclusivamente macinate a pietra. 32 sono le prove fatte con molte farine biologiche e miscele diverse fino a trovare il nostro impasto perfetto.

INTEGRALE BIO

Integrale Bio è sempre 100% biologico ed è una selezione di diverse farine integrali macinate a pietra.

f.c.: fine cottura

Impasto Integrale Bio maggiorazione 1,00 € a pizza

Pizza baby riduzione 1,00 € a pizza

Aggiunte da 1,00 a 4,00 €

Decurtando ingredienti il prezzo non varia