



LO SVILUPPO DELLA PIZZA

ALLERGIE ED INTOLLERANZE

Abbiamole mani in pasta da più di 60 anni.
La continua ricerca dell'impasto perfetto ci ha
portato ad una consapevolezza:
la perfezione non esiste!

O meglio...

Certe volte c'è bisogno di impasti croccanti, soffici,
altre volte di impasti aromatici, intensi.

Tutti i nostri impasti partono
da elementi semplici quali:

*farine selezionate Petra,
lievito madre, biga, sale,
Olio d'Oliva EVO.*

Gli elementi imprescindibili sono:
un'alta idratazione ed una lunga lievitazione.

Si prega di segnalare al nostro staff
allergie ed intolleranze.
Tra parentesi sono indicati gli allergeni
presenti nel prodotto finito.

Per consultare la tabella degli allergeni
chiedete al nostro personale.

Il carattere artigianale delle nostre produzioni
interne non ci permette di garantire
la totale assenza di tracce di altri allergeni
anche quando non previsti in ricetta.

Segnaliamo inoltre che tutte le nostre farine
contengono CEREALI e eventuali tracce di SOIA,
SENAPE, LATTE, UOVA, FRUTTA SECCA A GUSCIO,
SEMI DI SESAMO, LUPINI.

Ciò che produciamo viene conservato
nel più scrupoloso rispetto delle norme Haccp,
utilizzando le più avanzate tecnologie,
quali il sottovuoto, la refrigerazione e
l'abbattimento termico sottozero.

Il pesce e la carne da noi acquistati
freschi, e da consumarsi crudi,
subiscono un trattamento mediante
abbattimento a -20° per almeno 48 ore come
prescritto
dal reg.(ce) 853/2004 allegato III,
capitolo 2, lettera D.



BURGER

SERVITO CON PATATINE FRITTE

A SCELTA TRA

PANE MORBIDO

Farina tipo 1, burro, latte, tuorlo d'uovo,
acqua, lievito madre, zucchero, sale,
Olio d'Olive Evo Bio

PANE CROCCANTE

Farina integrale e farina semi-integrale
Petra, lievito madre, biga, sale,
Olio d'Olive Evo Bio

BBQ (1, 3, 7, 9, 10, 12)

Burger di manzo Macelleria Tolin,
toma piemontese, salsa bbq, bacon
croccante, cipolla stufata, insalata
15,00

MAMA (1, 3, 7, 9, 10, 12)

Burger di manzo Macelleria Tolin,
toma piemontese, bacon croccante,
spinaci saltati, maionese alla senape
15,00

BALOBINO (1, 3, 7, 9, 10, 12)

Burger di manzo Macelleria Tolin,
fiordilatte pugliese, pancetta
arrostita, friarielli saltati, crema di
parmigiano reggiano
15,00

I NOSTRI IMPASTI

COTTURA SU PADELLINO AL VAPORE

IMPASTO GRANI ANTICHI

L'Evolutive Petra grani antichi BIO Siciliani,
farina germogliata Petra, Olio d'Olive EVO,
lievito madre, biga, sale, semola rimacinata
germogliata di grano duro.
Idratazione al 99%
Sapore ricco, tipico dei grani antichi.

IMPASTO RISO E ORZO

Farina germogliata di grano tenero,
riso e orzo, Olio d'Olive EVO, lievito madre, biga,
sale, Grit di grano saraceno e lenticchie.
Idratazione al 97%
*Impasto saporito e proteico.
Croccante ed intenso.*

IMPASTO INTEGRALE

Farina integrale Petra 9, Olio d'Olive EVO,
lievito madre, maltotostato, biga, sale.
Idratazione al 100%
*Impasto ricco di fibre e proteine.
Delicato al morso, ricco di sapore.*

COTTURA SU FORNO A PIETRA

IMPASTO MAIS BIANCO PERLA

Farina semi-integrale Petra, Olio d'Olive EVO,
lievito madre, biga, sale, mais Bianco Perla.
(Presidio Slow Food)
Idratazione al 96%
*Morbida dentro, croccante fuori.
Sapore dolce e delicato.*

IMPASTO MAIS ESTRUSO

Farina integrale e farina semi-integrale Petra,
Olio d'Olive EVO, lievito madre,
biga, sale, mais frantumato.
Idratazione al 96%
*Impasto rustico e granuloso.
Croccante ed accattivante.*

IMPASTO CECI E FARRO

Farina germinata di grano tenero,
farina di ceci e farro germinati,
semola di grano duro, Olio d'Olive EVO,
lievito madre, biga, sale.
Idratazione al 95%
*Impasto nutriente ad alto contenuto di fibre.
Profondità di sapore, croccante, tostato.*

IMPASTO INTEGRALE

Farina integrale Petra 9, Olio d'Olive EVO,
lievito madre, maltotostato, biga, sale.
Idratazione al 100%
*Impasto ricco di fibre e proteine.
Fragrante e gustoso.*

LE PIZZE A DEGUSTAZIONE

LE FUORI CARTA
Raccontate da noi
8 spicchi 27,00 - 36,00

MARGHERITA (1, 7)

GRANI ANTICHI COTTURA SU PADELLINO AL VAPORE
Salsa di pomodoro Prunilli, Torremaggiorese,
San Marzano, stracciatella PuroLatte,
germogli di basilico genovese, Olio Evo Bio
18,00

BUFALA AI 5 POMODORI (1, 7)

INTEGRALE COTTURA SU FORNO A PIETRA
Salsa di pomodoro Prunilli, Torremaggiorese,
San Marzano, mozzarella di bufala
PuroLatte, crema di pomodorino giallo
arrostito, pomodorino datterino confit,
fiocchi di pomodoro ciliegino,
germogli di basilico genovese,
Olio Evo Bio
18,00

MEDITERRANEA (1)

CECI E FARRO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Salsa di pomodoro Prunilli, Torremaggiorese,
San Marzano, oliva taggiasca denocciolata,
di Pantelleria: capperi e origano vulcanico,
Olio Evo Bio
16,00

ACCIUGA (1, 4, 7, 12)

CECI E FARRO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Salsa di pomodoro Prunilli, Torremaggiorese,
San Marzano, stracciatella PuroLatte,
filetto di acciuga del Mar Cantabrico,
origano vulcanico,
Olio Evo Bio
20,00

PEPPERONI (1, 7, 12)

MAIS BIANCO PERLA COTTURA SU FORNO A PIETRA
Salsa di pomodoro Prunilli, Torremaggiorese,
San Marzano, fiordilatte PuroLatte,
'Nduja calabrese, Chorizo Iberico,
crema di ricotta PuroLatte, peperone arrosto,
peperone crusco fritto di Senise IGP,
fili di peperoncino,
Olio Evo Bio
22,00

DIVINA (1, 7)

MAIS ESTRUSO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Stracciatella PuroLatte, prosciutto crudo
24 mesi 'diVino' Norcineria Celli,
Olio Evo Bio
24,00

BOSCO (1, 3, 6, 7, 12)

CECI E FARRO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte PuroLatte, porcini e portobello
alla duxelle, zabaione ai porcini e
vermouth rosso, terra al rosmarino,
Olio Evo Bio
22,00

GAMBERO ROSSO (1, 2, 7, 8, 12)

MAIS ESTRUSO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Stracciatella PuroLatte, tartare
di gambero rosso, mandorle tostate
di Noto Caffè Sicilia, zest di limone,
uva di mare, Olio Evo Bio
30,00

TARTARE (1, 3, 4, 7, 10, 12)

INTEGRALE COTTURA SU PADELLINO AL VAPORE
Stracciatella PuroLatte, rucola,
tartare di scottona piemontese
alle 10 essenze, composta salata di mirtillo,
brumoise di cetriolo agrodolce,
Olio Evo Bio
30,00

7 FORMAGGI (1, 3, 7)

MAIS ESTRUSO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte PuroLatte, blu di bufala,
provola affumicata, mousse délicate
de Bourgogne, cialda di grana padano,
crema di ricotta, ricotta affumicata
28,00

FAVOLA (1, 3, 7, 8)

MAIS BIANCO PERLA COTTURA SU FORNO A PIETRA
Crema di taleggio DOP, Mortadella
'Favola' Gran Riserva, pesto di noci,
pere Carmen, pepe nero,
Olio Evo Bio
28,00

ARICCIA (1, 7)

MAIS BIANCO PERLA COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte PuroLatte, provola affumicata,
cipolla stufata, porchetta di Aricciale IGP,
crema di peperone giallo, crema di
peperone rosso, peperone crusco
di Senise IGP, pepe nero macinato,
Olio Evo Bio
22,00

5 TERRE (1, 3, 7, 8)

CECI E FARRO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte PuroLatte, patata bollita,
pinoli tostate, oliva taggiasca denocciolata,
fagiolini al vapore, pesto di basilico
alla genovese, pecorino ligure,
Olio Evo Bio
20,00