

GLI IMPASTI DELLA GALLINA BIONDA

Le nostre pizze e focacce sono **ALTAMENTE DIGERIBILI**, poiché subiscono un lungo processo di lievitazione.

Prepariamo pizze "al mattone-2 o "al tegamino", cotte nel forno a legna.

Potete gustare le nostre pizze sperimentando le farine **biologiche di FARRO** (sovrapprezzo 1€), **DI MULTICEREALI** (sovrapprezzo 1€), **LA NERA**

(impasto multicereali, con aggiunta di carbone vegetale - sovrapprezzo 1,50 o l'**ESCLUSIVO IMPASTO DI NOCCIOLA** (sovrapprezzo € 3).

La **farina di nocciola tonda gentile trilobata del Piemonte** (novità assoluta ed esclusiva della Gallina bionda, conferisce alla pizza un intenso aroma e sapore, grazie ad una tostatura "ad aria", lenta ed a bassa temperatura, che mantiene pressochè integri gli oli in essa contenuti. Impasto elaborato dopo studi e mesi di prove, al fine del raggiungimento dell'equilibrio perfetto. Il sapore ed il gusto sono percepibili con maggiore intensità in pizze prive di pomodoro. La nostra proposta è con mozzarella, toma piemontese e lonza tagliata a fettine sul momento, dopo essere stata sottoposta ad una nostra marinatura.

La **farina di farro** è indicata nelle diete, poiché povere di grassi, ricca di proteine, fibre, vitamine e Sali minerali, ed ha un buon potere saziante.

La **farina multicereali** è composta dalle farine integrali di segale (ricca di listina, che aiuta il metabolismo dei grassi>), di orzo (che aiuta a ridurre il colesterolo), di avena (ricca di fibre) e di riso (altamente digeribile).

La **nera** è composta da un impasto di farina multicereali, arricchita da una minima percentuale di carbone vegetale (in quantità inferiore a quella ammessa dalla regolamentazione europea), che conferisce alla pizza una maggiore leggerezza ed una colorazione più scura.

La **politica della gallina bionda** è di offrire e garantire alla propria clientela materie prime di qualità e selezionate, al fine di proporre preparazioni, quanto più possibile, di produzione propria, curando i dettagli che definiscono ed identificano il nostro prodotto finale.

I nostri **salumi**, acquistati da un **salumificio artigianale a Km zero**, vengono **affettati sul momento**, al fine di preservare l'integrità delle proprie caratteristiche.

Le **verdure** vengono **acquistate fresche e grigliate quotidianamente da noi**.

Gli **champignons** vengono **acquistati freschi ed affettati da noi ogni giorno**.

Il **pomodoro** utilizzato è un prodotto **preparato da noi**, in modo da evitare prodotti industriali preconfezionati.

I **wustel** sono di **produzione artigianale**.

Utilizziamo **olive taggiasche**, di qualità superiore rispetto alle classiche nere. I **dolci** sono di **nostra produzione artigianale**.

LA FARINATA

5

LE NOSTRE PIZZE

L'ESCLUSIVA NOSTRA NOCCIOLA	11
<i>focaccia gourmet con farina di nocciola, creata dalla Gallina bionda, con <u>mozzarella</u>, <u>toma</u>, lonza con nostra marinatura affettata sul momento, intenso aroma e sapore di nocciola trilobata del Piemonte, tostata "ad aria", mantenendo pressochè integri gli oli in essa contenuti</i>	
ANNINA	9
<i>pomodoro, <u>bufala</u>, rucola</i>	
CARAMELLATA	9
<i><u>mozzarella</u>, pancetta stufata, cipolla di Tropea caramellata</i>	
CARNIVORA	9
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>salsiccia</u>, <u>salamino piccante</u>, <u>wurstel artigianali</u></i>	
DEL MURATORE	9
<i><u>mozzarella</u>, pomodorini, <u>stracchino</u>, prosciutto cotto</i>	
EZIO	7
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>speck</u>, <u>gorgonzola</u></i>	
5 FORMAGGI BIANCA	10
<i><u>mozzarella</u>, fontina, <u>gorgonzola</u>, <u>stracchino</u>, <u>scamorza affumicata</u></i>	
3 GEMELLI	9
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>gorgonzola</u>, <u>salamino piccante</u>, cipolla</i>	
GIANKY	10
<i><u>mozzarella</u>, <u>stracchino</u>, <u>salamino piccante</u>, pomodorini, <u>scaglie di Grana</u></i>	
GTC	9
<i><u>mozzarella</u>, <u>gorgonzola</u>, <u>tonno</u>, cipolla fresca di Tropea</i>	
GOLOSA	9
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, peperoni grigliati, <u>salamino piccante</u>, olive taggiasche</i>	
LEGGERA	9
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, cipolla fresca di Tropea, <u>gorgonzola</u>, <u>salsiccia</u></i>	
MORTACCHIA	14
<i><u>mozzarella</u>, mortadella, stracciatella, <u>pesto e granella di pistacchi</u></i>	
N'DUJA E FRIARIELLI	10
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, n'duja, friarielli</i>	
PERE E GORGO ROSSA	8
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>gorgonzola</u>, pere</i>	
PIEMUNT	11
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>acciuغه</u>, <u>toma</u>, peperoni grigliati, <u>salsiccia</u></i>	
LA RACCHIA	9
<i><u>mozzarella</u>, <u>scamorza affumicata</u>, <u>radicchio</u>, <u>scaglie di Grana</u></i>	
ROBY	11
<i><u>mozzarella</u>, <u>scamorza affumicata</u>, <u>zucchine grigliate</u>, <u>crudo di Parma</u></i>	
SALSICCIA E FRIARIELLI	10
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>salsiccia</u>, friarielli</i>	
STRACCHINELLA	10
<i><u>mozzarella</u>, <u>stracchino</u>, <u>crudo di Parma</u>, rucola</i>	

STRACCIAPIZZA BIANCA	12
<i>pomodorini, rucola, <u>stracciatella</u> fuori cottura</i>	
SUBLIME	12
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, bresaola, pomodorini, <u>scaglie di Grana</u>, rucola</i>	
TACCIA	11
<i><u>stracciatella</u>, tonno, cipolla di Tropea caramellata</i>	

LE NOSTRE FOCACCE

BELLA FOCACCIA	12
<i>pomodorini, <u>bufala</u>, crudo di Parma</i>	
FOCACCIA AL CRUDO	7
FOCACCIA DELICATA	9
<i><u>bufala</u>, origano, prosciutto cotto in uscita</i>	
FOCACCIA AL LARDO	6
TUTTO DOPO (ingredienti tutti fuori cottura)	14
<i><u>stracciatella</u>, pomodorini, prosciutto cotto, rucola <u>scaglie di Grana</u></i>	

LE PIZZE CLASSICHE

BISMARCK	7
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, prosciutto cotto, uovo</i>	
BOSCAIOLA	7
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, salsiccia, funghi champignons</i>	
BUFALA	8
<i>pomodoro, <u>mozzarella di bufala campana</u></i>	
CAPRICCIOSA	11
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, champignons, cotto, carciofi, olive taggiasche, salamino</i>	
CARCIOFI	7
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, carciofini</i>	
DIAVOLACCIA	7
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, salamino piccante</i>	
4 FORMAGGI	9
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, fontina, gorgonzola, stracchino</i>	
FUNGHI	7
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, funghi champignons</i>	
MARGHERITA	5
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u></i>	
MARINARA	5
<i>pomodoro, aglio</i>	
MELANZANE	7
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, melanzane grigliate da noi quotidianamente</i>	
NAPOLI	8
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, acciughe</i>	
PATATINA	8
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, patatine</i>	

PEPERONI	7
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, peperoni grigliati da noi quotidianamente</i>	
PROSCIUTTO	7
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, prosciutto cotto</i>	
PROSCIUTTO E CARCIOFINI	8
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, prosciutto cotto, carciofini</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	8
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, prosciutto cotto, funghi champignons freschi</i>	
PUGLIESE	6
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, cipolla, origano</i>	
SALSICCIA	7
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, salsiccia</i>	
4 STAGIONI	11
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, cotto, champignons, olive taggiasche, carciofi</i>	
TONNO E CIPOLLA	8
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, tonno, cipolla fresca di Tropea</i>	
VALDOSTANA	8
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>fontina</u>, prosciutto cotto</i>	
VEGETARIANA bianca	9
<i><u>mozzarella</u>, pomodorini, melanzane, zucchine, peperoni grigliati da noi</i>	
WURSTEL	7
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, wurstel artigianali</i>	
ZINGARA	11
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, peperoni grigliati, cipolla, champignons, olive taggiasche, salamino</i>	
ZUCCHINE	7
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, zucchine grigliate da noi quotidianamente</i>	

Aggiunte, rinforzi, farine speciali: da € 0,50 ad € 5,00

Gli ingredienti sottolineati sono prodotti/sostanze che provocano allergie/intolleranze

SENZA GLUTINE: LE PIZZE

*Rigorosamente cotte in forno dedicato, seguendo procedure ASL ed AIC
Specificare SEMPRE che trattasi di senza glutine*

DEL MURATORE SG	11
<i><u>mozzarella</u>, pomodorini, <u>stracchino</u>, prosciutto cotto</i>	
4 FORMAGGI SG	11
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>fontina</u>, <u>gorgonzola</u>, <u>stracchino</u></i>	
GIANKY SG	12
<i><u>mozzarella</u>, <u>stracchino</u>, salamino piccante, pomodorini, <u>scaglie di Grana</u></i>	
GOLOSA SG	12
<i>pomodoro <u>mozzarella</u>, peperoni grigliati, salamino piccante, olive taggiasche</i>	
LEGGERA SG	11
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, cipolla fresca di Tropea, gorgonzola, salsiccia</i>	
MARGHERITA SG	7
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u></i>	

PORCINA SG	12
<u>mozzarella, fontina, funghi porcini</u>	
RACCHIA SG	11
<u>mozzarella, provola affumicata, radicchio, scaglie di Grana</u>	
SALSICCIA E FRIARIELLI SG	12
<u>pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli</u>	
4 STAGIONI SG	13
<u>pomodoro, mozzarella, cotto, champignons freschi, olive taggiasche, carciofini</u>	
STRACCHINELLA SG	12
<u>mozzarella, stracchino, crudo di Parma, rucola</u>	
STRACCIAPIZZA BIANCA (tutto fuori cottura) SG	14
<u>pomodorini, rucola, stracciatella</u>	
TUTTO DOPO (tutto fuori cottura) SG	16
<u>stracciatella, pomodorini, prosciutto cotto, rucola, scaglie di Grana</u>	

4

ϵ),

,

,

.

t

10

0

.

2.

