

Tradizione & Innovazione

Bianco Farina

— Pizze d'Autore ... e non solo —[®]

— Menù —



*La qualità è
nei piccoli dettagli
Pasquale Penne*

GAMBERO ROSSO®



2019
2020
2021
2022
2023
2024
2025
2026

5
TOP
PIZZA



1 L'IMPASTO

Impasto ricercato e studiato, frutto di una lunga sperimentazione, che negli ultimi anni, grazie ad un blend di farine di forza medio/deboli è riuscito ad imporsi nel panorama partenopeo con una propria ed evidente identità.

2 LIEVITAZIONE

Il segreto di un'ottima pizza che abbia un'alta digeribilità è sicuramente il percorso di fermentazione/lievitazione.

Il processo di lievitazione parte con una fermentazione dell'impasto a temperatura ambiente per 24 ore e termina a temperatura controllata per altre 12 ore, tale processo di 36 ore rende il nostro impasto soffice e digeribile.

3 IDRATAZIONE

Beh...che dire riuscire a gestire un impasto con una idratazione superiore al 70% non è da tutti. L'alta idratazione è sicuramente la nostra arma vincente che ci permette di servire una pizza differente dalle altre.

Segno di riconoscimento è sicuramente il nostro cornicione: alto, soffice ed alveolato.

Dopo la prima vi invitiamo a prendere anche la seconda.

4 LE NOSTRE FARINE

100% grano italiano coltivato con sistemi di agricoltura integrata, selezionato con moderni sistemi disponibili e poi macinato a pietra.

5 COTTURA

Secondo il nostro modello di cottura della pizza ed in base al nostro forno, per garantire la massima resa di questa fase, vengono infornate massimo tre, quattro pizze alla volta.

Inoltre, a secondo degli ingredienti utilizzati la pizza necessita di un tempo di cottura diverso.

Per questo motivo se ad un tavolo vengono ordinate pizze con ingredienti diversi, può capitare che queste arrivino in momenti leggermente differiti.

Diversamente quella che necessita di tempi minori diventerebbe fredda in attesa della cottura dell'altra.

Ce ne scusiamo, ma tutto è studiato per garantire la massima bontà della nostra pizza ai vostri sensi: gusto, olfatto, tatto, vista e udito (nel farvi sapere che la pizza è in arrivo!)

*Firma d'autore
Pasquale Penne*

ALLERGENI



Per iniziare..

Bruschetta #1

6,00€

Pomodorini del Piennolo DOP, aglio rosso, sale, olio Evo bio, origano siciliano e basilico.

Bruschetta #2

6,00€

Burro ed acciughe di Sciacca, zeste di limone, origano siciliano, basilico.

Mozzarella di Bufala

14,00€

con prosciutto crudo stagionato, servita con focaccia, olio Evo Bio, origano e sale.

Burrata al Piatto

6,00€

e Tarallo Napoletano, sugna, pepe e mandorle.

I Ripieni (o Calzoni)

Ripieno D'Eccellenze

18,00€

Ricotta di Bufala, fiordilatte di Agerola, salame Napoli, pepe macinato, pomodoro San Marzano 'sopra', olio Evo Bio e basilico.

Pecorino romano DOP in uscita dal forno.

Borgo Vergini

18,00€

Scarola fresca, olive taggiasche, capperi di Salina, Provola di Agerola, Acciughe di Sciacca, olio Evo Bio e basilico. Pecorino Romano DOP in uscita dal forno.

Ripieno Cotto e Funghi

16,00€

Fiordilatte di Agerola, funghi champignon, prosciutto cotto affumicato, olio Evo Bio e basilico. Pecorino romano DOP in uscita dal forno.

Le Speciali

4.1 16€

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino, Provola di Agerola, Guanciale di Norcia speziato e croccante, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Pecorino Romano DOP, Olio Evo Bio, Basilico.

4.2 17€

Pesto di pistacchio, Provola di Agerola, Mortadella IGP Bologna, Tarallo Napoletano sbriciolato, Stracciatella pugliese, Olio Evo Bio, Basilico.

4.3 17€

Stracciatella Pugliese, Pomodorino Vesuviano semi essiccato, 'Nduja di Spilinga, Mozzarella di Bufala DOP, Tarallo Napoletano sbriciolato, Olio Evo Bio, Basilico.

4.4 18€

Metà pomodoro San Marzano DOP, Metà salsa di pomodorini gialli di Corbara, Mozzarella di Bufala DOP a bocconcini, Pomodorini rossi e gialli del Piennolo, Prosciutto crudo stagionato, Parmigiano 12 mesi a scaglie, Olio Evo Bio, Basilico.

4.5 18€

Crema di zucca, Provola di Agerola, Guanciale speziato e croccante, Stracciatella pugliese, Olio Evo Bio, Basilico.

4.6 17€

Pomodorini rossi del Piennolo, Pomodorini gialli di Corbara, Mozzarella di Bufala DOP, Pesto di capperi, Acciughe di Sciacca, Olio Evo Bio, Origano siciliano e Basilico.

4.7 17€

Mozzarella di Bufala, Gorgonzola DOP, Guanciale speziato e croccante, 'Nduja di Spilinga, Olio Evo Bio, Basilico.

Le nostre Proposte

Tropea 12 € (extra acciughe di Sciacca 2€)

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese Nocerino, Fior di latte di Agerola, Cipolla di Tropea, Olive taggiasche, Origano Siciliano, Olio Evo Bio, Basilico.

Cacio e Pepe Rivisitata 11€ (extra guanciale 2€)

Fior di latte di Agerola, Pecorino Romano stagionato, Scorza di limone, Pepe nero macinato a mano, Olio Evo Bio, Basilico.

Cucurbita 13€

Crema di zucca, Salsiccia di maiale, Provola di Agerola, Pepe nero macinato a mano, Olio Evo Bio, Basilico.

Sciantusa 13€

Fior di latte di Agerola, Ciuffi di ricotta di Bufala Campana DOP dell'Aversano, Mortadella di Bologna IGP, Granelle di pistacchio di Bronte, Olio Evo Bio, Basilico.

Sfiziosa 12 €

Ricotta di Bufala DOP, Pomodorino Vesuviano semi essiccato, Fior di latte di Agerola, Olio Evo Bio, Basilico.

Sciacca Gourmet 14€ (extra 'nduja 1€)

Salsa di pomodorini gialli, Olive taggiasche, Acciughe di Sciacca, Fior di latte di Agerola, Capperi di Salina, Origano siciliano, Olio Evo Bio, Basilico.

L'Oro di Napoli 14€

Ricotta di Bufala DOP, Salame Napoli, Provola di Agerola, Pomodoro San Marzano DOP, Pepe macinato, Olio Evo Bio, Basilico.

Lardiata 13€

Pomodoro San Marzano DOP, Lardo speziato, Pomodorini del Piennolo, Pecorino Romano DOP, Olio Evo Bio Basilico.

Rustica 14€

Fiordilatte di Agerola, Crema di noci, Guanciale speziato e croccante, Olio Evo Bio, Basilico.

L'Alleanza 14€

Fiordilatte di Agerola, Lardo speziato, Cipolla rossa di Tropea, Parmigiano 24 mesi, olio Evo Bio, Basilico.

Le Classiche

Marinara Extra 12€

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese Nocerino, Acciughe di Sciacca, Olive Taggiasche, Aglio rosso, Origano siciliano, Olio Evo Bio, Basilico.

Cosacca Rivisitata 11€

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese Nocerino, Pecorino Romano DOP, Olio Evo Bio, Basilico.

Diavola 11€

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese Nocerino, Fior di latte di Agerola, Venticina piccante di Montecilfone, Olio Evo Bio, Basilico.

'Nduja 11€

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese Nocerino, Fior di latte di Agerola, 'Nduja di Spilinga, Olio Evo Bio, Basilico.

La Formaggiosa 13€

(extra 'nduja 1€)

Fior di latte e Provola di Agerola, Gorgonzola dolce erborinato DOP, Pecorino Romano DOP, Parmigiano extra 12 mesi, Olio Evo Bio, Basilico.

Cotto (o Salsiccia) & Gorgonzola 13€

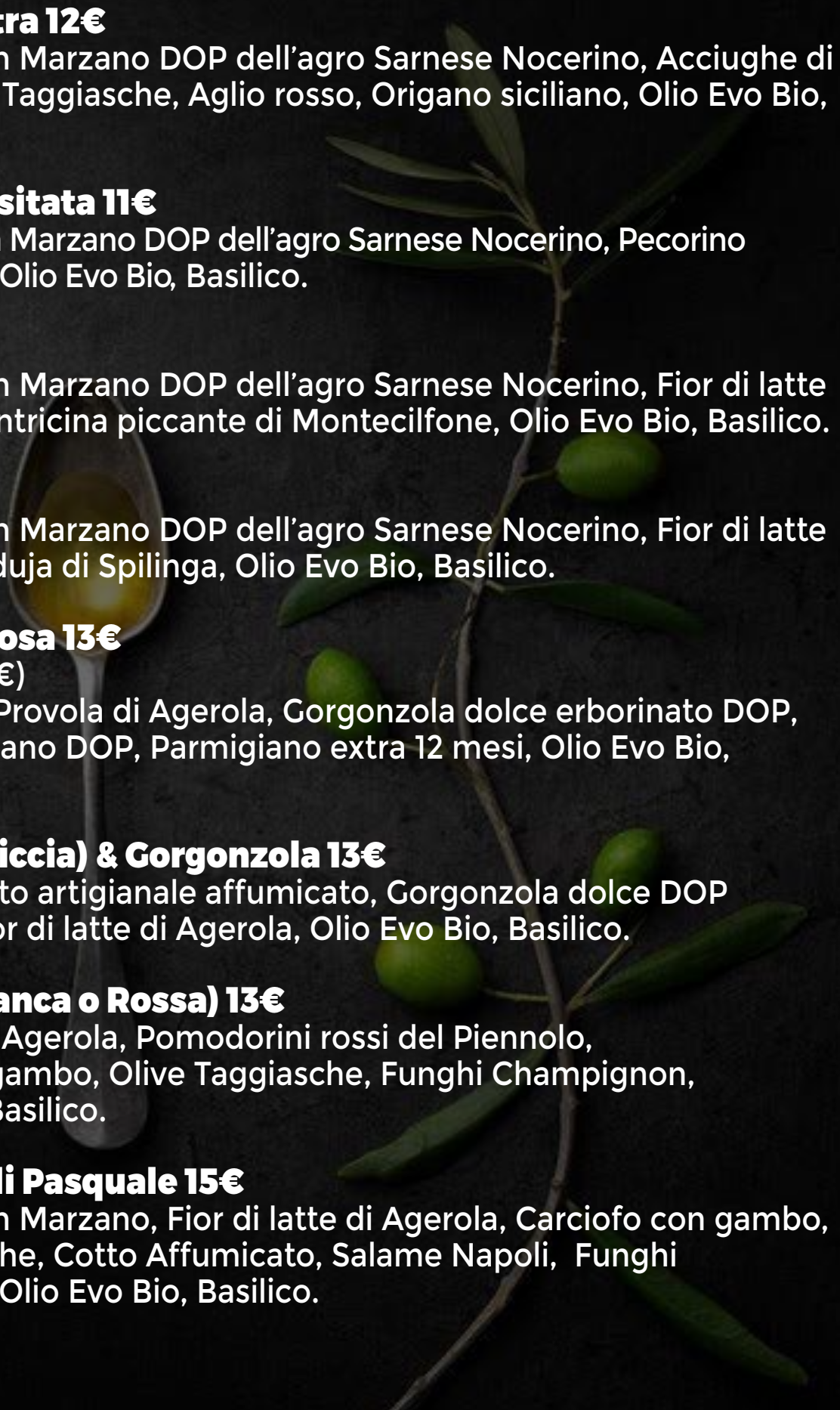
Prosciutto cotto artigianale affumicato, Gorgonzola dolce DOP erborinato, Fior di latte di Agerola, Olio Evo Bio, Basilico.

Ortolana (Bianca o Rossa) 13€

Fior di latte di Agerola, Pomodorini rossi del Piennolo, Carciofo con gambo, Olive Taggiasche, Funghi Champignon, Olio Evo bio, Basilico.

Il Capriccio di Pasquale 15€

Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Carciofo con gambo, Olive taggiasche, Cotto Affumicato, Salame Napoli, Funghi Champignon, Olio Evo Bio, Basilico.



Le nostre Margherite

Tradizionale 9 €

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino, Fior di latte di Agerola, Olio Evo Bio, Basilico.

Tradizionale Extra 12 €

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino, Fior di latte di Agerola, Capperi di Salina, Acciughe di Sciacca, Origano Siciliano, Olio Evo Bio, Basilico.

Rivisitata 11 €

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino, Mozzarella di Bufala DOP dell'Aversano DOP, Olio Evo Bio, Basilico.

Margherita con Provola 10€

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino, Provola Affumicata di Agerola, Olio Evo Bio, Basilico.

Piennolo 11 €

Fior di latte di Agerola, Pomodorini Rossi del Piennolo DOP, Olio Evo Bio, Basilico.

Margherita D'Autore 12 €

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino, Mozzarella di Bufala DOP dell'Aversano DOP, Fior di latte di Agerola, Pomodorini del Piennolo, Olio Evo Bio, Basilico.

3 Pomodori 12 €

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino, Salsa del Piennolo, Salsa di Pomodorini gialli di Corbara, Fior di latte di Agerola, Olio Evo Bio, Basilico.

Provola e Pepe (Bianca o Rossa) 10,5€

Provola affumicata di Agerola, Pepe nero macinato a mano, Olio Evo Bio, Basilico.

Corbarina 11 €

Pomodorini gialli di Corbara, Fior di latte di Agerola, Olio Evo Bio, Basilico.

Burrata 12€

Pomodoro San Marzano DOP, Burrata pugliese al centro, olio Evo Bio, Basilico.

Birra alla Spina

DOLOMITI PILS - Pedavena Alc. Vol. 4,9 %

cl. 20 € 3,50 / cl. 40 € 6,00

In questa Pils italiana puoi sentire tutta la leggerezza dell'acqua che scende dalle Dolomiti Bellunesi, per una birra dal gusto rotondo ed elegante. Si presenta con una schiuma compatta e cremosa impreziosita da note floreali ottenute dal dosaggio a freddo di lupoli nobili quali lo Spalt Select.

CASTELLO ROSSA Alc. Vol. 6,7 %

cl. 20 € 4,00 / cl. 40 € 6,50

La Castello Rossa è caratterizzata da un gusto pieno e rotondo, che trova nella gradazione alcolica medio-alta la possibilità di esprimere tutto il suo potenziale. Il caldo colore rosso e la schiuma cremosa e persistente coronano in modo esemplare le caratteristiche di gusto esaltandone i pregi.

Birre in Bottiglia

TOVEL WEISS - Alc. Vol. 5 % cl. 50

€ 6,50

Corposa, leggermente acidula e dissetante, adatta ad un consumo estivo. Birra in stile bavarese ad alta fermentazione. Perfetta in abbinamento con pizze particolari o piatti leggeri come le insalate; un classico con i Weisswurst.

TOVEL BLANCHE - Alc. Vol. 4,9 % cl. 50

€ 6,50

È una birra in stile "blanche" o "witbier" belga, realizzata con malto d'orzo, malto di frumento, avena, luppoli trentini, e arricchita con scorze d'arancia, fiori di sambuco e radice di tarassaco.

TOVEL PLIS - Alc. Vol. 4,7 % cl. 50

€ 6,50

Si presenta con un colore limpido, dorato, spuma bianca fine e leggera, e un gusto amaricante ma equilibrato, con buona corposità e un profilo aromatico persistente. Una birra perfetta da servire fresca, che accompagna con eleganza piatti semplici, carni bianche o formaggi delicati.

PEDAVENA - Alc. Vol. 5.2 % cl. 33

€ 4,50

Di colore chiara e brillante è caratterizzata da un gusto secco, pulito e un finale piacevolmente amaro. La sua produzione fa riferimento alla tradizione italiana e utilizza materie prime di qualità, tra cui l'acqua delle Dolomiti.

BIRRA SALENTO TIPA - Alc. 4.8% cl.33

€ 6,00

IPA dal colore opalescente, fresca, beverina e accattivante. Le note dei malti Pils e Pale la rendono bilanciata sull'aromaticità dei luppoli, con note di miele. Processo produttivo le dona note che vanno dall'erbaceo all'agrumato.

CLAUSTHALER ORIGINAL NON ALCOHOLIC-Alc. Vol. 0,0 % cl. 33

€ 4,00

Clausthaler è riuscita a produrre una birra che profumi come una birra e che abbia il gusto inconfondibile di una birra, ma che sia analcolica. Dall'aroma fresco, fine e floreale con note amarognole, possiede un gusto amaro cremoso, ampio e dolce dato da frutta, luppolo e spezie.

Vini

Bollicine

CHAMPAGNE FABRICE BERTEMES-RACINES 2 -PREMIER CRU

Uno Champagne fresco e leggero, proveniente da un blend di piu' varietà, maturato per un minimo di tre anni in cantina. In bocca sviluppa delicati aromi di fiori di tiglio seguiti da intense note agrumate (limone, pompelmo) e frutti carnosi (prugna). Blend :- 95% Chardonnay - 5% Pinot Nero.

bottiglia € 45,00

LE MARCHESINE FRANCIACORTA DOCG NITENS BRUT

Colore paglierino di ottima intensità, delicati i ricordi verdolini. Al naso vengono esaltate le note dolci, il marzapane, la ginestra, il caprifoglio; in seconda battuta emergono il torroncino, la granella di nocciole e le spezie, lo zenzero candito che si fonde con il cedro. Al gusto è sapido, morbido, chiudendo gustoso, piuttosto pieno con ricordi di acacia e noci macadamia.

bottiglia € 35,00

PROSECCO EXTRA DRY D.O.C. JOY - FORCHIR

Giallo paglierino scarico con vivaci catenelle di spuma, al naso primeggiano gli aromi fruttati: pera, mela Golden, pesca bianca; ricordi di glicine, acacia e salvia completano il corredo aromatico. Il sorso è fresco e sapido, con sensazioni morbide grazie al pacato residuo zuccherino.

bottiglia € 20,00

PROSECCO BRUT ROSÉ D.O.C. JOY - FORCHIR

Il suo rosa quarzo con riflessi salmone; è brillante, perlato, d'ispirazione provenzale. Regala al naso sensazioni floreali di gelsomino, sambuco e boccioli di rosa; la caratteristica pera, con la sua buccia profumata, si incontra con una spremuta di melograno delicatamente pressato. Il palato è stuzzicato dal perlage continuo e consistente.

bottiglia € 20,00

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC "IL SELEZIONE" - FRANCESCO VEZZELLI

Di colore rosso rubino con un perlage fine e persistente ha una spuma cremosa con un profumo che richiama floreali di rosa, viola e frutti di sottobosco. Al gusto è armonioso, sapido, asciutto. Abbinamento: versatile nella maggior parte degli abbinamenti gastronomici.

bottiglia € 20,00

Vini Bianchi

FALANGHINA - CASA SETARO

Color giallo paglierino, floreale e fruttato al naso con sentori di ginestra e fiori bianchi, con rimandi alla pesca gialla e ai sali minerali. Fresco e lungo, con una piacevole struttura.

**bottiglia € 20,00
calice € 5,00**

CHARDONNAY - PERDITEMPO BIANCO - TERRE ROSSE VALLANIA

Color giallo paglierino, fruttato e saporito, con note di fiori bianchi e agrumi a polpa gialla, con rimandi balsamici. Sapido e intrigante, con buona freschezza e persistenza.

bottiglia € 20,00

Vini Rossi

AGLIANICO - CASA SETARO

Color rosso rubino intenso, floreale al naso con sentori di frutti di bosco, liquirizia e rimandi fumè. Al palato intenso e pieno, con tannino lievemente vellutato.

**bottiglia € 20,00
calice € 5,00**

MERLOT - PERDITEMPO ROSSO - TERRE ROSSE VALLANIA

Color rosso rubino con riflessi violacei, al naso floreale con sentori di violette, fiori selvatici, spezie, pepe nero e pietra focaia. Al palato succoso, equilibrato ed elegante, con un finale sapido.

bottiglia € 20,00

Bevande

Coca e Coca zero - cl. 33

€ 3,00

Aranciata Arancio Bio Tomarchio - cl. 27,5 in vetro

€ 3,50

Con il 20 % di succo di "Arancia di Ribera D.O.P.". Lei e' originaria di Ribera ed è conosciuta in tutto il mondo come "la Bionda Siciliana". Buona da mangiare e buona da bere, grazie al suo gusto gradevolissimo e alla sua polpa bionda senza semi! Ovviamente stiamo parlando dell'"Arancia di Ribera" D.O.P." che abbiamo scelto come ingrediente principale della nostra Arancia BIO per offrirvi il gusto vero e autentico della nostra isola.

Ricca di vitamine A, B1, B2 e C, sali minerali e zuccheri, il suo succo rende la nostra bevanda gustosa, delicatamente dolce e rinfrescante, perfetta per accompagnare tutti i pasti e in qualunque momento della giornata.

Chinotto Bio Tomarchio - cl. 27,5 in vetro

€ 3,50

La ricetta di questa bibita risale alla metà del secolo scorso e ora, come allora, è prodotta utilizzando estratto di Chinotto. Questo particolare e antichissimo agrume, dal sapore tipicamente amarostico e deciso, conferisce da sempre alla nostra bibita il suo gusto unico e inconfondibile, da sempre, la bibita più amata dai siciliani.

Thè Pesca-Melone Bio Tomarchio - cl. 27,5 in vetro

€ 3,50

Con infuso di thè nero, Melone e Pesca Siciliani.

Nato dall'infusione delle migliori foglie del the' nero biologico di Ceylon e la frutta siciliana che piu' di ogni altra racchiude tutto il profumo e la magia dell'estate Siciliana, la Pesca e il Melone.

Un gusto avvolgente vellutato e fruttato che viene esaltato da una nota di freschezza e dolcezza tipica del Melone. La sapiente combinazione di questi ingredienti unita all'acqua proveniente dalle pendici dell'Etna fa del nostro una bevanda dissetante e rinfrescante per eccellenza.

Acqua - cl. 75 WAMI - WATER WITH A MISSION

€ 3,00

Naturale - Gassata

WAMI è un'acqua oligominerale con una missione: rendere straordinario il gesto quotidiano di bere. Ogni bottiglia di WAMI infatti dona 100 litri di acqua potabile ed inserendo il codice presente sulla bottiglia all'interno del sito wa-mi.org è possibile vedere a quale famiglia la stai donando. L'acqua oligominerale WAMI nasce in Piemonte, nelle Alpi Marittime, a 1.300 metri sul livello del mare. Sgorge pura dalla Sorgente San Bernardo Rocciaviva.

-Dopo il conto, se c'è necessità, bisogna liberare il tavolo.

-Ingredienti, oltre quelli del menù, non sono presenti.

**Vi ringraziamo anticipatamente per aiutarci a lavorare bene,
purtroppo gli spazi sono molto ristretti.**

Coperto & Servizio

€ 2,00

Tradizione & Innovazione
Bianco Farina
— pizze d'Autore ... e non solo —®

Pasquale Penne

📍 Via Domenico Zampieri, 36
40129 Bologna (BO)

☎ +39 346 6112769

✉ biancofarinabologna@gmail.com

🌐 pizzeriabiancofarina.it

📘 [pizzeriabiancofarina](https://www.facebook.com/pizzeriabiancofarina)

📷 [pizzeriabiancofarina](https://www.instagram.com/pizzeriabiancofarina)