# Pummaro.it®

SLOW GOOD EXPERIENCE

CONSERVA E TRATTA IL CIBO COME SE FOSSE IL TUO CORPO,
RICORDANDO CHE NEL TEMPO IL CIBO SARÀ IL TUO CORPO.

(BW RICHARDSON)

Alleanza Slow Food
dei Cuochi

# Pummaro.it®

SLOW GOOD EXPERIENCE

*Ti accompagneremo in una nuova "Esperienza Food" attraverso un viaggio alla riscoperta di tradizioni e memorie antiche, di profumi e sapori unici, nati dalle nostre collaborazioni con le più alte eccellenze italiane.*

*All'interno del Menù potrai farti guidare dai nostri consigli nella scelta del tipo di impasto e delle migliori bevande sapientemente accostate alle Tue ricette preferite.*

*Ti auguriamo di gustare fino in fondo questo viaggio.*

*I Fondatori Guido e Alberto*

Alleanza Slow Food
dei Cuochi

# PER UNA MIGLIORE DEGUSTAZIONE FATTI GUIDARE DAI NOSTRI CONSIGLI

**L'IMPASTO DA NOI CONSIGLIATO...**
ELENCO COMPLETO QUI SOTTO

**...IL MIGLIOR ACCOSTAMENTO CON IL VINO...**
ELENCO COMPLETO ALLA PAGINA DEI VINI

**...LA GIUSTA BIRRA ARTIGIANALE**
ELENCO COMPLETO ALLA PAGINA DELLE BIRRE

## I NOSTRI IMPASTI 100% LIEVITO MADRE

**IMPASTO 9 CEREALI** → RICCO DI NUTRIENTI → FARINA MACINATA A PIETRA → LIEVITATO 48–72 ORE

A BASE DI FARINA SEMI INTEGRALE, ARRICCHITA CON FARINA DI SEGALE INTEGRALE, SOIA IN GRANELLA, SEMI DI SESAMO, FIOCCHI D'AVENA, SEMI DI LINO, FARINA DI MAIS, SEMI DI MIGLIO E FIOCCHI D'ORZO

**IMPASTO VERACE** → TRADIZIONALE NAPOLETANO → FARINA MACINATA TRADIZIONALMENTE → LIEVITATO 12–36 ORE

IMPASTO SECONDO IL DISCIPLINARE DELL'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

**IMPASTO INTEGRALE** → RICCO DI GUSTO E FIBRA → FARINA MACINATA A PIETRA → LIEVITATO 48–72 ORE

CONTIENE IL 100% DELLE PARTI DEL CHICCO: L'ALTA PERCENTUALE DI FIBRA, DI SALI MINERALI E DI TUTTO IL SUO GERME CONFERISCONO AL PRODOTTO UN GUSTO DECISO

TUTTI I GRANI PROVENGONO ESCLUSIVAMENTE DA AZIENDE PIEMONTESI

PROVENIENTI DA 45 AZIENDE AGRICOLE RIUNITE IN UN SOLO CONSORZIO DI GARANZIA CHE SELEZIONA SOLTANTO TERRENI LONTANI DA CITTÀ, AUTOSTRADE E FABBRICHE NEL RISPETTO DI UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER OTTENERE GRANI A RESIDUO ZERO

# GLI ANTIPASTI E GLI SFIZI

## FARINATA

CON FARINA DI CECI DA PEGLI (VAL VARENNA) € 2,00

## FARINATA FARCITA

CON FARINA DI CECI DA PEGLI (VAL VARENNA), UN INGREDIENTE A SCELTA € 3,00

## CHIACCHIERE NAPOLETANE

SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, PARMIGIANO REGGIANO € 3,00

## TRONCHETTI

RIPIENI DI FIOR DI LATTE BIO, PROSCIUTTO COTTO RASPINI, FONTINA VALDOSTANA D.O.P. € 4,50

## PATATINE FRITTE ARTIGIANALI

PATATE FRESCHE TAGLIATE A MANO E FRITTE SUL MOMENTO € 4.00

# SOLO A PRANZO

## LE TASCHELLE NAPOLETANE

REALIZZATE CON IL NOSTRO PANE SFORNATO GIORNALMENTE

### TASCHELLA VEGETARIANA

POLPETTE DI VERDURE, CUORI DI LATTUGA, SALSA YOGURT PUMMARÒ.IT € 5,00

### TASCHELLA ORIGINALE

POLPETTE DI FASSONE PIEMONTESE (PRESIDIO SLOW FOOD) E SALSICCIA DI BRA DEL CONSORZIO IN SUGO DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO € 5,00

## LE INSALATE

ACCOMPAGNATE DAI CONDIMENTI E DAL NOSTRO PANE SFORNATO GIORNALMENTE

### INSALATA AGRUMELLA

INSALATA MISTICANZA, ARANCE SICILIANE, FINOCCHIO SELVATICO, OLIVE NERE DELLA RIVIERA LIGURE, AGLIO DI VESSALICO (PRESIDIO SLOW FOOD), BASILICO FRESCO, PISTACCHI VERDI DI BRONTE (PRESIDIO SLOW FOOD) € 9,00

### INSALATA CAPRESE

FIOR DI LATTE BIO, BASILICO FRESCO, POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA € 6,00

### INSALATA RIVIERA

INSALATA MISTICANZA, POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA, FIOR DI LATTE BIO, OLIVE NERE DELLA RIVIERA LIGURE, PESTO DI BASILICO FRESCO DI NOSTRA PRODUZIONE € 8,00

### INSALATA SAINT TROPEZ

INSALATA MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA I.G.P., CETRIOLI, OLIVE TAGGIASCHE D.O.P., TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO, SEMI DI SESAMO NERI, ORIGANO € 8,00

### INSALATA ALASKA

INSALATA MISTICANZA, SALMONE REALE SELVAGGIO D'ALASKA, RAVANELLI, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA I.G.P., OLIVE NERE DELLA RIVIERA LIGURE € 9,00

### INSALATA ALTA MAREA

INSALATA MISTICANZA, PATATE LESSE, UOVO SODO BIO, FILETTI DI TONNO DI LAMPEDUSA, FILETTI DI ACCIUGA, OLIVE TAGGIASCHE D.O.P. € 9,00

RICETTA CON INGREDIENTI SLOW FOOD · RICETTA PER VEGETARIANI · RICETTA PER VEGANI

# LE STORICHE DA NAPOLI

## MASTUNICOLA RICETTA DEL 1500 CIRCA

PIZZA BIANCA

*La variazione originaria, madre di tutte le pizze come oggi noi le conosciamo.*
*Una rarità nella sua ricetta originale, facendo un salto nel tempo nella povertà di una Napoli che fu, il lavoro duro dei mariti era sostentato dalle preparazioni delle mogli.*
*Questa pizza prese il nome di Mastunicola, sopravvissuta per tanto tempo nella tradizione della Napoli antica e oggi quasi scomparsa. Il nome pare derivare proprio da uno degli ingredienti, il basilico, denominato in dialetto "vasunicola". Qualche pizzico di strutto artigianale, il basilico fresco, una spolverata di formaggio e una macinata di pepe nero. La pizza emana fragranze essenziali, ma invitanti, e non appesantisce come si può essere tenuti a credere. E' una lacrima della storia di Napoli, è una preparazione da molti abbandonata, ma realmente progenitrice dell'Italia che verrà. Una sorta di focaccia che sta diventando pizza. Dalla Pyta di tremila anni, ad ora, grazie ai nostri pizzaioli che orgogliosi, tramandano le loro amate origini.*

STRUTTO ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, BASILICO FRESCO, PEPE NERO. **DOPO COTTURA:** CONCIATO ROMANO (PRESIDIO SLOW FOOD) € 5,50

I CONSIGLI: IMPASTO C
VINO
BIRRA

## MARINARA S.T.G. RICETTA DEL 1730 CIRCA

PIZZA ROSSA

*Vi siete mai chiesti perché quando ordinate una pizza marinara negli ingredienti (pomodoro, aglio e un pizzico di origano) non c'è proprio niente che richiami il mare? La spiegazione è semplice e curiosa, infatti il nome di questa pizza deriva da una situazione che si era venuta a creare nel porto di Napoli.*
*le prime pizze nascono con il solo pomodoro e olio, poi con il tempo un altro ingrediente prese piede, erano le acciughe, aggiungendole alla pizza però, soprattutto se la pesca non era stata abbondante, il costo di quest' ultima saliva notevolmente, quindi non sempre era alla portata di tutti, infatti il più delle volte ci si accontentava solo dell' aggiunta di un pizzico di origano.*
*Solo con il passare del tempo, il pizzaiolo del port' Alba di Napoli, stufo di sentire le lamentele dei marinai che gli dicevano di insaporirla un po'( N' sapuriscila nu poc'), decise ti trovare un nuovo ingrediente che esaltasse ma anche che variasse il sapore della pizza senza che però incidesse sul prezzo, così aggiunse l'aglio. I marinai ne rimasero entusiasti così che il passaparola si diffuse pian piano e visto che al miglior sapore non corrispondeva un aumento di prezzo, veniva spontaneo alla clientela chiedere una pizza come piace ai marinai, da lì quindi Marinara.*

POLPA DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P. SFILACCIATO AL MOMENTO DAL PIZZAIOLO, AGLIO DI VESSALICO (PRESIDIO SLOW FOOD), ORIGANO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 5,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## MARGHERITA S.T.G. RICETTA DEL 1800 CIRCA

PIZZA ROSSA

*La storia di questa celebre pizza è molto discussa e controversa, ma la leggenda ufficiale narra che l'estate del 1889 il re Umberto I con la regina Margherita la trascorsero a Napoli, nella reggia di Capodimonte. La regina era incuriosita dalla pizza che non aveva mai mangiato e di cui forse aveva sentito parlare da qualche scrittore o artista, ma non potendo andare lei in pizzeria fu chiamato a corte il più noto e rinomato pizzaiuolo del tempo che si trovava alla salita Sant'Anna, a pochi passi da via Chiaia. Don Raffaele Esposito utilizzando i forni delle cucine reali, assistito dalla moglie donna Rosa, che era poi la vera maestra di pizze, la vera autrice di quelle classiche che furono presentate ai reali, una con strutto, formaggio, pepe e basilico; una con aglio, olio e pomodoro e una terza con mozzarella, pomodoro e basilico, cioè con i colori della bandiera italiana, che entusiasmò in particolare la regina Margherita, e non solo per motivi patriottici.*
*Don Raffaele, da bravo uomo di pubbliche relazioni, colse al volo l'occasione e chiamò questa pizza " alla Margherita".*

POLPA DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P. SFILACCIATO AL MOMENTO DAL PIZZAIOLO, FIOR DI LATTE BIO, BASILICO FRESCO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 6,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## COSACCA RICETTA DEL 1840 CIRCA

PIZZA ROSSA

*Anno 1844, lo zar Nicola I e sua moglie Alessandrina Feordorwna, si trovarono così bene a Napoli che inviarono a Ferdinando II i due cavalli di bronzo che adornarono prima l'ingresso dei giardini reali e poi lo spazio antistante il Maschio Angioino. I napoletani, che hanno avuto sempre un debole per gli ospiti illustri e prodighi, si inventarono la pizza Cosacca che è un misto tra la Margherita e la Marinara, con il formaggio al posto della mozzarella. Questo dice la leggenda. Per gli addetti ai lavori, invece, è la pizza dei poveri, o dei pizzaiuoli. Proprio i suoi ingredienti fanno pensare a quella cucina degli avanzi che a Napoli ha originato le pietanze più celebri. La necessità di abbondare coi condimenti di risulta, per colmare l'assenza di cibi più sostanziosi, la rendeva carica e, in definitiva, squisita.*

POLPA DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P. SFILACCIATO AL MOMENTO DAL PIZZAIOLO, AGLIO DI VESSALICO (PRESIDIO SLOW FOOD), POMODORINO ROSSO DEL PIENNOLO D.O.P. BASILICO FRESCO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, **DOPO COTTURA:** FIORE SARDO DEI PASTORI (PRESIDIO SLOW FOOD) € 7,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

GLI IMPASTI: V VERACE NESSUN SUPPLEMENTO C CEREALI + 2,00 € INTEGRALE + 1,50 €

# LE DOC

## PUMMARÒ TRIS
PIZZA BIANCA

**PIZZA DIVISA IN TRE ABBINAMENTI:**
- FIOR DI LATTE BIO, POMODORI CILIEGINO GIALLI, **DOPO COTTURA:** FILETTI DI TONNO DI LAMPEDUSA
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., POMODORINO ROSSO DEL PIENNOLO D.O.P.
- FIOR DI LATTE BIO, CAPPERI DI SALINA (PRESIDIO SLOW FOOD), FILETTI DI ACCIUGA, **DOPO COTTURA:** POMODORI CILIEGINO ESSICATI AL SOLE € 15,50

## BURRATA
PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P. FRANTUMATO A MANO, POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA, RUCOLA SELVATICA, **DOPO COTTURA:** BURRATA INTERA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PENISOLA SORRENTINA D.O.C. € 10,50

## LA VERACE
PIZZA BIANCA

POLPA DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P. SFILACCIATO AL MOMENTO DAL PIZZAIOLO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., BASILICO FRESCO, **DOPO COTTURA:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PENISOLA SORRENTINA D.O.C. € 9,50

## LA REALE
PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P. FRANTUMATO A MANO, **DOPO COTTURA:** RUCOLA SELVATICA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PENISOLA SORRENTINA D.O.C, BOCCONCINO DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. € 11,00

## VULCANO
PIZZA ROSSA

**DOPPIO DISCO DI PASTA RIPIENO DI:** SALSA DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P. FRANTUMATO A MANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., PROSCIUTTO COTTO RASPINI, SCAMORZA AFFUMICATA € 9,50

## PACCHETELLE
PIZZA BIANCA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., POMODORINO ROSSO DEL PIENNOLO D.O.P., POMODORI CILIEGINO GIALLI, BASILICO FRESCO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 9,00

RICETTA CON INGREDIENTI SLOW FOOD · RICETTA PER VEGETARIANI · RICETTA PER VEGANI

## MARGHERITA D.O.C. PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P. FRANTUMATO A MANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., BASILICO FRESCO, **DOPO COTTURA:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PENISOLA SORRENTINA D.O.C. € 7,50

## FRIARIELLI E SALSICCIA PIZZA BIANCA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., FRIARIELLI NAPOLETANI, SALSICCIA ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO € 8,50

## VESUVIO PIZZA BIANCA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., CAPPERI DI SALINA (PRESIDIO SLOW FOOD), FILETTI DI ACCIUGA, OLIVE NERE DELLA RIVIERA LIGURE, POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA, BASILICO FRESCO, **DOPO COTTURA:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PENISOLA SORRENTINA D.O.C. € 8,50

## CRUDELLA PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P. FRANTUMATO A MANO, **DOPO COTTURA:** MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., ORIGANO, BASILICO FRESCO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PENISOLA SORRENTINA D.O.C. € 9,00

## POSILLIPO PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P. FRANTUMATO A MANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA, PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO FRESCO, **DOPO COTTURA:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PENISOLA SORRENTINA D.O.C. € 8,50

GLI IMPASTI: VERACE NESSUN SUPPLEMENTO · CEREALI + 2,00 € · INTEGRALE + 1,50 €

## AI SAPORI DI MARE

PIZZA BIANCA

**CENTRO PIZZA:** FIOR DI LATTE BIO, OLIVE NERE DELLA RIVIERA LIGURE, STRACCHINO BIO, CODE DI GAMBERO SELVAGGIO*, PEPE NERO
**CORNICIONE:** CREMA AL SALMONE € 12,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## AI FIORI DI ZUCCA

PIZZA BIANCA

**CENTRO PIZZA:** FIOR DI LATTE BIO, POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA, FIORI DI ZUCCHINA, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, PARMIGIANO REGGIANO
**CORNICIONE:** CREMA ALLE ZUCCHINE € 10,00

I CONSIGLI: IMPASTO C
VINO
BIRRA

CON CORNICIONE RIPIENO

## AI PORCINI

PIZZA ROSSA

**CENTRO PIZZA:** SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, SALSICCIA ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, FUNGHI PORCINI, POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA, PARMIGIANO REGGIANO
**CORNICIONE:** CREMA AI FUNGHI PORCINI € 12,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## AL CRUDO DI PARMA

PIZZA ROSSA

**CENTRO PIZZA:** SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, **DOPO COTTURA:** PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO
**CORNICIONE:** CREMA ALLA BIETOLA € 12,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## ALLA NAPOLETANA

PIZZA ROSSA

**CENTRO PIZZA:** SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA, BASILICO FRESCO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
**CORNICIONE:** PEZZETTI DI SALAME ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, RICOTTA VACCINA BIOLOGICA, PEPE NERO € 11,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## CLASSICO

PIZZA ROSSA

**CENTRO PIZZA:** SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, RICOTTA VACCINA BIOLOGICA, PROSCIUTTO COTTO RASPINI
**CORNICIONE:** RICOTTA VACCINA BIOLOGICA, PEZZETTI DI PROSCIUTTO COTTO RASPINI € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## DOLCISSIMO

PIZZA BIANCA

**CENTRO PIZZA:** NUTELLA, PERE MADERNASSA DI CUNEO, ZUCCHERO A VELO
**CORNICIONE:** CREMA ALLA NUTELLA E GRANELLA DI NOCI DI SORRENTO € 11,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## DOLCE SICILIA

PIZZA BIANCA

**CENTRO PIZZA:** RICOTTA VACCINA BIOLOGICA, CONFETTURA ALLE FRAGOLINE DI BOSCO DI SCIACCA E RIBERA (PRESIDIO SLOW FOOD), GRANELLA DI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE (PRESIDIO SLOW FOOD)
**CORNICIONE:** CREMA DOLCE AL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE (PRESIDIO SLOW FOOD) € 14,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

GLI IMPASTI: V VERACE NESSUN SUPPLEMENTO C CEREALI + 2,00 € i INTEGRALE + 1,50 €

# CON CORNICIONE RIPIENO

TUTTE LE CREME DEI CORNICIONI SONO PRODOTTE AL MOMENTO DELL'ORDINE CON RICOTTA VACCINA BIOLOGICA

## ALLA MALAVOGLIA

PIZZA BIANCA

**CENTRO PIZZA:** FIOR DI LATTE BIO, STRACCHINO BIO, POMODORI CILIEGINO GIALLI,
**DOPO COTTURA:** TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO, TARALLI PUGLIESI SBRICIOLATI, PESTO DI PISTACCHI DI BRONTE (PRESIDIO SLOW FOOD)
**CORNICIONE:** CREMA AL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE (PRESIDIO SLOW FOOD) € 15,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## ALLA ZUCCA ROSSA DI MANTOVA

PIZZA BIANCA

**CENTRO PIZZA:** FIOR DI LATTE BIO, ZUCCA ROSSA DI MANTOVA, SALSICCIA ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, SCAMORZA AFFUMICATA
**CORNICIONE:** CREMA ALLA ZUCCA ROSSA DI MANTOVA € 13,00

I CONSIGLI: IMPASTO C
VINO
BIRRA

## ALLE PUNTE DI ASPARAGI

PIZZA BIANCA

**CENTRO PIZZA:** FIOR DI LATTE BIO, FONTINA VALDOSTANA D.O.P., GORGONZOLA DOLCE D.O.P.
**DOPO COTTURA:** SPECK ALTO ADIGE I.G.P.
**CORNICIONE:** CREMA ALLE PUNTE DI ASPARAGI € 11,50

I CONSIGLI: IMPASTO C
VINO
BIRRA

## AI CUORI DI CARCIOFO

PIZZA BIANCA

**CENTRO PIZZA:** FIOR DI LATTE BIO, PROSCIUTTO COTTO RASPINI, CUORI DI CARCIOFO A SPICCHI
**CORNICIONE:** CREMA AI CUORI DI CARCIOFO € 11,50

I CONSIGLI: IMPASTO i
VINO
BIRRA

## AL FUOCO DI SATANA

PIZZA ROSSA

**CENTRO PIZZA:** SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, 'NDUJA DI SPILINGA, SCHIACCIATA PICCANTE ARTIGIANALE DALLA CALABRIA, MELANZANE FRITTE, SALSICCIA ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO
**CORNICIONE:** CREMA ALL'NDUJA DI SPILINGA € 12,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## AL TARTUFO BIANCO

PIZZA BIANCA

**CENTRO PIZZA:** FIOR DI LATTE BIO, FUNGHI PORCINI, PARMIGIANO REGGIANO,
**DOPO COTTURA:** SCAGLIE DI TARTUFO NERO
**CORNICIONE:** CREMA AL TARTUFO BIANCO DI ALBA € 14,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

RICETTA CON INGREDIENTI SLOW FOOD  RICETTA PER VEGETARIANI  RICETTA PER VEGANI

# QUELLE DEL MASTRO PIZZAIOLO

## VEGETARIANA DI STAGIONE

FIOR DI LATTE BIO, ORTAGGI BIOLOGICI DI STAGIONE A PARTIRE DA € 9,50
(SECONDO ORTAGGI DI STAGIONE)

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## LAS VEGAN

ORTAGGI BIOLOGICI DI STAGIONE A PARTIRE DA € 7,50
(SECONDO ORTAGGI DI STAGIONE)

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## QUATTRO REGIONI

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, PESTO DI BASILICO FRESCO DI NOSTRA PRODUZIONE, **DOPO COTTURA:** CARPACCIO DI FASSONE PIEMONTESE (PRESIDIO SLOW FOOD), SCORZA DI LIMONI DI SORRENTO, ASIAGO STRAVECCHIO (PRESIDIO SLOW FOOD) € 12,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## RIVIERA

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, PESTO DI BASILICO FRESCO DI NOSTRA PRODUZIONE, PATATE LESSE, POMODORINO ROSSO DEL PIENNOLO D.O.P. **DOPO COTTURA:** FIORE SARDO DEI PASTORI (PRESIDIO SLOW FOOD) € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## SORRENTINA

PIZZA BIANCA

POMODORINO ROSSO DEL PIENNOLO D.O.P, POMODORI CILIEGINO GIALLI, SCAMORZA AFFUMICATA, BASILICO FRESCO, **DOPO COTTURA:** CONCIATO ROMANO (PRESIDIO SLOW FOOD) € 9,00

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## FORDZE

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, POMODORINO ROSSO DEL PIENNOLO D.O.P, **DOPO COTTURA:** CARPACCIO DI FASSONE PIEMONTESE (PRESIDIO SLOW FOOD), RADICCHIO TREVIGIANO, PESTO ARTIGIANALE DI RUCOLA SELVATICA, NOCI DI SORRENTO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO D.O.P, SCAGLIE E OLIO DI TARTUFO NERO € 13,00

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## FRESELLA

PIZZA BIANCA

POMODORINO ROSSO DEL PIENNOLO D.O.P, CAPPERI DI SALINA (PRESIDIO SLOW FOOD), OLIVE TAGGIASCHE D.O.P, **DOPO COTTURA:** FILETTI DI TONNO DI LAMPEDUSA € 10,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## STUZZICA

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, POMODORINO ROSSO DEL PIENNOLO D.O.P, ZUCCHINE SALTATE IN PADELLA, **DOPO COTTURA:** ALACCIA SALATA DI LAMPEDUSA (PRESIDIO SLOW FOOD), ASIAGO STRAVECCHIO (PRESIDIO SLOW FOOD) € 11,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## ZUCCHETTA

PIZZA BIANCA

CREMA ALLA ZUCCA ROSSA DI MANTOVA, SCAMORZA AFFUMICATA, FIORI DI ZUCCHINE, PANCETTA ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, **DOPO COTTURA:** CASTELMAGNO D'ALPEGGIO (PRESIDIO SLOW FOOD) € 10,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

# LE ESCLUSIVE DAL PIEMONTE

## GRAND CRU DI BAROLO
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, SALAME ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, TOMA AFFINATA IN VINACCE DI BAROLO D.O.C. **DOPO COTTURA:** CONFETTURA BIO DI POMODORO CILIEGINO DALLA SICILIA € 11,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## PIEMONTEISA D.O.C.
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, UOVA DI QUAGLIA, **DOPO COTTURA:** SALSICCIA CRUDA DI BRA DEL CONSORZIO, SCAGLIE DI TARTUFO NERO € 15,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## BRAIDESE
PIZZA BIANCA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., FRIARIELLI NAPOLETANI, POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA, **DOPO COTTURA:** SALSICCIA CRUDA DI BRA DEL CONSORZIO € 12,50

I CONSIGLI: IMPASTO i
VINO
BIRRA

## BORGO SAN MARTINO
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, CREMA ALLE PUNTE DI ASPARAGI, POMODORINO ROSSO DEL PIENNOLO D.O.P. **DOPO COTTURA:** SALSICCIA CRUDA DI BRA DEL CONSORZIO, CASTELMAGNO D'ALPEGGIO (PRESIDIO SLOW FOOD) € 13,00

I CONSIGLI: IMPASTO C
VINO
BIRRA

## AMORE DELLE LANGHE
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, CASTELMAGNO D'ALPEGGIO (PRESIDIO SLOW FOOD), **DOPO COTTURA:** MIELE MILLEFIORI D'ALTA MONTAGNA (PRESIDIO SLOW FOOD), GRANELLA DI NOCCIOLA TONDA GENTILE DELLE LANGHE € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA



GLI IMPASTI: V VERACE NESSUN SUPPLEMENTO C CEREALI + 2,00 € i INTEGRALE + 1,50 €

# QUELLE DI MARE

## MARE CHIARO
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, PANNA, CODE DI GAMBERO SELVAGGIO* **DOPO COTTURA:** SALMONE REALE RED KING SELVAGGIO, GRANELLA DI PISTACCHIO VERDE DI BRONDE (PRESIDIO SLOW FOOD), POMODORI CILIEGINO ESSICATI AL SOLE € 14,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## ALACCIA SALATA DI LAMPEDUSA
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, PEPERONI ARROSTITI, CAPPERI DI SALINA (PRESIDIO SLOW FOOD), **DOPO COTTURA:** ALACCIA SALATA DI LAMPEDUSA (PRESIDIO SLOW FOOD) € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## CALDO FREDDO
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, **DOPO COTTURA:** SALMONE REALE RED KING SELVAGGIO, PESTO ARTIGIANALE DI RUCOLA SELVATICA, CAPPERI DI SALINA CANDITI (PRESIDIO SLOW FOOD), POMODORI CILIEGINO ESSICATI AL SOLE, SCORZA DI LIMONI DI SORRENTO € 11,50

I CONSIGLI: IMPASTO C
VINO
BIRRA

## FIORE DEL MARE
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, FIORI DI ZUCCHINE, CAPPERI DI SALINA (PRESIDIO SLOW FOOD), POMODORINO ROSSO DEL PIENNOLO D.O.P, **DOPO COTTURA:** TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO, SEMI DI SESAMO NERO € 12,50

I CONSIGLI: IMPASTO i
VINO
BIRRA

## FANTASIE DEL PORTO
PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, POMODORI CILIEGINO GIALLI, VONGOLE VERACI*, ANELLI DI TOTANO*, CODE DI GAMBERO SELVAGGIO*, BOTTARGA DI ORBETELLO GRATTUGIATA (PRESIDIO SLOW FOOD), PREZZEMOLO, SCORZA DI LIMONI DI SORRENTO € 15,00

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## TONNO E CIPOLLA A MODO NOSTRO
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA, **DOPO COTTURA:** TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO, SEMI DI SESAMO NERO, PESTO ARTIGIANALE DI RUCOLA SELVATICA, PEPE ROSA € 11,00

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## BOTTARGA DI ORBETELLO
PIZZA BIANCA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P, PATATE E SEPPIOLINE SALTATE IN PADELLA CON CURRY E CURCUMA, POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA, **DOPO COTTURA:** BOTTARGA DI ORBETELLO GRATTUGIATA (PRESIDIO SLOW FOOD) € 11,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

RICETTA CON INGREDIENTI SLOW FOOD · RICETTA PER VEGETARIANI · RICETTA PER VEGANI

## MEDITERRANEA

PIZZA BIANCA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA, PATATE LESSE, OLIVE NERE DELLA RIVIERA LIGURE, CARPACCIO DI POLPO, **DOPO COTTURA:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PENISOLA SORRENTINA D.O.C. € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## COZZE & CO.

PIZZA ROSSA

SPENNELLATA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, COZZE DEL MAR MEDITERRANEO*, VONGOLE VERACI*, SEPPIOLINE* SALTATE IN PADELLA CON CURRY E CURCUMA, BOTTARGA DI ORBETELLO GRATTUGGIATA (PRESIDIO SLOW FOOD), POMODORI DATTERINO GIALLI € 13,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## MASTERCHEF

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, RICOTTA VACCINA BIO, BIETOLA SFUMATA AL VINO BIANCO, POMODORINO ROSSO DEL PIENNOLO D.O.P, SEPPIOLINE* SALTATE IN PADELLA CON CURRY E CURCUMA € 10,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

QUELLE DI MARE

## MARILYN REALE

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, BROCCOLI, PANNA, **DOPO COTTURA:** SALMONE REALE RED KING SELVAGGIO € 11,00

I CONSIGLI: IMPASTO C
VINO
BIRRA

## GAMBERETTI

PIZZA ROSSA

POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, CODE DI GAMBERO SELVAGGIO*, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 8,00

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## ALEXANDRA REALE

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, CREMA DI CARCIOFI DI PERINALDO (PRESÌDIO SLOW FOOD), **DOPO COTTURA:** SALMONE REALE RED KING SELVAGGIO, CREMA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. € 10,50

I CONSIGLI: IMPASTO i
VINO
BIRRA

## DELICATA

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, STRACCHINO BIO, CODE DI GAMBERO SELVAGGIO*, **DOPO COTTURA:** RUCOLA SELVATICA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 9,00

I CONSIGLI: IMPASTO C
VINO
BIRRA

GLI IMPASTI: V VERACE NESSUN SUPPLEMENTO C CEREALI + 2,00 € i INTEGRALE + 1,50 €

# I SAPORI DELICATI

## I FANTASTICI QUATTRO [PIZZA BIANCA]

PIZZA DIVISA IN QUATTRO ABBINAMENTI

- FIOR DI LATTE BIO, **DOPO COTTURA:** FIORE SARDO DEI PASTORI (PRESIDIO SLOW FOOD), CAPPERI DI SALINA CANDITI (PRESIDIO SLOW FOOD)
- FIOR DI LATTE BIO, **DOPO COTTURA:** ASIAGO STRAVECCHIO (PRESIDIO SLOW FOOD), MELATA DI ABETE (PRESIDIO SLOW FOOD), GRANELLA DI NOCCIOLA TONDA GENTILE DELLE LANGHE
- FIOR DI LATTE BIO, **DOPO COTTURA:** CONCIATO ROMANO (PRESIDIO SLOW FOOD), CONFETTURA BIO DI POMODORO CILIEGINO DALLA SICILIA
- FIOR DI LATTE BIO, **DOPO COTTURA:** CASTELMAGNO D'ALPEGGIO (PRESIDIO SLOW FOOD), FRAGOLINA DI SCIACCA E RIBERA (PRESIDIO SLOW FOOD) € 14,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## FIORELLA [PIZZA BIANCA]

FIOR DI LATTE BIO, **DOPO COTTURA:** MORTADELLA CLASSICA EMILIANA (PRESIDIO SLOW FOOD), BURRATA INTERA, PESTO DI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE (PRESIDIO SLOW FOOD), POMODORI CILIEGINO ESSICATI AL SOLE € 13,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## LA MALGA [PIZZA BIANCA]

FIOR DI LATTE BIO, CREMA ALLE PUNTE DI ASPARAGI, **DOPO COTTURA:** TARESE DI VALDARNO (PRESIDIO SLOW FOOD), ASIAGO STRAVECCHIO (PRESIDIO SLOW FOOD) € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## SOPRA IL PO [PIZZA BIANCA]

FIOR DI LATTE BIO, FUNGHI PORCINI, RADICCHIO TREVIGIANO, **DOPO COTTURA:** SALSICCIA CRUDA DI BRA DEL CONSORZIO, ASIAGO STRAVECCHIO (PRESIDIO SLOW FOOD) € 13,00

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## DOLCE PENSIERO [PIZZA BIANCA]

FIOR DI LATTE BIO, PERE MADERNASSA DI CUNEO, TOMA AFFINATA IN VINACCE DI BAROLO D.O.C, **DOPO COTTURA:** MELATA DI ABETE (PRESIDIO SLOW FOOD),GRANELLA DI NOCCIOLA TONDA GENTILE DELLE LANGHE € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## TREVIGIANA E MORTADELLA [PIZZA BIANCA]

FIOR DI LATTE BIO, RADICCHIO TREVIGIANO, SCAMORZA AFFUMICATA, **DOPO COTTURA:** MORTADELLA CLASSICA EMILIANA (PRESIDIO SLOW FOOD), PESTO DI PISTACCHIO DI BRONTE (PRESIDIO SLOW FOOD) € 10,00

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## LA PIPERITA [PIZZA BIANCA]

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, MELANZANE ALLA GRIGLIA, MENTA PIPERITA, **DOPO COTTURA:** POMODORI CILIEGINO ESSICATI AL SOLE € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## BIETA ERBETTA [PIZZA BIANCA]

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P, BIETOLA SFUMATA AL VINO BIANCO, PROSCIUTTO COTTO RASPINI, **DOPO COTTURA:** PESTO DI PISTACCHI DI BRONTE (PRESIDIO SLOW FOOD) € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

RICETTA CON INGREDIENTI SLOW FOOD  RICETTA PER VEGETARIANI  RICETTA PER VEGANI

## ZUCCA ROSSA
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, CREMA DI ZUCCA ROSSA DI MANTOVA, CASTELMAGNO D'ALPEGGIO (PRESIDIO SLOW FOOD), DOPO COTTURA: PANCETTA ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, CREMA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. € 10,50

I CONSIGLI: IMPASTO VINO BIRRA

## DUE DI PICCHE
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, MENTA PIPERITA, DOPO COTTURA: TARESE DI VALDARNO (PRESIDIO SLOW FOOD), CREMA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. € 7,50

I CONSIGLI: IMPASTO VINO BIRRA

## FIORI DI ZUCCA
PIZZA BIANCA

STRACCHINO BIO BIO, FIOR DI LATTE BIO, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, FIORI DI ZUCCHINA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 7,50

I CONSIGLI: IMPASTO VINO BIRRA

## PISTACCHIO DI BRONTE
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, STRACCHINO BIO, DOPO COTTURA: MORTADELLA CLASSICA EMILIANA (PRESIDIO SLOW FOOD), PESTO DI PISTACCHI DI BRONTE (PRESIDIO SLOW FOOD), PISTACCHI VERDI DI BRONTE (PRESIDIO SLOW FOOD), € 10,50

I CONSIGLI: IMPASTO VINO BIRRA

## MILLENIUM
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, CASTELMAGNO D'ALPEGGIO (PRESIDIO SLOW FOOD), FUNGHI PORCINI € 9,00

I CONSIGLI: IMPASTO VINO BIRRA

## CERTOSINA
PIZZA BIANCA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., STRACCHINO BIO BIO, DOPO COTTURA: PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA € 8,00

I CONSIGLI: IMPASTO VINO BIRRA

## FITNESS
PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, STRACCHINO BIO, DOPO COTTURA: RUCOLA SELVATICA, BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P., OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 7,50

I CONSIGLI: IMPASTO VINO BIRRA

## GORGO NOCI E PERE
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, GORGONZOLA DOLCE D.O.P., PERE MADERNASSA DI CUNEO, DOPO COTTURA: NOCI DI SORRENTO € 7,50

I CONSIGLI: IMPASTO VINO BIRRA

## CIPOLLA DI GIARRATANA
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, STRACCHINO BIO, FILETTI DI CIPOLLA DI GIARRATANA (PRESIDIO SLOW FOOD), ROSMARINO, FILETTI DI TONNO DI LAMPEDUSA € 11,50

I CONSIGLI: IMPASTO VINO BIRRA

## CARCIOFI DI PERINALDO
PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, DOPO COTTURA: CARCIOFI DI PERINALDO (PRESIDIO SLOW FOOD), SALSICCIA CRUDA DI BRA DEL CONSORZIO € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO VINO BIRRA

GLI IMPASTI: VERACE NESSUN SUPPLEMENTO · CEREALI + 2,00 € · INTEGRALE + 1,50 €

# I SAPORI DECISI

## NORD E SUD — PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, FILETTI DI ACCIUGA, OLIVE NERE DELLA RIVIERA LIGURE, CAPPERI DI SALINA (PRESIDIO SLOW FOOD), AGLIO DI VESSALICO (PRESIDIO SLOW FOOD) € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO V — VINO — BIRRA

## ARMONIA — PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, GORGONZOLA DOLCE D.O.P., BIETOLA SFUMATA AL VINO BIANCO, PROSCIUTTO COTTO RASPINI, **DOPO COTTURA:** ASIAGO STRAVECCHIO (PRESIDIO SLOW FOOD) € 10,50

I CONSIGLI: IMPASTO V — VINO — BIRRA

## SCEMITÀ — PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, BROCCOLI, FILETTI DI ACCIUGA, **DOPO COTTURA:** CONCIATO ROMANO (PRESIDIO SLOW FOOD) € 8,50

I CONSIGLI: IMPASTO C — VINO — BIRRA

## PICASSO — PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, BROCCOLI SALTATI IN PADELLA CON PEPERONCINO, SALSICCIA ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, PEPERONCINO, RICOTTA VACCINA BIOLOGICA € 8,50

I CONSIGLI: IMPASTO I — VINO — BIRRA

## CARRETTIERA — PIZZA BIANCA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., FRIARIELLI NAPOLETANI, SCHIACCIATA PICCANTE ARTIGIANALE DALLA CALABRIA, **DOPO COTTURA:** POMODORI CILIEGINO ESSICATI AL SOLE € 10,50

I CONSIGLI: IMPASTO C — VINO — BIRRA

## BOLLYWOOD — PIZZA BIANCA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., FUNGHI PORCINI, PATATE LESSE SALTATE IN PADELLA CON PAPRIKA E CURCUMA, ORIGANO € 9,00

I CONSIGLI: IMPASTO V — VINO — BIRRA

## BRIGITTA — PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, SALSICCIA ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, PATATE LESSE, RADICCHIO TREVIGIANO, SCAMORZA AFFUMICATA € 8,50

I CONSIGLI: IMPASTO I — VINO — BIRRA

## LA TAGGIASCA — PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, OLIVE TAGGIASCHE D.O.P., FILETTI DI TONNO DI LAMPEDUSA, CAPPERI DI SALINA (PRESIDIO SLOW FOOD) € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO V — VINO — BIRRA

## PIZZA DEL BOSS — PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., 'NDUJA DI SPILINGA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA I.G.P., BASILICO FRESCO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO V — VINO — BIRRA

RICETTA CON INGREDIENTI SLOW FOOD — RICETTA PER VEGETARIANI — RICETTA PER VEGANI

## PIZZA DI SCAROLE

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, SCAROLE STUFATE, RICOTTA VACCINA BIOLOGICA, OLIVE DI GAETA, FILETTI DI ACCIUGA € 8,50

I CONSIGLI: IMPASTO C
VINO
BIRRA

## SCAROLE E PROVOLACCIA

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, SCAROLE STUFATE, SCAMORZA AFFUMICATA, OLIVE DI GAETA, SALSICCIA ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO € 8,50

I CONSIGLI: IMPASTO i
VINO
BIRRA

## SAPORITA

PIZZA BIANCA

SCAMORZA AFFUMICATA, FRIARIELLI NAPOLETANI, SALSICCIA ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, 'NDUJA DI SPILINGA € 8,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## RUSTICA

PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, FUNGHI PORCINI, RADICCHIO TREVIGIANO, GORGONZOLA DOLCE D.O.P. € 9,00

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## BOMBA

PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, FUNGHI CHAMPIGNON, GORGONZOLA DOLCE D.O.P., SALSICCIA ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA I.G.P., SCAMORZA AFFUMICATA € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

I SAPORI DECISI

## SCAMORZA AFFUMICATA

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, PANCETTA ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, SCAMORZA AFFUMICATA € 6,50

I CONSIGLI: IMPASTO C
VINO
BIRRA

## PARMIGIANA

PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, MELANZANE FRITTE, PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO FRESCO € 7,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## MARSIGLIESE

PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, GORGONZOLA DOLCE D.O.P., CIPOLLA ROSSA DI TROPEA I.G.P. € 7,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## PREFERITA

PIZZA BIANCA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., SALSICCIA ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, FUNGHI PORCINI € 8,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

GLI IMPASTI: V VERACE NESSUN SUPPLEMENTO C CEREALI + 2,00 € i INTEGRALE + 1,50 €

# I CALZONI AL FORNO O FRITTI

## BUFALA BILL

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, RICOTTA VACCINA BIOLOGICA, BIETOLA SFUMATA AL VINO BIANCO, SCHIACCIATA PICCANTE ARTIGIANALE DALLA CALABRIA, **DOPO COTTURA:** PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, RUCOLA SELVATICA FRESCA, BOCCONCINO DI BUFALA CAMPANA D.O.P. € 14,50

I CONSIGLI: IMPASTO

VINO

BIRRA

## DI SCAROLE

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, SCAROLE STUFATE, OLIVE DI GAETA, PROSCIUTTO COTTO RASPINI, SCAMORZA AFFUMICATA € 9,00

I CONSIGLI: IMPASTO

VINO

BIRRA

## PRIMAVERA

PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, PROSCIUTTO COTTO RASPINI, PEPERONI ARROSTITI, OLIVE NERE DELLA RIVIERA LIGURE, SCAMORZA AFFUMICATA € 8,00

I CONSIGLI: IMPASTO

VINO

BIRRA

## NAPOLETANO

PIZZA ROSSA

SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE BIO, RICOTTA, SALAME ARTIGIANALE DI MAIALE BORGHIGIANO, PEPE NERO € 8,00

I CONSIGLI: IMPASTO

VINO

BIRRA

## CUNZATO

PIZZA BIANCA

FIOR DI LATTE BIO, PROSCIUTTO COTTO RASPINI, PATATE LESSE, FILETTI DI CIPOLLA DI GIARRATANA (PRESIDIO SLOW FOOD) € 8,50

I CONSIGLI: IMPASTO

VINO

BIRRA

## SUPPLEMENTO FRITTURA € 1,00

È POSSIBILE FRIGGERE SOLO L'IMPASTO VERACE

RICETTA CON INGREDIENTI SLOW FOOD  RICETTA PER VEGETARIANI  RICETTA PER VEGANI

# LE FOCACCE

## PUTTANESCA

POLPA DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P. SFILACCIATO AL MOMENTO DAL PIZZAIOLO, AGLIO DI VESSALICO (PRESIDIO SLOW FOOD), OLIVE NERE DELLA RIVIERA LIGURE, CAPPERI DI SALINA (PRESIDIO SLOW FOOD), **DOPO COTTURA:** ALACCIA SALATA DI LAMPEDUSA (PRESIDIO SLOW FOOD), OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

**DOPO COTTURA:** CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, POMODORI CILIEGINO ESSICATI AL SOLE, INSALATA MISTICANZA € 8,00

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## PUGLIESE

POLPA DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P. SFILACCIATO AL MOMENTO DAL PIZZAIOLO, **DOPO COTTURA:** BURRATA INTERA, ORIGANO, BASILICO FRESCO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 9,00

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## DIETETICA

**DOPO COTTURA:** BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P., RUCOLA SELVATICA, POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 7,00

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## DEL TAGLIERE

**DOPO COTTURA:** PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, SPECK ALTO ADIGE I.G.P., SCHIACCIATA PICCANTE ARTIGIANALE DALLA CALABRIA, TARESE DI VALDARNO (PRESIDIO SLOW FOOD) € 7,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## DEL PESCATORE

**DOPO COTTURA:** CARPACCIO DI POLPO, POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA, RUCOLA SELVATICA, OLIVE NERE DELLA RIVIERA LIGURE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 7,00

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

## MORTADELLA E TARTUFO

**DOPO COTTURA:** MORTADELLA CLASSICA EMILIANA (PRESIDIO SLOW FOOD), SCAGLIE DI TARTUFO NERO, OLIO AROMATIZZATO AL TARTUFO € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO
VINO
BIRRA

RICETTA CON INGREDIENTI SLOW FOOD  RICETTA PER VEGETARIANI  RICETTA PER VEGANI

## CAPRESE DO' VESUVIO

POMODORINO ROSSO DEL PIENNOLO D.O.P. **DOPO COTTURA:** MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. BASILICO FRESCO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 8,50

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA

## TARESE DI VALDARNO

**DOPO COTTURA:** TARESE DI VALDARNO (PRESIDIO SLOW FOOD), MELATA DI ABETE (PRESIDIO SLOW FOOD) € 7,50

I CONSIGLI: IMPASTO C
VINO
BIRRA

## FOCACCIA DI LAMPEDUSA

**DOPO COTTURA:** ALACCIA SALATA DI LAMPEDUSA (PRESÌDIO SLOW FOOD), MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. POMODORI DATTERINO ROSSI DALLA SICILIA € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO i
VINO
BIRRA

## FOCACCIA DI GIARRATANA

SPENNELLATA DI SALSA DI POMODORO BIOLOGICO FRANTUMATO A MANO, FILETTI DI CIPOLLA DI GIARRATANA (PRESÌDIO SLOW FOOD), FILETTI DI ACCIUGA, OLIVE NERE DELLA RIVIERA LIGURE € 9,50

I CONSIGLI: IMPASTO i
VINO
BIRRA

## PARMA E BUFALA

**DOPO COTTURA:** PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. RUCOLA SELVATICA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 8,00

I CONSIGLI: IMPASTO V
VINO
BIRRA



GLI IMPASTI: V VERACE NESSUN SUPPLEMENTO C CEREALI + 2,00 € i INTEGRALE + 1,50 €

# BIRRA

## PASSIONE ARTIGIANALE

SELEZIONATE APPOSITAMENTE PER ACCOMPAGNARE OGNI NOSTRA SPECIALITÀ, SONO IL RISULTATO DI UN'ATTENTA RICERCA DELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE SUL TERRITORIO ITALIANO. 14 LE BIRRE MOLTO DIVERSE TRA LORO PER AROMI, PROFUMI E STILI, 4 I BIRRIFICI CON LA STESSA PASSIONE ARTIGIANALE.

CRAFT BEER FOR PILGRIMS
SAN GIMIGNANO
birra biologica toscana
tuscan organic beer
SAN GIMIGNANO – SIENA

### VEGAN BLOND

BIRRA BIOLOGICA

€ 5,50
33 CL

COLORE: DORATO
STILE: BLOND
FERMENTAZIONE: ALTA
GRADO ALCOLICO: 5% VOL.
AMARO: ★★★☆☆

PRIVA DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, DI PURO MALTO D'ORZO, AD ALTA FERMENTAZIONE E DAL DELICATO EQUILIBRIO, IN CUI SI FONDONO I SAPORI MORBIDI E FRUTTATI DEI MALTI, CON QUELLI FRESCHI E AGRUMATI DEI LUPPOLI IN FIORE.

### SAISON

BIRRA BIOLOGICA E SENZA GLUTINE

€ 5,50
33 CL

COLORE: PAGLIERINO
STILE: SAISON
FERMENTAZIONE: ALTA
GRADO ALCOLICO: 4,5% VOL.
AMARO: ★☆☆☆☆

PRODOTTA CON GRANI ANTICHI TOSCANI, BIOLOGICI E DAL GUSTO SPECIALE, CHE DONANO UN SAPORE FRESCO E MINERALE DI CEREALI. LA PARTICOLARE FERMENTAZIONE CONFERISCE UN CARATTERE FRUTTATO (ANANAS, ALBICOCCA) E SPEZIATO E UN RETROGUSTO SECCO E PULITO, MENTRE L'USO DELICATO DEI LUPPOLI CONTINENTALI LA RENDE BEVERINA E POCO AMARA.

### ALTROVE

BIRRA BIOLOGICA

€ 5,50
33 CL

COLORE: RAME
STILE: SAISON I.P.A.
FERMENTAZIONE: ALTA
GRADO ALCOLICO: 7% VOL.
AMARO: ★★★☆☆

I PROFUMI FRESCHI DI FRUTTA GIALLA ED ESOTICA CHE SI AVVERTONO AL NASO SONO CONFERMATI AL PALATO. L'ISPIRAZIONE BELGA RIMANE INCONFONDIBILE GRAZIE ALLE NOTE LIEVEMENTE CARAMELLATE DEI MALTI E AI SAPORI SPEZIATI DEL LIEVITO.

### ALMA

€ 5,50
33 CL

COLORE: AMBRATO
STILE: ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
GRADO ALCOLICO: 6,0% VOL.
AMARO: ★☆☆☆☆

CON SCHIUMA FINE E DISCRETAMENTE PERSISTENTE, DI ASPETTO LEGGERMENTE VELATO, UNIFORME. PRESENTA UNA PARTICOLARE INTENSITÀ OLFATTIVA, SUBITO AROMI FRUTTATI E FLOREALI POI CON CARATTERISTICA FRAGRANZA DI MIELE DI CASTAGNO. DI CORPO APPREZZABILE E DI MEDIA FRIZZANTEZZA, GUSTO EQUILIBRATO CON NOTA AMARA MODERATA, LA PERSISTENZA RETRO OLFATTIVA È LUNGA CON PREVALENZA DI MALTO E MIELE.

BIRRA ITALIANA
GILAC '07
RIVOLI – TORINO

### LUCE

€ 5,50
33 CL

COLORE: AMBRATO
STILE: HELLES BOCK
FERMENTAZIONE: BASSA
GRADO ALCOLICO: 6,5% VOL.
AMARO: ★★☆☆☆

SCHIUMA FINE ED ADERENTE, DI ASPETTO LIMPIDO. LA PRESENZA DI MALTI PARZIALMENTE TOSTATI E CARAMELLATI CONFERISCE UN'INTENSITÀ OLFATTIVA CHE SI SPRIGIONA CON AROMI MALTATI; IN UN SECONDO MOMENTO PREVALE LA NOTA FLOREALE. DI CORPO STRUTTURATO, MEDIA FRIZZANTEZZA, GUSTO BILANCIATO E SECCO CON SPICCATO SENTORE DI LUPPOLI. LA PERSISTENZA RETRO OLFATTIVA È LUNGA CON LEGGERA PRESENZA DI LIEVITI.

### LOLAH

€ 6,00
33 CL

COLORE: RAMATO
STILE: INDIAN RED ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
GRADO ALCOLICO: 8% VOL.
AMARO: ★★★★☆

SCHIUMA MODERATA COLOR AVORIO, ASPETTO LIMPIDO, VELATURA APPENA PERCETTIBILE. INTENSITÀ OLFATTIVA MOLTO MARCATA, NETTA PREVALENZA DI AROMA ERBACEO, FLOREALE, FRUTTATO IN PARTICOLARE POMPELMO, MANDARINO, FRUTTI TROPICALI, FINALE RESINOSO E LEGGERMENTE BALSAMICO. CORPO STRUTTURATO, GUSTO MARCATAMENTE MALTATO E CARAMELLATO GRADEVOLMENTE BILANCIATO DALL'INTENSO AMARO DEI LUPPOLI. PERSISTENZA RETRO OLFATTIVA MOLTO LUNGA CON PRESENZA AMARICATA SECCA, PULITA E PIACEVOLE.

BIRRANOVA
SPECIALE QUANTO LA BIRRA
TRIGGIANELLO – BARI

## MARGOSE

€ 6,00 — 33 CL

COLORE: GIALLO
STILE: ITALIAN GOSE
FERMENTAZIONE: ALTA
GRADO ALCOLICO: 4,6% VOL.
AMARO: ★☆☆☆☆

CON ACQUA DI MARE, AL NASO HA UN'IMPRONTA INUSUALE. SI AVVERTONO BENE NOTE AGRUMATE E IODATE. IN BOCCA LE SENSAZIONI DI SAPIDITÀ E ACIDITÀ BEN SI AMALGAMANO, RENDENDO QUESTO PRODOTTO UNICO ED ESTREMAMENTE PIACEVOLE. GRAZIE A QUESTE CARATTERISTICHE LA BIRRA RISULTA MOLTO BEVERINA.

## GIARA

€ 5,50 — 33 CL

COLORE: GIALLO DORATO
STILE: BLANCHE
FERMENTAZIONE: ALTA
GRADO ALCOLICO: 5% VOL.
AMARO: ★☆☆☆☆

DAL BEL COLORE GIALLO DORATO, CON SCHIUMA BIANCA E FINE. IL NASO È RICCO, CON UN BOUQUET AMPIO, SPEZIATO E AGRUMATO. IN BOCCA È FRESCA E BEVERINA, DI BUONA SAPIDITÀ. IL CORPO È AGILE E NEL LUNGO RETROGUSTO TORNANO LE SENSAZIONI SPEZIATE.

## LINFA

€ 5,00 — 33 CL

COLORE: GIALLO DORATO
STILE: ITALIAN GOLDEN ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
GRADO ALCOLICO: 5,0% VOL.
AMARO: ★★☆☆☆

CON SCHIUMA BIANCA E PERSISTENTE. AL NASO È SUADENTE, FRESCA, CON SENTORI ERBACEI E GRADEVOLI NOTE AGRUMATE. IN BOCCA È UN'ESPLOSIONE DI FRESCHEZZA, IN CUI CONVIVONO IN ARMONIA UN PIACEVOLE AMARO E LE SENSAZIONI FRUTTATE. SAPIDITÀ E CORPO LEGGERO CHIUDONO IL SORSO.

## BEVA

€ 5,00 — 33 CL

COLORE: DORATO
STILE: WEIZEN BELGIAN ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
GRADO ALCOLICO: 6,5% VOL.
AMARO: ★★☆☆☆

SCHIUMA COMPATTA, PERSISTENTE E DI GRANA FINE. AL NASO È RICCA, INTENSA, CON UN BOUQUET DI SENTORI FRUTTATI, FRAGRANTI E LEGGERMENTE SPEZIATI, TIPICI DEL PARTICOLARE LIEVITO USATO NELLA PRODUZIONE E DELLA PRESENZA DI UNA PERCENTUALE DI FRUMENTO, SEGALE E AVENA. LA BOCCA È PIENA, ELEGANTE, AVVOLGENTE, DI LUNGA INTENSITÀ E PIACEVOLEZZA, CON UNA BUONA MORBIDEZZA E SAPIDITÀ.

CRAFT BREWERY
San Paolo
TORINO – ITALY
TORINO

## IPÈ

€ 4,50 — 33 CL

COLORE: GIALLO
STILE: AMERICAN I.P.A.
FERMENTAZIONE: ALTA
GRADO ALCOLICO: 6,5% VOL.
AMARO: ★★★★★

CON RIFLESSI RAMATI E UNA SCHIUMA DI BUONA PERSISTENZA. NASO CARATTERIZZATO DALLE NOTE DEL LUPPOLO (CON POMPELMO E AGRUMI) MA CON GRANDE ELEGANZA. IN BOCCA UN ATTACCO PIENO CHE VIRA PRESTO SU NOTE AMARE E BALSAMICHE. UNA BIRRA MOLTO EQUILIBRATA, FINE E DI ASSOLUTO CARATTERE.

## PECAN

€ 4,50 — 33 CL

COLORE: GIALLO
STILE: PILS
FERMENTAZIONE: ALTA
GRADO ALCOLICO: 5,0% VOL.
AMARO: ★★☆☆☆

ROTONDA, LEGGERMENTE FRUTTATA. SECCA CON UNA PIACEVOLE LUPPOLATURA. NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA, OGM FREE SENZA CONSERVANTI NE ADDITTIVI.

## JATOBÀ

€ 4,50 — 33 CL

COLORE: AMBRATO
STILE: ALT–STYLE
FERMENTAZIONE: ALTA
GRADO ALCOLICO: 5,5% VOL.
AMARO: ★★★☆☆

COLOR RUBINO AMBRATO CARICO, CON BELLA SCHIUMA. IL NASO È PIUTTOSTO RICCO ED EVIDENZIA NOTE DI FRUTTA, CARAMELLO E NOCCIOLA. IN BOCCA HA UN BELL'INGRESSO AVVOLGENTE, DI BELLA BEVA, ARMONICO EQUILIBRIO E GRADEVOLE LUPPOLATURA FINALE.

LE BIRRE ARTIGIANALI

## ROBINIA

€ 5,00 — 33 CL

COLORE: GIALLO
STILE: AMERICAN HONEY ALE
FERMENTAZIONE: ALTA
GRADO ALCOLICO: 6,8% VOL.
AMARO: ★★☆☆☆

BIRRA DI GRANDE EQUILIBRIO CON UN'INTENSA NOTA OLFATTIVA DI MIELE E FIORI DI CAMPO. IL DISCRETO CORPO E LA GENEROSA LUPPOLATURA LE DONANO UNA PIACEVOLE SENSAZIONE DI DOLCE AMARO MOLTO INTRIGANTE.

# LA CANTINA

CAMPANIA

## PIEDIROSSO CAMPI FLEGREI — LA SIBILLA — € 9,50

COLORE ROSSO RUBINO PIÙ O MENO INTENSO TENDENTE AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO, HA UN PROFUMO CARATTERISTICO ED INTENSO ED UN GUSTO ASCIUTTO ED ARMONICO.

LE UVE: PIEDIROSSO C.F. — 37,5 CL
MATURAZIONE: IN ROVERE FRANCESE
AFFINAMENTO: IN VETRO

UMBRIA

## MONTEFALCO — ADANTI — € 9,00

COLORE ROSSO RUBINO INTENSO. AL NASO ESPRIME LE CARATTERISTICHE DEL TERROIR DELLA ZONA DI MONTEFALCO. E' UN MIX DI TONI BALSAMICI E NOTE FRUTTATE, CHE SPAZIANO DALLE CILIEGIE AL RIBES, PASSANDO PER LA MORA E LA PRUGNA. PALATO FRESCO DAL TANNINO EQUILIBRATO, LA SAPIDITÀ VIVACIZZA ULTERIORMENTE L'ASSAGGIO, SEPPUR GIÀ FRUTTATO E BALSAMICO.

LE UVE: SANGIOVESE, SAGRANTINO, BARBERA, MERLOT, CABERNET — 37,5 CL
MATURAZIONE: IN ROVERE
AFFINAMENTO: IN VETRO

ALTO ADIGE

## ST. MAGDALENER CLASSICO — PREMSTALLERHOF/ROTTENSTEINER — € 9,50

COLORE ROSSO RUBINO, LEGGERO, BEVERINO, PIENO E FRUTTATO CON SENTORI DI VIOLA; NEL RETROGUSTO MANDORLA AMARA

LE UVE: SCHIAVA, LAGREIN — 37,5 CL
MATURAZIONE: IN LEGNO
AFFINAMENTO: IN VETRO

PIEMONTE

## NEBBIOLO D'ALBA — BARACCO DE BARACHO — € 13,50

COLORE ROSSO RUBINO CON SFUMATURE TENDENTI AL GRANATO. BOUQUET ELEGANTE, SI TROVA LA FINEZZA VELLUTATA DELLA VIOLA CON UNA NOTA GRADEVOLMENTE SPEZIATA. SAPORE ASCIUTTO, MORBIDO E PIACEVOLMENTE ARMONICO, DI NOTEVOLE PERSISTENZA. VINO ARMONIOSO E GRADEVOLE, DI GRANDE EQUILIBRIO E TIPICITÀ.

LE UVE: NEBBIOLO — 37,5 CL
MATURAZIONE: IN ROVERE
AFFINAMENTO: IN VETRO

PIEMONTE

## DOLCETTO DIANO D'ALBA — BRICCO MAIOLICA — € 11,00

PROFUMO DELICATAMENTE VINOSO CON SENTORI DI CILIEGIA MATURA. SAPORE FRUTTATO CON RETROGUSTO GRADEVOLMENTE MANDORLATO.

LE UVE: DOLCETTO — 37,5 CL
MATURAZIONE: IN ACCIAIO
AFFINAMENTO: IN VETRO

LOMBARDIA

## CHIARETTO CLASSICO GARDA — CA' LOJERA — € 10,50

COLORE PETALO DI ROSA CON RIFLESSO RUBINO. EQUILIBRIO E ARMONIA NASO BOCCA CON PREVALENZA DI SENTORI FLOREALI ACCOMPAGNATI A UNA BUONA FRESCHEZZA.

LE UVE: MARZEMINO, GROPPELLO, SANGIOVESE, BARBERA — 37,5 CL
MATURAZIONE: IN ACCIAIO
AFFINAMENTO: IN VETRO

VENETO

## PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY — PONTE — € 7,50

COLORE GIALLO TENUE CON RIFLESSI VERDOGNOLI. SPICCATAMENTE FRUTTATO CON RICORDI DI MELA, PERA E CON DELICATO SENTORE DI AGRUMI CHE SFUMA NEL FLOREALE. SAPIDO E PERSISTENTE, PIACEVOLMENTE BRIOSO E LEGGERO CON UNA MODERATA ALCOLICITÀ.

LE UVE: GLERA — 37,5 CL
MATURAZIONE: IN ACCIAIO
AFFINAMENTO: IN VETRO

SICILIA

## GRILLO ALAKI — DIMORE DI GIURFO — € 8,00

VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO, PROFUMI FLOREALI CON SENTORI DI GELSOMINO. GUSTO SAPIDO E GIUSTAMENTE ACIDO.

LE UVE: GRILLO — 37,5 CL
MATURAZIONE: IN ACCIAIO
AFFINAMENTO: IN VETRO

CAMPANIA

## LACRYMA BIANCO "VIGNA DEL VULCANO" — VILLA DORA — € 12,00

GIALLO BRILLANTE, PROFUMI DI CAMOMILLA E TIMO, IN BOCCA ARMONICO E VIBRANTE.

LE UVE: CODA DI VOLPE, FALANGHINA — 37,5 CL
MATURAZIONE: IN ACCIAIO
AFFINAMENTO: IN VETRO

TRENTINO

## GEWURZTRAMINER — CASATA MONFORT — € 10,50

COLORE GIALLO PAGLIERINO TENDENTE AL DORATO, PROFUMO INTENSAMENTE AROMATICO E SPEZIATO RICORDA LA ROSA E LA PESCA GIALLA. AL PALATO È CALDO, MORBIDO ED EQUILIBRATO CON RETROGUSTO PERSISTENTE E GRANDE CORPO.

LE UVE: TRAMINER — 37,5 CL
MATURAZIONE: IN ACCIAIO
AFFINAMENTO: IN VETRO

PIEMONTE

## ARNEIS ROERO — TEO COSTA — € 8,00

DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON VIVI RIFLESSI VERDI. IL SUO PROFUMO È INTENSO, FLOREALE CON BUON RICORDO DI MELA RENETTA E CROSTA DI PANE. IL SAPORE È FRESCO, LEGGERMENTE AROMATICO CON UN LEGGERO RETROGUSTO ERBACEO MOLTO TIPICO.

LE UVE: ARNEIS — 37,5 CL
MATURAZIONE: IN ACCIAIO
AFFINAMENTO: IN VETRO

# LE BEVANDE

## BIBITE IN LATTINA
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE — € 2,00 — 33 CL

## GAZZOSA — € 3,50 — 27,5 CL
CON IL VERO LIMONE SFUSATO DI AMALFI

## CHINOTTO — € 3,50 — 27,5 CL
QUELLO VERO DEL PRESIDIO DEL CHINOTTO DI SAVONA

## ARANCIATA — € 3,50 — 27,5 CL
QUELLA VERA CON ARANCIA DEL GARGANO IGP

## ACQUA TONICA DI CHINOTTO — € 3,50 — 27,5 CL
QUELLO VERO DEL PRESIDIO DEL CHINOTTO DI SAVONA

## ACQUA NATURALE E FRIZZANTE — € 1,00 — 50 CL

# LA PASTICCERIA ARTIGIANALE

SEMIFREDDO AL TORRONCINO € 4,00

CHEESECAKE ALLA RICOTTA DI BUFALA ♻♻ E TORTA "SBRISOLONA"
- CON CONFETTURA ALLE FRAGOLINE DI BOSCO DI SCIACCA E RIBERA (PRESIDIO SLOW FOOD) € 5,00
- CON GOCCE DI CIOCCOLATO € 4,00

TIRAMISÙ CLASSICO ♻ € 4,00

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE (PRESIDIO SLOW FOOD) ♻ € 5,00

CANNOLO SICILIANO € 4,00

BABÀ AL RUM € 3,50

CREMA CATALANA ♻ € 4,50

BÔNÈT PIEMONTESE € 4,00

CHIACCHIERE DOLCI (NUTELLA, ZUCCHERO A VELO) € 3,50

DOLCISSIMO (PIZZA CON CORNICIONE RIPIENO) € 11,50

DOLCE SICILIA (PIZZA CON CORNICIONE RIPIENO) € 14,50

PROFITEROLE NERO (NON DI NOSTRA PRODUZIONE) € 3,50

♻ AGGIUNTA € 1,00 DI CAUZIONE PER VUOTO IN VETRO A RENDERE

♻♻ AGGIUNTA € 2,00 DI CAUZIONE PER VUOTO IN VETRO A RENDERE

— CONSEGNA A DOMICILIO A CENA —
ORDINA ALLO **011 33.67.55 – 331 888.68.58**

CONSEGNA A DOMICILIO A PRANZO
foodora Eat in time

# Pummaro.it

SLOW GOOD EXPERIENCE

APERTO TUTTI I GIORNI 18.30 – 23.00 – A PRANZO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ 12.00 – 14.30

PRENOTAZIONE TAVOLI 011 33.67.55 – 331 888.68.58

VIA CARAGLIO 130/C – TORINO – WWW.PIZZERIA-PUMMARO.IT

**CONSEGNA A DOMICILIO A CENA**

ORDINA ALLO 011 33.67.55 – 331 888.68.58

SUPPLEMENTO SECONDO DISTANZA — A PARTIRE DA € 2,50

ORDINE MINIMO ESCLUSO COSTO DI CONSEGNA — € 10,00

**CONSEGNA A DOMICILIO A PRANZO**

foodora

Eat in time

## I NOSTRI PARTNER

SETTIMANA DI PROVA GRATUITA PRESENTANDO IL VOLANTINO DI PUMMARO.IT

VIA MONFALCONE, 19 BIS - TORINO - TEL. 011-325000 / 011-368520

MAX SPORTCLUB

SEGUICI SU FACEBOOK E VISITA IL NOSTRO SITO

PER SCOPRIRE IL PROGRAMMA COMPLETO!

# I NOSTRI PRESÌDI SLOW FOOD

LA CHIOCCIOLINA DI SLOW FOOD IDENTIFICA I PRODOTTI DEI PRESIDI CHE:

- SOSTENGONO LE PICCOLE PRODUZIONI ECCELLENTI CHE RISCHIANO DI SCOMPARIRE
- VALORIZZANO TECNICHE DI LAVORAZIONE TRADIZIONALI, RAZZE AUTOCTONE E ANTICHE VARIETÀ DI ORTAGGI E FRUTTA
- COINVOLGONO DIRETTAMENTE I PRODUTTORI E FACILITANO NUOVI SBOCCHI DI MERCATO

## AGLIO DI VESSALICO PRODUTTORE: FRANCO CHA – AQUILA D'ARROSCIA (IM)

A VESSALICO, UN MINUSCOLO COMUNE DELL'ALTA VALLE ARROSCIA, NELL'ENTROTERRA DI ALBENGA E, IN PARTICOLARE, NELLE FRAZIONI PIÙ ALTE E MENO ABITATE, ESISTE UN AGLIO ANTICO. LA SUA SOPRAVVIVENZA È LEGATA ALLA VOLONTÀ DI POCHI, COCCIUTI AGRICOLTORI, CHE HANNO CONTINUATO A COLTIVARLO IN MINUSCOLI APPEZZAMENTI ABBARBICATI IN MONTAGNA, TRAMANDANDOSI I BULBI DA GENERAZIONI, ASSIEME ALLA TECNICA DI COLTIVAZIONE E A QUELLA DI CONFEZIONAMENTO.
LE TESTE DI AGLIO NON SONO RECISE DALLA PIANTA, NÉ MONDATE DEL CIUFFO, MA CONFEZIONATE IN LUNGHE TRECCE (RESTE). LE PIANTE NON RECISE CONTINUANO A NUTRIRE L'AGLIO E A MANTENERLO SANO E PROFUMATO ANCHE OTTO, DIECI MESI DOPO LA RACCOLTA.

## ASIAGO STRAVECCHIO PRODUTTORE: FATTORIA CORTESE – CONCO (VI)

SULL'ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI LO SANNO BENE: "IL FORMAGGIO BUONO SI FA A NORD DEL CAMPANILE" CON IL LATTE DELLE VACCHE AL PASCOLO SUGLI ALPEGGI CHE DANNO UN LATTE ECCEZIONALE. LE MALGHE ANCORA ATTIVE NEI SETTE COMUNI SONO OLTRE SESSANTA, UN DATO GIÀ DI PER SÉ ECCEZIONALE. UNA TRENTINA TRASFORMA IL LATTE IN FORMAGGIO, MA SOLO UNA DECINA PRODUCE ASIAGO STRAVECCHIO DOP PER UN TOTALE DI UN MIGLIAIO DI FORME CIRCA OGNI ANNO. POCHISSIME.
L' ASIAGO STRAVECCHIO HA PROFUMI CHE VANNO DALL'ERBA SFALCIATA ALLA FRUTTA MATURA AL MUSCHIO. IN BOCCA ENTRA DOLCE, QUASI ZUCCHERINO E VIA VIA TENDE AL PUNGENTE, ALLA NOCCIOLA TOSTATA, AL PANE GRIGLIATO. UN PRODOTTO RARISSIMO, CHE OFFRE UNA STRAORDINARIA COMPLESSITÀ DI GUSTI, SAPORI E AROMI.

## ALACCIA SALATA DI LAMPEDUSA PRODUTTORE: FAMIGLIA BILLECI – ISOLA DI LAMPEDUSA (AG)

L'ALACCIA (SARDINELLA AURITA) APPARTIENE ALLA FAMIGLIA DELLE CLUPEIDAE, COME LE ARINGHE, LE SARDINE, LE ALOSE: ASSOMIGLIA MOLTO ALLA COMUNE SARDINA MA È PIÙ TOZZA E PIÙ GRANDE, PUÒ ARRIVARE ANCHE A 30 CENTIMETRI DI LUNGHEZZA. COME TUTTO IL PESCE AZZURRO, HA CARNI MOLTO DIGERIBILI, CARATTERIZZATE DA UN'ALTA CONCENTRAZIONE DI GRASSI INSATURI, IN PARTICOLARE DI OMEGA 3. LE ALACCE SI PESCANO OGGI COME UN TEMPO, CON IL CIANCIOLO – UNA RETE A CIRCUIZIONE CHE NON DANNEGGIA I FONDALI COME LE RETI A STRASCICO – E LA LAMPARA.

## BOTTARGA DI ORBETELLO PRODUTTORE: ORBETELLO PESCA LAGUNARE – ALBINIA (GR)

LA BOTTARGA SI PREPARA ESTRAENDO CON DELICATEZZA LE SACCHE OVARICHE DEL CEFALO FEMMINA, METTENDOLE SOTTO SALE PER QUALCHE ORA, PRESSANDOLE E FACENDOLE ESSICCARE. LA BOTTARGA DI ORBETELLO È OTTIMA CONSUMATA A FETTINE SOTTILISSIME, INSAPORITA APPENA DA UN VELO DI OLIO EXTRAVERGINE E DA UN TOCCO DI LIMONE. ALTRIMENTI VALE SEMPRE LA RICETTA DEGLI SPAGHETTI CONDITI DA BOTTARGA GRATTUGIATA, PREZZEMOLO, AGLIO E POCO PEPERONCINO.

## CAPPERI DI SALINA PRODUTTORE: ROBERTO ROSSELLO – MALFA (ME) – ISOLA DI SALINA

ARBUSTO PERENNE DI PROBABILE ORIGINE TROPICALE, IL CAPPERO È DIFFUSO NELL'AREA MEDITERRANEA DA TEMPO IMMEMORABILE. L'ISOLA DI SALINA, SI È AFFERMATA COME CENTRO DELLA PRODUZIONE ITALIANA DI QUALITÀ; IL CAPPERO È PARTE INTEGRANTE DEL PAESAGGIO. LA RACCOLTA SI EFFETTUA DA FINE MAGGIO A TUTTO AGOSTO, OGNI 8, 10 GIORNI. I CAPPERI SONO STESI AD ASCIUGARE SU TELI DI JUTA, AL FRESCO, PER IMPEDIRE LORO DI SBOCCIARE. QUINDI SI PROCEDE ALLA SALATURA (ALTERNANDO UNO STRATO DI CAPPERI A UNO STRATO DI SALE MARINO GROSSO) CHE AVVIENE, SOLITAMENTE, IN FUSTI (CUGNJETTU). I CAPPERI DI SALINA SI CARATTERIZZANO PER COMPATTEZZA, PROFUMO E UNIFORMITÀ. TOTALE ASSENZA DI TRATTAMENTI CON ANTIPARASSITARI O CONCIMI CHIMICI, GARANZIA DI ASSOLUTA SALUBRITÀ DEL PRODOTTO.

## CARCIOFO DI PERINALDO PRODUTTORE: FRANCESCO GUGLIELMI – PERINALDO (IM)

PERINALDO È UN PICCOLO BORGO CHE CHIUDE LA VALLATA DEL CROSIA, ALL'ESTREMITÀ OCCIDENTALE DELLA LIGURIA. MENO NOTA PERÒ È LA PRODUZIONE DI UN ECCELLENTE CARCIOFO, IMPORTATO DUE SECOLI ADDIETRO DALLA VICINA PROVENZA E ACCLIMATATOSI EGREGIAMENTE IN QUESTA ZONA. SI TRATTA DEL "VIOLET" FRANCESE INTRODOTTO, SECONDO LA LEGGENDA, DALLO STESSO NAPOLEONE BONAPARTE. IL CARCIOFO DI PERINALDO, CHE È COLTIVATO SOLO QUI E IN PROVENZA, TRA I 400 E I 600 METRI SUL LIVELLO DEL MARE, È SENZA SPINE, TENERO E NON HA BARBE ALL'INTERNO.

## CASTELMAGNO D'ALPEGGIO PRODUTTORE: DES MARTIN – CASTELMAGNO (CN)

CASTELMAGNO, CHE NELL'OCCITANO DI QUESTE VALLI SI DICE CASTELLANO È UN FORMAGGIO DI LATTE VACCINO CON MINIME AGGIUNTE DI LATTE OVINO O CAPRINO. LE MALGHE DOVE SI PRODUCE IL CASTELMAGNO D'ALPEGGIO SONO SITUATE A QUOTE SUPERIORI AI 1600 METRI, LA GRANDE VARIETÀ DI ERBE E FIORI, CONFERISCE AL CASTELMAGNO CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DI ECCELLENZA. LA TECNICA DI CASEIFICAZIONE DEL CASTELMAGNO PREVEDE LA ROTTURA DELLA CAGLIATA IN GRUMI GROSSOLANI, LA MASSA OTTENUTA SI LASCIA SGRONDARE PER 24 ORE IN UN TELO. DOPO CIRCA UN GIORNO SI EFFETTUA UN'ALTRA ROTTURA IN CUBETTI. LA MASSA, RACCOLTA NUOVAMENTE, RIMANE AD ACIDIFICARE PER TRE, QUATTRO GIORNI SOTTO SIERO, POI TRITURATA E RIMPASTATA CON AGGIUNTA DI SALE E PRESSATA PER UN GIORNO NELLE FORME. SUCCESSIVAMENTE IL CASTELMAGNO È POSTO A STAGIONARE IN AMBIENTE NATURALE ALMENO PER 120 GIORNI.

## CIPOLLA DI GIARRATANA PRODUTTORE: FAGONE – GIARRATANA (RG)

DA SEMPRE IL COMUNE DI GIARRATANA, NEGLI IBLEI, È NOTO PER LA PRODUZIONE DI CIPOLLE STRAORDINARIAMENTE DOLCI E DALLE DIMENSIONI MOLTO GRANDI, CHE PESANO NORMALMENTE CIRCA 500 GRAMMI, MA CHE POSSONO ANCHE SUPERARE I DUE CHILOGRAMMI. L'ALTOPIANO IBLEO È SOLCATO DA VALLATE ANGUSTE, PIÙ O MENO PROFONDE, INCASTONATE NELLA BIANCA ROCCIA CALCAREA DA CUI SI ORIGINANO I SUOLI BRUNI CHE, ASSIEME AL CLIMA COLLINARE, DETERMINANO LE CONDIZIONI AMBIENTALI IDEALI PER LA COLTIVAZIONE DI QUESTA CULTIVAR DI CIPOLLA. È MOLTO DOLCE, PER NULLA PUNGENTE, CARATTERISTICA PECULIARE DI QUESTO ORTAGGIO, E QUINDI È OTTIMA ANCHE CRUDA, IN INSALATA, O CONDITA SEMPLICEMENTE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SALE.

## CONCIATO ROMANO PRODUTTORE: AGRITURISMO LE CAMPESTRE – CASTEL DI SASSO (CE)

C'È CHI SOSTIENE CHE IL CONCIATO ROMANO SIA IL PIÙ ANTICO FORMAGGIO ITALIANO E CHE, A DISPETTO DEL NOME, RISALGA ADDIRITTURA ALLA CIVILTÀ SANNITICA. SI PRODUCE COAGULANDO, CON CAGLIO DI CAPRETTO, LATTE VACCINO, OVINO O CAPRINO. DOPO ESSERE PRESSATE CON LE MANI, SALATE E ASCIUGATE, LE FORMETTE SONO "CONCIATE". UNA TECNICA PREVEDE DI LAVARE I FORMAGGI CON L'ACQUA DI COTTURA DELLE PETTOLE. AL TERMINE I FORMAGGI VENGONO STIPATI IN UN'ANFORA DI TERRACOTTA. IL CONCIATO È UNA SORTA DI FORMAGGIO RESUSCITATO, IL CHE TRADOTTO IN TERMINI GASTRONOMICI, SIGNIFICA FORTE RIDUZIONE OLFATTIVA, SENSAZIONI ALCOLICHE E DI FRUTTA MATURA AL NASO E GRANDE PERSONALITÀ DEGUSTATIVA, CHE PUÒ ARRIVARE ANCHE A UNA PICCANTEZZA MOLTO PRONUNCIATA.

## FRAGOLINA DI SCIACCA E RIBERA PRODUTTORE: SCYAVURU – RIBERA (AG)

PARE CHE LE PICCOLE FRAGOLE COLTIVATE ANCORA OGGI NELL'AGRIGENTINO DERIVINO DA PIANTINE PORTATE IN SICILIA DAI REDUCI DI RITORNO DALLA GRANDE GUERRA. ALCUNI SOLDATI SICILIANI RACCOLSERO NEL SOTTOBOSCO DI CHISSÀ QUALE LOCALITÀ DELLE ALPI – IN FRIULI O FORSE IN TRENTINO – ALCUNE PIANTINE SELVATICHE E LE REIMPIANTARONO NEI VIGOROSI TERRENI SICILIANI. LE FRAGOLINE RESISTETTERO E SI ACCLIMATARONO PIUTTOSTO BENE, DANDO ORIGINE A UN ECOTIPO LOCALE CHE HA POPOLATO LA VALLE DEL VERDURA. AROMATICA E MOLTO PROFUMATA, DAI FRUTTI GLOBOSI, PICCOLINI E DI COLORE ROSSO INTENSO, LA FRAGOLINA DI RIBERA HA UNA STAGIONE DI RACCOLTA RELATIVAMENTE BREVE. LA MATURAZIONE DEI FRUTTI INIZIA AI PRIMI DI APRILE E CONTINUA FINO ALLA FINE DI MAGGIO.

## MIELI DI ALTA MONTAGNA PRODUTTORE: APICOLTURA SEBA E VALE – ALMESE (TO)

SOLO IL NETTARE BOTTINATO AL DI SOPRA DEI 1200 METRI DÀ MIELE "D'ALTA MONTAGNA". PER IL MILLEFIORI LE PIANTE COINVOLTE SONO: RODODENDRO, CAMPANULA, LUPINELLA, TRIFOGLIO, LAMPONE, TIMO SERPILLO. LE API SI NUTRONO DEL LIQUIDO RESINOSO PRODOTTO DAGLI AFIDI ALIMENTATI A LORO VOLTA DALLA LINFA DELL'ABETE BIANCO. IL SAPORE È MALTATO, CARAMELLATO, AROMATICO, CON NOTE RESINOSE DI FUMO, HA SFUMATURE GIALLO AMBRATE, ROSSICCE E ANCHE PIÙ SCURE. AL NASO E IN BOCCA PRESENTA UN LEGGERO AROMA CHE PUÒ RICORDARE LA MARMELLATA DI PICCOLI FRUTTI. LA MELATA DI ABETE HA COLORE MOLTO SCURO, L'ODORE RESINATO PUÒ RICORDARE IL LEGNO BRUCIATO E LO ZUCCHERO CARAMELLATO. IN BOCCA È MENO DOLCE DEI MIELI DI NETTARE E HA NOTE DI MALTO E DI BALSAMICO.

## MORTADELLA CLASSICA EMILIANA PRODUTTORE: BONFATTI – CENTO (FE)

LE SUE ORIGINI RISALGONO AL MEDIOEVO. LA RICETTA DELLA MORTADELLA VANTA UN TESTIMONE ILLUSTRE, CRISTOFORO DI MESSISBUGO, CHE NEL 1557 NEL SUO LIBRO NOVO RACCONTA IN MODO ACCURATO TUTTE LE FASI DI LAVORAZIONE DELLA MORTADELLA E NE ELENCA GLI INGREDIENTI. SOLO INTERNAMENTE LA MORTADELLA CLASSICA DEL PRESIDIO PRESENTA DIFFERENZE PARTICOLARI CHE EVIDENZIANO CARATTERISTICHE ABBASTANZA DIFFERENTI DA QUELLE NORMALMENTE IN COMMERCIO. INFATTI SI NOTA UNA COLORAZIONE LEGGERMENTE TENDENTE AL MARRONE CHIARO. IL PROFUMO, NON SOSTENUTO DA ADDITIVI O AROMI, È SICURAMENTE MENO "PREPOTENTE" DI QUELLO DELLE ALTRE MORTADELLE, MA È PIÙ COMPLESSO. AL GUSTO, SI RITROVANO SENSAZIONI DI DOLCEZZA, DI DELICATEZZA E DI CONSISTENZA DEL TUTTO PARTICOLARI.

## FIORE SARDO DEI PASTORI PRODUTTORE: SALVATORE BUSSU – MACOMER (NU)

IL FIORE SARDO ERA "IL" FORMAGGIO DEI PASTORI DELL'ISOLA, QUELLO PRODOTTO IN MAGGIORE QUANTITÀ, SINO A QUANDO LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE PASSÒ DAI PASTORI AGLI INDUSTRIALI E IL PECORINO ROMANO DIVENNE IL PRIMO FORMAGGIO SARDO. IL LATTE CRUDO, INTERO, DI PECORE DI RAZZA SARDA, È POSTO APPENA MUNTO IN CALDAIE DI RAME E COAGULATO UTILIZZANDO CAGLIO D'AGNELLO. SI ROMPE LA CAGLIATA FINEMENTE E SI LASCIA DEPOSITARE. QUINDI, SI RACCOGLIE E SI METTE NEGLI STAMPI DETTI PISCHEDDAS, SI SOTTOPONE LA FORMA A PRESSIONE PER OTTENERE IL MASSIMO DI SPURGO DEL SIERO E SUCCESSIVAMENTE VIENE ESTRATTA E ADAGIATA A RIPOSARE, ED IMMERSA NELLA SALAMOIA. SUCCESSIVAMENTE LE FORME VANNO AFFUMICATE PER CIRCA DUE SETTIMANE. INFINE STAGIONATE A TERRA PER MESI. DOPO LA MATURAZIONE, VIENE PERIODICAMENTE UNTO CON UNA MISCELA DI ACETO DI VINO, OLIO DI OLIVA E SALE.

## PISTACCHIO VERDE DI BRONTE PRODUTTORE: ANTONINO CAUDULLO – BRONTE (CT)

QUESTA VARIETÀ DI PISTACCHIO CRESCE SUI TERRENI ACCIDENTATI DI BRONTE E IN NESSUN ALTRA PARTE D'EUROPA. È SOLO QUI HA UN COLORE VERDE SMERALDO COSÌ BRILLANTE E UN PROFUMO COSÌ INTENSO, RESINOSO, GRASSO. AVVITATO SU STRADE RIPIDE TRA L'ETNA E I NEBRODI, BRONTE VIVE DI PISTACCHI. GLI ALBERI NON SI CONCIMANO, NON SI IRRIGANO, SI TRATTANO POCHISSIMO E SI POTANO UN PAIO DI VOLTE, PER ELIMINARE I RAMI SECCHI E TOGLIERE LE GEMME NEGLI ANNI "DI SCARICA". IL PISTACCHIO, INFATTI, UN ANNO PRODUCE E UN ANNO RIPOSA. IN UNA GIORNATA DI LAVORO SI RACCOLGONO AL MASSIMO 20 CHILI DI PISTACCHI. SOLTANTO NEI TERRENI PIÙ FACILI CI SI PUÒ AIUTARE SISTEMANDO UN TELONE SOTTO L'ALBERO.

## TARESE DI VALDARNO PRODUTTORE: LUCIANO E MAURO SANI – BUCINE (AR)

DALLA LAVORAZIONE DEI MAIALI PESANTI, TRADIZIONALMENTE DI OLTRE 200 CHILOGRAMMI, DERIVANO LE DIMENSIONI VERAMENTE RAGGUARDEVOLI E CARATTERISTICHE DELLA TARESE VALDARNO, CHE PUÒ ARRIVARE A MISURARE FINO A 50 PER 80 CENTIMETRI DI LATO. PER PRODURRE QUESTA GRANDISSIMA PANCETTA TESA SI UTILIZZANO LA SCHIENA E LA PANCIA DELL'ANIMALE, CON LA PRESENZA PREGIATA DI PARTE DELL'ARISTA. IL PEZZO È STROFINATO CON UNA PRIMA MISTURA DI PEPE, AGLIO ROSSO MACINATO GROSSOLANAMENTE, GINEPRO E ALTRE SPEZIE TOSCANE E INFINE, MESSO SOTTO SALE GROSSO PER CIRCA 10 GIORNI. LA TARESE È LAVATA, FATTA ASCIUGARE, NUOVAMENTE MASSAGGIATA CON AGLIO E SPEZIE, E AVVIATA QUINDI ALLA STAGIONATURA PER UN PERIODO VARIABILE DAI 60 AI 90 GIORNI. LA TAARESE DEL VALDARNO SI CARATTERIZZA PER UN SAPORE PRONUNCIATO E PERSISTENTE, MA, ALLO STESSO TEMPO, FINE E DELICATO. IL GRASSO DELL'ARISTA DONA MORBIDEZZA E PASTOSITÀ MENTRE IL PROFUMO È AROMATICO ANCHE IN VIRTÙ DELLE SPEZIE DI CUI È RICOPERTA.