



La Favola

PIZZERIA | WINE BAR



La Favola

PIZZERIA | WINE BAR

LA FAVOLA

MARTEDÌ - DOMENICA

18:00-24:00

LUNEDÌ
CHIUSO



LA FAVOLA PIZZERIA

LA MISCELA

Il nostro impasto è il risultato che abbiamo ottenuto miscelando due farine di Tipo 1 con caratteristiche diverse tra loro.

L'Oro di Macina del Mulino Vigevano, attraverso un processo molto particolare riesce a conservare la vitalità ed i principi attivi del germe di grano per garantire un impasto più digeribile e fragrante, la Petra del Molino Quaglia, grazie ad un "W" più alto*, consente una lievitazione più lunga.

LA LIEVITAZIONE

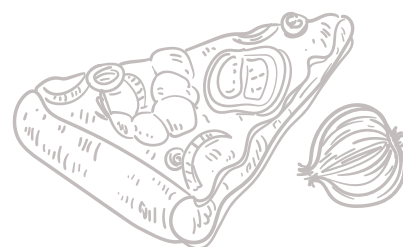
La pasta ha un'idratazione che varia tra il 65% ed il 75% ed è soggetta ad una doppia lievitazione per un totale di 56-72 ore.

Cos'è il germe di grano?

Il germe di grano è il cuore del chicco di grano da cui nasce e cresce la pianta. È uno degli integratori alimentari naturali più completi.

***Cos'è il valore "W"?**

La "W" nella scheda tecnica della farina rappresenta la forza e l'elasticità di quest'ultima; più precisamente misura la capacità della farina di creare impasti elastici che permettono di trattenere maggiormente l'aria.





LA RICERCA DELLA QUALITA' DEGLI INGREDIENTI

Per la selezione dei prodotti abbiamo puntato il più possibile sulla qualità, per garantire al consumatore una **pizza buona e sana**.

Farina di tipo 1 "Oro di Macina"
Molino Vigevano

Farina di tipo 1 "PETRA 1"
Molino Quaglia

Mozzarella fiordilatte di Agerola
Caseificio Donnarumma

Fiordilatte più rinomato, prodotto con una quota di latte della pregiata razza bovina Agerolese che lo rende particolarmente gustoso.

Mozzarella di bufala Campana D.O.P.
Caseificio Mozzarè

Formaggio fresco a pasta filata, prodotto utilizzando esclusivamente latte di bufala escludendo l'impiego anche parziale di latte bovino.

Pomodoro di San Marzano dell'Agro sarnese-nocerino

Varietà di pomodoro riconosciuta come prodotto ortofrutticolo Italiano a Denominazione di origine protetta, caratterizzato dalla scarsa acidità e da un sapore tipicamente agrodolce, fresco ed intenso.

Prosciutto cotto Fetta Rosa

Cosce fresche selezionate, bassa siringatura, cottura lenta e a vapore, caratterizzato da un gusto delicato, succoso e persistente.

Prosciutto crudo San Giacomo Parma D.O.P. 18 mesi

Prodotto nel rispetto del disciplinare del Prosciutto di Parma, nato e allevato in Italia alimentato con cibi di qualità.

Acciughe del Mar Cantabrico

Molto più carnose rispetto alle altre varietà di acciughe a causa della freddezza delle acque che le porta a muoversi di continuo senza potersi fermare.

Mortadella di Modena I.G.P.

Prodotta da maiali allevati esclusivamente in Italia, lavorata con ingredienti naturali e di alta qualità.

Salsiccia di Bra

Insaccato riconosciuto come prodotto agro alimentare tradizionale italiano. Preparato con carni magre bovine (70-80%) e grasso suino per il rimanente.

Parmigiano Reggiano oltre 22 mesi

Attraverso la lunga stagionatura gli aromi si accentuano e si evolve, si percepisce un equilibrio di dolce e saporito.

Toma "Sbirro"

Nasce dalla collaborazione tra il caseificio Garda di Albiano, Botalla e la pregiata birra Menabrea. Durante la stagionatura su assi di abete lo "Sbirro" acquisisce le caratteristiche organolettiche della birra e dei cereali.

Olive Taggiasche

Molto aromatiche, assai apprezzate e rinomate, coltivate nel Ponente ligure.

Olio Extra Vergine d'Oлива San Giacomo

Estratto attraverso una frangitura a freddo, le olive sono frante entro le 24 ore dalla raccolta. Ha un sapore fruttato leggero con sentori di erbe e fiori di campo.

La coltivazione viene effettuata su terrazzamenti con forte pendenza ubicati sulle colline moreniche nelle vicinanze del Massiccio del Monte Rosa.



N.B.: Tutti gli alimenti fritti presenti nel menù sono stati preparati tramite una frittura ad aria.

** Gli ingredienti in aggiunta sulla pizza avranno un rincaro sul prezzo da € 1,00 a € 4,00.*



LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

MARGHERITA

€ 5,50

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella fior di latte basilico, olio EVO San Giacomo Turna Agricola

MARINARA

€ 4,50

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese - nocerino, aglio origano, basilico, olio EVO San Giacomo Turna agricola

NAPOLI

€ 8,50

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, origano, olio EVO San Giacomo Turna agricola

QUATTRO STAGIONI

€ 9,50

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto fetta rosa, champignon, carciofini, olive taggiasche, basilico

QUATTRO FORMAGGI

€ 9,50

Mozzarella fior di latte di Agerola, gorgonzola D.O.P., Parmigiano Reggiano oltre 16 mesi, basilico, fontina DOP

DIAVOLA

€ 8,50

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella fior di latte di Agerola, salamino piccante, basilico

ORTOLANA

€ 8,50

Mozzarella fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, peperoni al forno, pomodorini datterini, basilico, olio EVO San Giacomo Turna Agricola

CALZONE

€ 9

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto fetta rosa, basilico

LE GRANDI CLASSICHE

MARGHERITA DI BUFALA

€ 10

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella di bufala Campana D.O.P. f.c., basilico, olio EVO San Giacomo Turna Agricola

BOSCAIOLA

€ 9,50

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto fetta rosa, champignon, cialde di parmigiano sbricciolate f.c., basilico

LEGGERA

€ 9

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, stracchino, rucola f.c., olio EVO San Giacomo Turna agricola e pomodori datterini f.c.

SICILIANA

€ 10

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella fiordilatte, acciughe del Mar Cantabrico, frutto del capperio, olive taggiasche, origano, olio EVO San Giacomo Turna agricola

FUMÈ

€ 10

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella fiordilatte di Agerola, pancetta affumicata, provola affumicata, basilico

CALABRA

€ 10

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella fior di latte di Agerola, cipolla rossa stufata, 'nduja, burratina f.c., basilico

POSILLIPO

€ 9,50

Mozzarella fiordilatte di Agerola, salsiccia, friarielli, basilico

VALDOSTANA

€ 9,50

Mozzarella fiordilatte di Agerola, fontina D.O.P., prosciutto cotto fetta rosa

PARMA 18

€ 12

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, bufala Campana D.O.P. (125gr.), prosciutto crudo di Parma 18 mesi D.O.P. f.c.

GORGIO E CIPOLLA

€ 9

Mozzarella fiordilatte di Agerola, gorgonzola D.O.P., cipolla stufata, basilico

* OGNI PIZZA PUÒ ESSERE FATTA CON IL CORNICIONE
RIPIENO DI GORGONZOLA D.O.P. O RICOTTA

+ € 3,00



LE PROPOSTE GOURMET

PARMENSE

€ 13,50

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, prosciutto crudo di Parma D.O.P. 24 mesi f.c., burratina f.c., cialde di parmigiano f.c., olio EVO San Giacomo Turna agricola, basilico

AMATRICIANA

€ 13

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, pancetta affumicata, burratina f.c., cipolla rossa caramellata, pecorino romano a scaglie f.c., basilico

BOLOGNA

€ 13

Mortadella di Modena I.G.P. f.c., mozzarella di bufala Campana D.O.P. f.c., cialde di parmigiano f.c., granella di pistacchio

LIGURE

€ 13

Mozzarella fior di latte, patate al forno, gocce di pesto f.c., olive Taggiasche, pomodorino datterino giallo, mandorle tostate f.c., bufala campana D.O.P. f.c.

PIEMONTESE

€ 15

Gorgonzola D.O.P., tartare di Fassona f.c., burratina f.c., cialde di parmigiano f.c., zest di limone, olio EVO San Giacomo Turna agricola

PORCELLINA

€ 13,50

Pomodoro San Marzano D.O.P., porchetta di Ariccia DOP f.c., scamorza affumicata, datterino giallo f.c., bufala f.c., noci f.c., basilico

FIGORELLINA (STAGIONALE)

€ 13,50

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, bocconcini di salsiccia Piemonte, fiori di zucca f.c., datterino rosso e giallo f.c., gocce di pesto rucola f.c., burrata f.c., basilico, olio EVO

REGGIANA

€ 13,50

Crema di parmigiano reggiano 24 mesi D.O.P., salsiccia Piemonte, pesto genovese, pinoli, pomodorini gialli e rossi f.c.

CARBONARA

€ 14,50

Crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, tuorlo cremoso, pancetta croccante, crema carbonara f.c., basilico, pecorino romano D.O.P. f.c.

TOMINO

€ 13,50

Mozzarella fior di latte, tomino boscaiolo, rucola f.c., speck Senfter I.G.P. f.c., pomodori secchi f.c.

BRA

€ 15

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, patata cotta al forno, datterino rosso f.c., bufala campana D.O.P. f.c., salsiccia di Bra D.O.P. f.c., olio, basilico

* OGNI PIZZA PUÒ ESSERE FATTA CON IL CORNICIONE
RIPIENO DI GORGONZOLA D.O.P. O RICOTTA

+ € 3,00

LE FOCACCE

PRIMAVERA

€ 12

Mozzarella di bufala Campana D.O.P. f.c., prosciutto cotto fetta rosa f.c., asparagi saltati, pomodorini datterini gialli f.c., basilico, olio EVO San Giacomo Turna agricola

ESTATE

€ 13

Rucola f.c., bresaola della Valtellina D.O.P. I.G.P. f.c. pomodorini datterini f.c., scaglie di Parmigiano Reggiano oltre 22 mesi f.c., olio EVO San Giacomo Turna agricola

MEZZASTAGIONE

€ 12,50

Bocconcini di salsiccia, carciofini grigliati, crema di parmigiano, olive taggiasche, rucola f.c., datterino rosso f.c., gocce di stracchino f.c.

MEDITERRANEA

€ 12,50

Melanzane, prosciutto cotto fetta rosa f.c., pecorino f.c., gocce di pesto f.c., datterino rosso f.c.

PER I PIÙ PICCOLI

ARIEL

€ 5,50

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella fior di latte di Agerola, tonno, basilico

TRE PORCELLINI

€ 6

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella fior di latte di Agerola, prosciutto cotto fetta rosa, basilico

PEPPA PIG

€ 6

Pomodoro San Marzano D.O.P. dell'agro sarnese-nocerino, mozzarella fior di latte di Agerola, würstel, patatine

LE NOSTRE FOCACCE AL TEGAMINO

PADELLINO PARMA

€ 12

Focaccia al tegamino, pomodoro San Marzano D.O.P. crudo 24 mesi f.c., mozzarella di bufala f.c.

PADELLINO GORGONZOLA

€ 10

Focaccia al tegamino, gorgonzola D.O.P., pere Williams e noci f.c.

PADELLINO 1966

€ 11

Focaccia al tegamino, lardo di Arnad DOP f.c., castagne e miele

PADELLINO DEL CAPPERO

€ 13

Focaccia al tegamino, crema di bufala f.c., salsa tonnata f.c., girello al punto rosa f.c., cialde al frutto del capperone f.c.





PETROGNOLA

Birrificio La Petrognola, produzione birra artigianale al farro nel cuore della Garfagnana.

Queste birre sono nate dall'amore per un territorio bellissimo per la sua natura, per i suoi paesaggi e soprattutto per i suoi prodotti. Uno fra i più conosciuti ed apprezzati è il farro, riconosciuto per la sua qualità dall'Unione Europea che lo ha marchiato I.G.P.



GIUSTA

Stile: Golden Ale
Colore: Giallo paglierino
Amaro: Deciso
Fermentazione: Alta
Gradi alcolico: 5,6 % vol

cl. 33 € 5,50
cl. 75 € 13

La Giusta è una birra chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner. E' elegante, ben carbonata, amara al punto giusto ed ha corpo leggero che concede un finale abbastanza persistente: queste caratteristiche rendono la Giusta beverina e dissetante, facile all'abbinamento con qualsiasi pietanza, e quindi tra le birre più amate prodotte in Garfagnana.



BIONDA FORTE

Stile: Tripel
Colore: Dorato chiaro
Amaro: Poco percettibile
Fermentazione: Alta
Gradi alcolico: 8,0 % vol

cl. 33 € 6
cl. 75 € 13,50

La Bionda Forte è una birra chiara e incisiva. Gli aromi sono di media intensità ma molto fini ed eleganti con piccanti sensazioni fruttate e speziate. Ha un ottimo equilibrio gustativo anche se prevalgono leggermente i toni avvolgenti e caldi dei malti impiegati nella sua realizzazione. L'etilico è presente ma non invadente. Il finale ha medio-lunga persistenza ed ha un aroma particolarmente suadente.



METRA - IPA AL FARRO

Stile: India Pale Ale (IPA)
Colore: Ambrato
Amaro: Medio
Fermentazione: Alta
Grado alcolico: 6,2 % vol

cl. 33 € 5,50
cl. 75 € 13

La Metra è una birra molto aromatica e dal sapore inconfondibile. Profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi, ha un colore ambrato davvero invitante. Alla beva l'amaro è prevalente ma mai invadente, grazie ad un bilanciamento dato dalle note dolci del malto. È una birra perfetta per accompagnare fritti, cibi sostanziosi. La permanenza del suo sapore è intensa e piacevolissima, tanto da chiamare subito un altro sorso.



MONTEFIORE

Stile: Blanche
Colore: Paglierino velato
Amaro: Non amara
Fermentazione: Alta
Gradi alcolico: 5,0 % vol

cl. 33 € 5,50

cl. 75 € 13

La Montefiore è prodotta con farro, avena e orzo, ricetta chiaramente ispirata allo stile belga della «Bier Blanche». A questi ingredienti viene aggiunta una miscela di spezie per creare il suo inconfondibile sapore ed il suo aroma identificativo. Il risultato è una birra elegante e fresca, di facile beva, con evidenti e piacevoli sentori di agrumi. Il suo gusto è inconfondibile.



ROSSA FORTE

Stile: Belgian Dark Strong Ale
Colore: Ambrato scuro
Amaro: Quasi assente
Fermentazione: Alta
Gradi alcolico: 8,0 % vol

cl. 33 € 6

cl. 75 € 13,50

La Rossa Forte è caratterizzata da una pungente intensità olfattiva con eleganti note agrumate e speziate. Il corpo inizia con toni ampi, quasi dolci, per poi evolvere in un lungo finale caldo, avvolgente e molto aromatico. Ha un sapore molto netto e complesso che la rende anche ottima in degustazione esclusiva, senza abbinarci alcun alimento. Può accompagnare efficacemente anche gran parte dei dessert a base crema, magari abbinati a composte acide come quella di lamponi o frutti rossi.



SANDY- ROSSA LA FARRO

Stile: Spicy Red Ale
Colore: Rosso carico
Amaro: Quasi assente
Fermentazione: Alta
Gradi alcolico: 7,0 % vol

cl. 33 € 6

cl. 75 € 13,50

La Sandy è per noi una birra di famiglia. Con i suoi sentori di caramello è apprezzatissima da chi cerca nella birra un momento di convivialità e di piacere. Le sfumature di erbe selvatiche e miele di castagno che si notano fin dal primo sorso sono una caratteristica data dalle spezie aggiunte durante la sua realizzazione. Il sapore è rotondo e unico: chi prova la Sandy infatti si affeziona con facilità e continuerà a chiedere solo quella.



SASSOROSSO – AMBRATA AL FARRO

Stile: Biere de Garde
Colore: Ambrato
Amaro: Delicato
Fermentazione: Alta
Gradi alcolico: 5,5 % vol

cl. 33 € 5,50

cl. 75 € 13

Sassorosso è una birra elegante, resa unica dal suo aroma in cui la componente fruttata è netta, appassionante e ben equilibrata. All'olfatto è fine, elegante, fresca e speziata. Al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amaro del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale. La sua persistenza è fortemente evocativa e invoglia una nuova sorsata appena finita la prima.



TAMBURA – APA AL FARRO

Stile: American Pale Ale
Colore: Dorato carico
Amaro: Gentile
Fermentazione: Alta
Gradi alcolico: 5,6 % vol

cl. 33 € 6
cl. 75 € 13,50

APA di stampo contemporaneo e dalla schiuma bianca, la Tambura è compatta e persistente dal colore dorato carico. Al naso note tropicali e citriche di ananas, mango, pompelmo rosa e lime aprono a una beva facile e ricca. L'amaro, dato da una luppolatura contemporanea, è presente ma gentile, sostenuto da un piacevole sapore di cereali. Leggera, tropicale e quasi sapida, è una American Pale Ale perfettamente in grado di accompagnare una cena come anche una serata al pub.



INTOLLERANZA ZERO – GLUTEN FREE

Stile: Golden Ale
Colore: Giallo paglierino velato
Amaro: Naturale e luppolo profumato
Fermentazione: Alta
Gradi alcolico: 5,6 % vol

cl. 33 € 5,50

Birra chiara ad alta fermentazione prodotta con malto d'orzo. Grazie a tecnologie innovative è un prodotto adatto a chi deve rinunciare al glutine. Ha un gusto pieno ed equilibrato, amabile per tutti gli amanti delle Golden Ale ma non solo. La schiuma risulta essere morbida ma consistente, rendendo il prodotto molto invitante nel bicchiere.



CINGHIALE NERO – NERA AL FARRO

Stile: Robust Porter
Colore: Scuro intenso
Amaro: percettibile, moderato, aromatico in evidenza
Fermentazione: Alta
Gradi alcolico: 6,5 % vol

cl. 33 € 5,50

La Cinghiale Nero è una birra molto scura, moderatamente amara, orientata ai toni caldi del farro ma con aromatiche note tostate. L'ampio finale è caratterizzato da eleganti toni torrefatti.





LA BIRRA DEL CINGHIALE.

Simbolo di fertilità ma anche di forza, coraggio e schiettezza, una scelta autentica dalla Baviera.



KEILER HELLES

Corposa e deliziosa.

Birra chiara di tipo lager, tipica della tradizione bavarese. Presenta un colore dorato chiaro e una schiuma bianca e persistente. Il gusto è delicato e ben bilanciato, con note di malto leggermente dolce e un amaro moderato che pulisce il palato. Gradi alcolico: 5,4 % vol



BALADIN ISAAC

La Blanche.

La Baladin Isaac è una birra di frumento in stile blanche, caratterizzata da un colore giallo paglierino opalescente e una schiuma bianca cremosa, fresca e speziata. Servita in bicchiere degustazione Teku.

Gradi alcolico: 5,0 % vol



BALADIN SUPER

La Belgian Strong Amber Ale

La Baladin Super è una birra ambrata caratterizzata da un colore ambrato carico e una schiuma cremosa e persistente. È una birra complessa e corposa, con note di frutta matura, caramello e spezie.

Gradi alcolico: 8,0 % vol

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA



LA BIRRA "VIVA" di Cuneo

Creare cultura della birra artigianale è un punto fermo del pensiero Baladin, una forma di espressione alla ricerca del perfetto equilibrio sensoriale.



Piccola **3,50 €**



Grande **5,50 €**



Mini Teku **4,00 €**



Teku **6,00 €**



Mini Teku **4,00 €**



Teku **6,00 €**

LE NOSTRE BEVANDE

COCA-COLA vetro 33 cl.	€ 3,50
COCA-COLA ZERO vetro 33 cl.	€ 3,50
CALICE BOLLICINE	da € 3,50 a € 6
BOTTIGLIA BOLLICINE	a partire da € 18
Acqua 0,75 l.	€ 2,00
Caffè	€ 1,50

AMARI

AMARI	€ 4
GRAPPA	€ 4
LIMONCELLO	€ 3
MIRTO	€ 3

LE NOSTRE BIBITE LURISIA

ARANCIATA	€ 3,50
CHINOTTO	€ 3,50
GASSOSA	€ 3,50
ACQUA TONICA	€ 3,50
LIMONATA	€ 3,50

DOLCI

SELEZIONE A VETRINA

da € 4,50 a € 6,00

*Effettuiamo taglio e servizio torta portata da esterni al costo di € 1,50 a persona



- coperto € 2 a persona -



ALLERGENI

Cereali contenenti glutine

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

Crostacei e prodotti a base di crostacei

gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi

Uova e prodotti a base di uova

maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati

Pesce e derivati

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

Arachidi e prodotti a base di arachidi

arachidi tostate, olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, margarina

Soia e derivati

latte, tofu, spaghetti, etc.

Latte e prodotti a base di latte

yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

Frutta a gusci

mandorle, nocciole, noci, anacardi

Sedano e prodotti a base di sedano

sedano da coste o gambi, sedano, sedimenti di sedano, sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano

Senape e prodotti a base di senape

semi di senape, polpa di senape, senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape

Semi di sesamo

semi di sesamo, farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

conservate di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

Lupini e prodotti a base di lupini

farina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica

Molluschi e prodotti a base di molluschi

ostrica, patella, tellina e vongola, canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, etc.

***per eventuali intolleranze specificare al personale di sala**

I nostri partner :

