

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

5⁰ 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



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, Olio Evo Bio, Basilico

Margherita con Provola 9,50 €

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, 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 €

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

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 guancia 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

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€

Pomodoro San Marzano, 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 Speciali

3.1 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

3.2 17€

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

3.3 17€

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

3.4 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.

3.5 18€

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

Birra alla Spina

DOLOMITI PILS - Fabbrica in 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.

Birre in Bottiglia

GANTER WEIZEN HEFEHELL-Alc. Vol. 5,4 % cl. 50

€ 6,00

Questa birra chiara di alta fermentazione convince con il gusto fresco e fruttato. La carbonazione forte e persistente, la schiuma compatta garantiscono, con un grado alcolico di 5,4, il piacere del frumento fino all'ultimo sorso.

BIRRA SALENTO TIPA -Alc. Vol. 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 lupoli, con note di miele. La luppolatura praticata in più fasi nel processo produttivo le dona note che vanno dall'erbaceo all'agrumato, mandarino, mango per poi finire ad un leggero amaro secco e persistente.

HAACHT SUPER & BLANCHE -Alc. Vol. 5,1 % cl. 33

€ 4,50

La birra "blanche" della famiglia Super 8, è una vera birra di frumento. Naturalmente torbida, non filtrata e dal colore giallo paglierino. Per farla distinguere da tutte le altre della categoria è stata aggiunta una buona dose di spezie, il coriandolo fresco e le scorze d'arancia. Un sapore originale per coloro che amano essere stupiti.

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, lupolo e spezie.

GANTER PILSNER -Alc. Vol. 4,9 % cl. 50

€ 6,00

Pilsner a bassa fermentazione persuade con la sua forte nota amara. Le decise note aromatiche sono la base del carattere tipico di questa birra.

ITALIA PILSENER -Alc. Vol. 4,8 % cl. 33

€ 4,00

Una pils di puro malto non pastorizzato, di color biondo dorato, ha un gusto autentico, ricco e distintivo, grazie ai lupoli aromatici altamente selezionati.

Vini

Bollicine

CHAMPAGNE FABRICE BERTEMES-RACINES 2 -PREMIER CRU

Questa birra chiara di Uno Champagne fresco e leggero, proveniente da un blend di piu' varieta', 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 € 50,00

LE MARCHESINE FRANCIACORTA DOCG NITENS BRUT

Colore paglierino di ottima intensita', 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 e' sapido, morbido, chiudendo gustoso, piuttosto pieno con ricordi di acacia e noci macadamia.

bottiglia € 40,00

BORTOLOMIOL MIOL PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY

Sapore morbido, armonico e vellutato.

Bouquet fine, fruttato ed armonico, con sentori tropicali come l'ananas, albicocca e pesca.

bottiglia € 25,00

D'ALESIO SCIARROSE' SPUMANTE BRUT ROSE'

Rosa chiaro intenso con riflessi rosa salmone. Naso abbastanza intenso, floreale e fruttato con riconoscimenti di ciliegia e fragola in primis. Aspetto gustativo piacevole, rotondo, morbido, fresco, bella succosita' corrispondente al naso con la nota fruttata che torna in evidenza.

bottiglia € 25,00

Vini Bianchi

TELARO FALANGHINA Ripa Bianca Galluccio DOC

Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Profumo elegante, fruttato con delicati sentori di mela, albicocca e pera. Palato fresco, sapido ed equilibrato con un buon richiamo delle sensazioni olfattive.

calice € 5,50 / bottiglia € 25,00

GRECO DI TUFO CANTINA BAMBINUTO

Di un bellissimo giallo paglierino, al naso mandorla, pesca e mela verde con un'ottima corrispondenza al gustativo. Ottenuto con resa massima di 70 quintali per ettaro da terreni in leggera collina con altezza media intorno ai 500 ms.l.m, affina 3 mesi in bottiglia.

bottiglia € 32,00

Vini Rossi

TELARO AGLIANICO MONTECARUSO GALLUCCIO DOC

Fragranze floreali e fruttate con sentori di frutta rossa e sottobosco. Palato caldo, con tannini eleganti, fresco e di buona persistenza.

calice € 6,00 / bottiglia € 25,00

FRANCESCO VEZZELLI RIVE DEI CILIEGI Lambrusco Grasparossa D'O'C.

All'olfatto richiama profumi intensi di frutta matura di sottobosco. Gusto armonioso, sapido, asciutto.

bottiglia € 25,00

CASCINA CHICCO BAROLO ROCHE DI CASTELLETTO D.O.C.G.

All'olfatto si presenta elegante, offrendo sentori complessi di confettura di lampone, liquirizia e note speziate. Al palato e' corposo, potente ed armonico grazie alla dolcezza dei tannini che ne caratterizzano il finale.

bottiglia € 45,00

Amari e Grappe

AMARO FORMIDABILE

€ 5,00

Un liquore amaro elaborato artigianalmente con un processo di macerazione di piante aromatiche ed officinali in purissimo alcool di grano. La nota gustativa di testa e' aromatica delle scorze di tre tipi di agrumi e leggermente anisata; di concerto arriva un cuore speziato di garofano e coriandolo, erbaceo di artemisia e caldo di rosa moscata; il fondo e' tostato, legnoso, orientale, evocativo di botanici super concentrati.

AMARO CALAMARO

€ 5,00

Un liquore di carattere elegante e deciso, ricavato dalla sapiente infusione di miele, genziana ed estratto di carciofo in alcol e zucchero semolato. AL naso mostra evidenti note di genziana, scorza di arancia amara, menta piperita e nuances di liquirizia. Al gusto e' ricco di ricordi, ancora, di menta, miele e zucchero filato. Pregevole la persistenza, chiude lentamente su una scia di caramello e china.

AMARO SALENTO

€ 5,00

Amaro Salento nasce a Veglie, nel cuore del Salento, dalla combinazione di tradizionali ricette patrimonio comune della gente salentina, miscelando sapientemente quarantacinque erbe, radici, fiori, scorze, semi, rizomi e cortecce.

GRAPPA MAZZATTI 3.0 MORBIDA

€ 5,00

Grappa morbida, pulita, con note erbacee, sentori di fiori di prato e frutta a pasta bianca. Sentori di fiori bianchi e lievi fragranze di mollica di pane.

GRAPPA MAZZATTI 3.0 BARRICATA

€ 5,00

Una grappa equilibrata e raffinata. Profumi persistenti con note di burro di cacao e vaniglia dolce. Aromi di pasta di mandorla e frutta secca non tostata.

ALTRI AMARI

€ 4,00

Dolci

Dolci del giorno

€ 6,00/7,00

Cannolo Ricotta e Granelle Pistacchio di Bronte

€ 6,00

Cannolo Pistacchio e Granelle Provenienza Bronte Azienda Artigianale Giarrizzi

€ 8,00

CAFFÈ

€ 2,00

Bevande

Coca e Coca zero - cl. 33

€ 3,00

Aranciata Arancio Bio Tomarchio - cl. 27,5

€ 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.

Galvanina Chinotto Bio - cl. 35,5

€ 3,50

Stile Dolcevita il Chinotto arriva sulle coste del Tirreno dalla Cina Orientale, attraverso le linee commerciali sulla via della seta. Inizialmente utilizzato come pianta ornamentale, per i suoi fiori bianchi, il suo frutto amaro solo in pochi riuscivano a gustarlo. Negli anni 50 diventa una bevanda di culto per il suo colore scuro.

Thè Pesca-Melone Bio - cl. 27,5

€ 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

€ 3,00

Natia (liscia) – Maxima (gassata) – Ferrarelle (effervescente naturale)

-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)