

GLI IMPASTI DELLA GALLINA BIONDA

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

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

Ad esclusione del fine settimana è possibile richiedere la pizza da **45 CM DI DIAMETRO**.

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

(impasto multicereali, con aggiunta di carbone vegetale - sovrapprezzo 1,50 € o l'**ESCLUSIVO IMPASTO DI NOCCIOLA** (sovrapprezzo € 2).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilizziamo **olive taggiasche**, di qualità superiore rispetto alle classiche nere.

I **dolci** sono di **nostra produzione artigianale**.

LA FARINATA 5,00 €

LE NOSTRE PIZZE

L'ESCLUSIVA NOSTRA NOCCIOLA 10,00 €

focaccia gourmet con farina di nocciola, creata dalla Gallina bionda, con mozzarella, toma, lonza con nostra marinatura affettata sul momento, intenso aroma e sapore di nocciola trilobata del Piemonte, tostata "ad aria", mantenendo pressochè integri gli oli in essa contenuti

ANNINA 9,00 €

pomodoro, bufala, rucola

CARAMELLATA 9,00 €

mozzarella, pancetta stufata, cipolla di Tropea caramellata

CARNIVORA 8,00 €

pomodoro, mozzarella, salsiccia, salaminmo piccante, wurstel artigianali

DEL MURATORE 8,00 €

mozzarella, pomodorini, stracchino, prosciutto cotto

EZIO 7,00 €

pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola

5 FORMAGGI BIANCA 9,00 €

mozzarella, fontina, gorgonzola, stracchino, scamorza affumicata

FRUTTI DI MARE 12,00 €

pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, gamberoni, seppioline

3 GEMELLI 8,00 €

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante, cipolla

GIANKY 9,00 €

mozzarella, stracchino, salamino piccante, pomodorini, scaglie di Grana

GTC 8,00 €

mozzarella, gorgonzola, tonno, cipolla fresca di Tropea

GOLOSA 8,00 €

pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, salamino piccante, olive taggiasche

LEGGERA 8,00 €

pomodoro, mozzarella, cipolla fresca di Tropea

MORTACCHIA 12,00 €

mozzarella, mortadella, stracciatella, pesto di pistacchi, granella di pistacchi

N'DUJA E FRIARIELLI 8,00 €

pomodoro, mozzarella, n'duja, friarielli

PERE E GORGO ROSSA 7,00 €

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pere

PIEMUNT 10,00 €

pomodoro, mozzarella, acciughe, toma, peperoni grigliati, salsiccia

PORCINA 10,00 €

mozzarella, fontina, funghi porcini

PROFUMATA 9,00 €

mozzarella, panna, zucchine grigliate, patatine, prosciutto cotto

LA RACCIA	8,00 €
<i>mozzarella, scamorza affumicata, radicchio, <u>scaglie di Grana</u></i>	
ROBY	8,00 €
<i>mozzarella, scamorza affumicata, zucchine grigliate, crudo di Parma</i>	
SALSICCIA E FRIARIELLI	8,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, salsiccia, friarielli</i>	
STRACCHINELLA	8,00 €
<i>mozzarella, <u>stracchino</u>, crudo di Parma, rucola</i>	
STRACCIAPIZZA BIANCA	11,00 €
<i>pomodorini, rucola, <u>stracciatella</u> fuori cottura</i>	
SUBLIME	10,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, bresaola, pomodorini, <u>scaglie di Grana</u>, rucola</i>	
TACCIA	10,00 €
<i><u>stracciatella</u>, tonno, cipolla di Tropea caramellata</i>	

LE NOSTRE FOCACCE

BELLA FOCACCIA	9,00 €
<i>pomodorini, <u>bufala</u>, crudo di Parma</i>	
FOCACCIA AL CRUDO	9,00 €
FOCACCIA DELICATA	9,00 €
<i><u>bufala</u>, origano, prosciutto cotto in uscita</i>	
FOCACCIA AL LARDO	5,00 €
TUTTO DOPO (ingredienti tutti fuori cottura)	13,00 €
<i><u>stracciatella</u>, pomodorini, prosciutto cotto, rucola <u>scaglie di Grana</u></i>	

LE PIZZE CLASSICHE

BISMARCK	7,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, prosciutto cotto, uovo</i>	
BOSCAIOLA	7,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, salsiccia, funghi champignons</i>	
BUFALA	8,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella di bufala campana</u></i>	
CAPRICCIOSA	10,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, champignons, cotto, carciofi, olive taggiasche, salamin</i>	
CARCIOFI	6,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, carciofini</i>	
DIAVOLACCIA	6,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, salamino piccante</i>	
4 FORMAGGI	8,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, fontina, gorgonzola, <u>stracchino</u></i>	
FUNGHI	6,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, funghi champignons</i>	
MARGHERITA	5,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u></i>	

MARINARA	5,00 €
<i>pomodoro, aglio</i>	
MELANZANE	6,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>melanzane grigliate da noi quotidianamente</u></i>	
NAPOLI	7,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>acciughe</u></i>	
PATATINA	7,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>patatine</u></i>	
PEPERONI	6,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>peperoni grigliati da noi quotidianamente</u></i>	
PROSCIUTTO	6,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>prosciutto cotto</u></i>	
PROSCIUTTO E CARCIOFINI	7,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>prosciutto cotto</u>, <u>carciofini</u></i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	7,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>prosciutto cotto</u>, <u>funghi champignons freschi</u></i>	
PUGLIESE	6,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>cipolla</u>, <u>origano</u></i>	
SALSICCIA	6,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>salsiccia</u></i>	
4 STAGIONI	10,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>cotto</u>, <u>champignons</u>, <u>olive taggiasche</u>, <u>carciofi</u></i>	
TONNO E CIPOLLA	7,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>tonno</u>, <u>cipolla fresca di Tropea</u></i>	
VALDOSTANA	7,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>fontina</u>, <u>prosciutto cotto</u></i>	
VEGETARIANA bianca	7,00 €
<i><u>mozzarella</u>, <u>mozzaporini</u>, <u>melanzane</u>, <u>zucchine</u>, <u>peperoni grigliati da noi</u></i>	
WURSTEL	6,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>wurstel artigianali</u></i>	
ZINGARA	10,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>peperoni grigliati</u>, <u>cipolla</u>, <u>funghi champignons</u>, <u>olive taggiasche</u>, <u>salamino</u></i>	
ZUCCHINE	6,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>zucchine grigliate da noi quotidianamente</u></i>	

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

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

SENZA GLUTINE: LE PIZZE

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

DEL MURATORE	10,00 €
<i>mozzarella, pomodorini, <u>stracchino</u>, prosciutto cotto</i>	
4 FORMAGGI	10,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, fontina, gorgonzola, stracchino</i>	
FRUTTI DI MARE	14,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, cozze, vongole, gamberetti e seppioline</i>	
GIANKY	11,00 €
<i>mozzarella, stracchino, salamino piccante, pomodorini, <u>scaglie di Grana</u></i>	
GOLOSA	10,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, peperoni grigliati, salamino piccante, olive taggiasche</i>	
LEGGERA	10,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, cipolla fresca di Tropea, gorgonzola, salsiccia</i>	
MARGHERITA	7,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u></i>	
PORCINA	12,00 €
<i>mozzarella, fontina, funghi porcini</i>	
RACCHIA	10,00 €
<i>mozzarella, provola affumicata, radicchio, <u>scaglie di Grana</u></i>	
SALSICCIA E FRIARIELLI	10,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, salsiccia, friarielli</i>	
4 STAGIONI	12,00 €
<i>pomodoro, <u>mozzarella</u>, cotto, champignons freschi, olive taggiasche, carciofini</i>	
STRACCHINELLA	10,00 €
<i>mozzarella, stracchino, crudo di Parma, rucola</i>	
STRACCIAPIZZA BIANCA (tutto fuori cottura)	13,00 €
<i>pomodorini, rucola, <u>stracciatella</u></i>	
TUTTO DOPO (tutto fuori cottura)	14,00 €
<i>stracciatella, pomodorini, prosciutto cotto, rucola, <u>scaglie di Grana</u></i>	

-

),

,

