



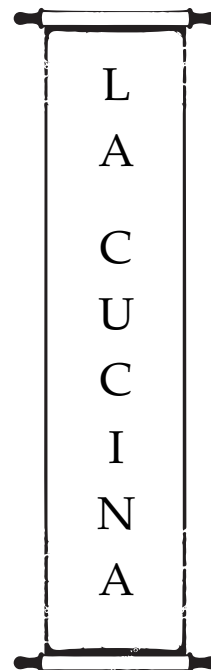
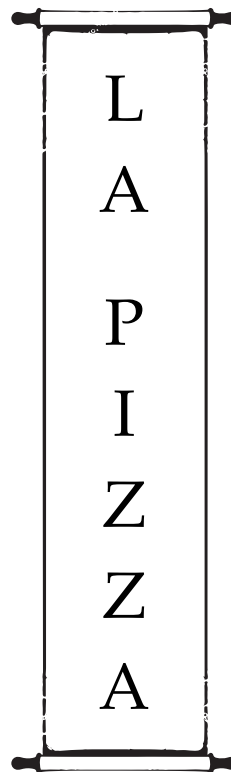
LO SPELA

NATURALMENTE PIZZA

ANNO
2017
Edizione
N 01

GUSTO E NUTRIZIONE

La genuinità è il minimo comun denominatore del nostro lavoro per sviluppare il valore oggettivo e nutrizionale di un prodotto. Il gusto è fondamentale, ma soggettivo. Noi abbiamo scelto di andare davvero in profondità ed offrirvi Genuinità e valori nutrizionali conditi di Gusto, non sapori apparenti.



GLI IMPASTI



Ingredienti

Realizziamo le nostre pizze usando esclusivamente ingredienti 100% italiani, dalla farina ai condimenti, privilegiando prodotti biologici e del nostro territorio. Amiamo lavorare con artigiani locali, riscoprendo ricette della tradizione.

Lievitazione

Tutti i nostri impasti seguono la tecnica dei pre-impasti con 30 ore minimo di lievitazione e fermentazione.



Farine

Le varietà delle nostre farine comprende la farina macinata a pietra da grani 100% italiani, la farina di canapa biologica, la farina di farro biologica, la farina integrale macinata a pietra ricca di germe di grano per favorire una maggiore digeribilità ed un minor picco glicemico.



NATURALMENTE
PIZZA DAL 1987

GAMBERO ROSSO

Le Guide de
l'Espresso

LE PIZZE ALL'ITALIANA

— ANTICA TRADIZIONE

Marinara <i>pomodoro pelato, aglio rosso di Sulmona e origano</i>	6
Margherita <i>pomodoro pelato e mozzarella fior di latte</i>	6,5
Napoli <i>pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, acciughe nazionali e capperi</i>	8

— LA NOSTRA CONTEMPORANEITÀ

La Cipolla di Tropea e olive taggiasche <i>pomodoro pelato, cipolla di Tropea, olive taggiasche e mozzarella fior di latte</i>	7
Salsiccia e broccoli <i>mozzarella fior di latte, salsiccia toscana e broccolo</i>	7,5
Vegetariana <i>pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, verdure di stagione e olive taggiasche</i>	8,5
Prosciutto arrosto e ricotta Bio <i>mozzarella fior di latte, prosciutto arrosto di alta qualità e ricotta biologica</i>	8,5
La cacio e pere <i>mozzarella fior di latte, formaggio morbido e stagionato Bio, pere</i>	8,5
La Piegata Morbida <i>Ripiena di mozzarella di bufala Dop e prosciutto arrosto di alta qualità</i>	8,5

*Si accetta al massimo la variazione di un ingrediente nella fascia di prezzo da 1 a 2,5

LE PIZZE "LIMITED EDITION"

— *Ripiegate, condite dentro e sopra, tagliate in 4. Studiate in collaborazione con:*

Trippizza in collaborazione con Luca Cai, oste della tripperia "Il Magazzino" <i>Mozzarella Fior di latte, lampredotto, trippa, verdura di stagione e parmigiano</i>	12
PizzaCiocc in collaborazione con Andrea Bianchini, pastry & chocolate chef <i>Lardo di grigio, verdure, ricotta bio e granella di cacao</i>	12
Nutripizza in collaborazione con Massimo Orlandini, medico specializzato in nutrizione <i>Mozzarella di bufala Dop, pomodoro biologico, Vitamina D in olio d'oliva spremuto a freddo, Trikatumap (mix zenzero, pepe lungo e pepe nero)</i>	12
Pizza Stellare in collaborazione con Matia Barciulli, executive chef di "Osteria di Passignano", 1 stella michelin <i>Arrosto sbagliato dell'Antica Macelleria Cecchini, burrata pugliese, emulsione d'acciuga, mirtilli</i>	12

LE PIZZE GOURMET

— *Rilievitate e tagliate in 8*

La Regina Margherita <i>Bufala campana Dop, pomodoro pelato biologico La Motticella, origano biologico siciliano e olio evo biologico dell'Impruneta</i>	15
L'Hamburger di Baccalá (tagliata in 4) <i>Farina di lenticchie, lenticchie rosa, baccalà islandese, legumi, pomodoro bio, cipolla di Tropea e insalatina</i>	18
La Vegetariana <i>Verdure di stagione, ricotta fresca biologica, gomasio e germogli freschi</i>	15
La Focaccia semi e cereali <i>Burrata pugliese, prosciutto crudo toscano stagionato e riduzione di Chianti</i>	15
L'Hamburger con Chianina IGP 300 grammi (tagliata in 4) <i>Farina macinata a pietra, pecorino bio, Chianina Igp, pomodoro, cipolla di tropea e insalatina</i>	18
L'Acciugata <i>Pomodoro biologico, nodi di fior di latte, alici italiane, capperi e origano biologico</i>	15

DALLA CUCINA

Sformatino di stagione <i>con verdura fresca su crema leggera di patate</i>	5
Paté toscano <i>su pane tostato di nostra produzione</i>	5
Selezione di salumi toscani <i>prosciutto crudo, salame e finocchiona vele di pane</i>	(3 tipi) 5 / (3 tipi) 12
Selezione di formaggi toscani biologici <i>pecora, capra, mucca e le sue salse</i>	(3 tipi) 5 / (6 tipi) 14
Baccalà mantecato all'olio evo <i>crema di ceci bio e chips croccante di riso integrale</i>	7
Risotto biologico <i>verdura di stagione, cialda di parmigiano e frutta secca</i>	7,5
Lasagna in coccio <i>con ragù di Chianina IGP</i>	7,5
Tagliata di Grigio <i>maiale Grigio di Scorgiano biologico con verdura di stagione</i>	16
Filetto di baccalà <i>baccalà dei mari islandesi, cotto a bassa temperatura con crema di patate e olive</i>	14

