



Il progetto Figli di PastaMadre Viva nasce dal comune intento di un gruppo di lavoro di professionisti della panificazione di tutelare l'uso della vera pasta madre viva rendendo riconoscibili i prodotti con essa realizzati.



FIGLI DI PASTAMADRE

PIZZA ALLA PALA PER 2 PERSONE:


alto grado di idratazione, croccante ad ogni assaggio!

½ CRUDO E BURRATA

€ 24,00

Passata di pomodoro, burrata pugliese Dop, prosciutto Crudo di Parma 22 mesi

½ SEMPRE BUONA


Passata di pomodoro, pomodori fiaschetto semiseccchi di Torre Guaceto , mozzarella di bufala Campana Dop, basilico

½ COME UN PANINO (focaccia imbottita)

€ 24,00

Stracchino morbido, pancetta

½ PANE E MORTADELLA (focaccia imbottita)

Stracchino morbido, mortadella classica "Bonfatti" 

½ PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

€ 23,00

Passata di pomodoro, fiordilatte di Alberobello, prosciutto cotto artigianale "Santoro", funghi

½ VERDURE

Passata di pomodoro, fiordilatte di Alberobello, verdure (lattughino, friarielli, asparagi)


PIZZA TONDA:

con cornicione pronunciato

Utilizziamo farine biologiche macinate a pietra di grano 100% italiano e lievito madre. Gusto autentico!


LIGURE

€ 11,00

Fiordilatte di Alberobello, pesto genovese Dop, olive Leccino, pomodori fiaschetto semiseccchi di Torre Guaceto , pinoli

ALICE

€ 11,00

Pomodoro Dop biologico Az. Agricola Paglione, fiordilatte di Alberobello, acciughe di Cetara, olive Leccino, capperi di Salina , scarola



BURRATA E COTTO

€ 12,00

Fiordilatte di Alberobello, burrata pugliese Dop, prosciutto cotto artigianale "Santoro", olio extravergine d'oliva "Caldera"


MEDITERRANEA

€ 11,00

Fiordilatte di Alberobello, pomodori fiaschetto semiseccchi di Torre Guaceto , burrata pugliese Dop, capperi di Salina , basilico, origano


BONFATTI

€ 12,00

Fiordilatte di Alberobello, mortadella classica "Bonfatti" , stracchino morbido, pistacchi verdi

VALTELLINA

€ 12,50

Pomodoro Dop biologico Az. Agricola Paglione, fiordilatte di Alberobello, bresaola, Storico ribelle  (formaggio valtellinese), scarola

FORMAGGI

€ 11,00

Pomodoro Dop biologico Az. Agricola Paglione, fiordilatte di Alberobello, gorgonzola, brie, grana riserva piemontese

SPECK E GORGONZOLA	€ 11,00
Pomodoro Dop biologico Az. Agricola Paglione, fiordilatte di Alberobello, gorgonzola, speck trentino riserva	
NAZZARENA	€ 11,00
Pomodoro Dop biologico Az. Agricola Paglione, fiordilatte di Alberobello, salsiccia, friarielli, pomodori fiaschetto semiseccchi di Torre Guaceto 🌻, origano	
GUSTOSA	€ 12,00
Fiordilatte di Alberobello, bruscanodoli, uova strapazzate, pancetta di Langhirano	
CHEESE 2017	€ 12,50
Fiordilatte di Alberobello, prosciutto cotto artigianale "Santoro", miele, nocciole Igp, Bagòss di Bagolino 🌻	
CICLONE 2.0	€ 12,50
Fiordilatte di Alberobello, prosciutto Crudo di Parma 22 mesi, ricotta di bufala, pistacchi verdi	
CULACCIA	€13,00
Pomodoro Dop biologico Az. Agricola Paglione, Culaccia di Langhirano, burrata pugliese Dop	
ROMAGNOLA	€ 12,00
Fiordilatte di Alberobello, prosciutto Crudo di Parma 22 mesi, stracchino morbido, rucola	
MARGHERITA EXTRA DOP	€ 11,00
Pomodoro Dop biologico Az. Agricola Paglione, mozzarella di bufala campana Dop, basilico, olio extravergine d'oliva "Caldera"	
PRIMAVERA	€ 13,00
Fiordilatte di Alberobello, asparagi, ricotta di bufala, Culaccia di Langhirano, pesto di mandorle	
LANGHIRANO	€ 13,00
Pomodoro Dop biologico Az. Agricola Paglione, mozzarella di bufala campana Dop, pancetta di Langhirano, cipolle rosse di Montoro	
MARGHERITA	€ 7,00
Pomodoro Dop biologico Az. Agricola Paglione, fiordilatte di Alberobello, basilico	
TONNO E CIPOLLE	€ 12,00
Pomodoro Dop biologico Az. Agricola Paglione, mozzarella di bufala campana Dop, filetti di tonno del mar Mediterraneo, cipolle rosse	
L'ORTO	€ 10,00
Passata di pomodoro giallo di Torre Guaceto, fiordilatte di Alberobello, verdure spadellate (lattughino, friarielli, asparagi)	
SALAMINO	€10,50
Fiordilatte di Alberobello, salamino piccante, olive Leccino, pomodori fiaschetto semiseccchi di Torre Guaceto 🌻	
WURSTEL	€ 8,00
Pomodoro Dop biologico Az. Agricola Paglione, fiordilatte di Alberobello, wurstel	

I presidi 🌻 sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

Coperto € 2,00

*Impasto con farina 100% integrale biologica +€ 2,00
Impasto con farina di mais e semi di girasole +€ 2,00*

