

I nostri impasti

IMPASTI PER PIZZE TRADIZIONALI E RICERCATE

Classico rivisitato

Farina di tipo 1, ottenuta da un blend di frumento tenero e una piccola percentuale di segale, impercettibile al gusto. La segale, grazie ad un' elevata quantità di enzimi, favorisce il processo fermentativo, aumentando notevolmente la digeribilità del prodotto. La farina di farro monococco integrale ha caratteristiche nutrizionali uniche piacevolmente apprezzabili.

Multicereale

Mix di farine macinate a pietra lavica: farina di grano tenero, di segale integrale, di grano duro integrale, di farro monococco, di riso, di granoturco e semi di chia, papavero, sesamo, lino e girasole.

Da aggiungere al prezzo della pizza € 1.00

IMPASTI PER PIZZE GOURMET

Impasti speciali ad alta idratazione: 80%. Le basi seguono un procedimento di doppia cottura. Questa tipologia di cottura dona al prodotto una super croccantezza.

Impasto al nero di seppia

Impasto indiretto realizzato con farina di tipo 1, caratterizzato dall' aggiunta di un estratto al nero di seppia per favorirne il sapore e l'inconfondibile colore.

Innovativa tecnica di lavorazione "la gelattizzazione"

Questa tecnica consiste nella cottura del grano in acqua a 80 gradi per donare al prodotto finale dei profumi straordinari e un sapore inconfondibile.

Impasto gel segale

Impasto indiretto realizzato con una farina di tipo 1 e con l'aggiunta del prezioso gel di segale.

Impasto gel integrale

Impasto indiretto realizzato con farina integrale ottenuta da un blend di frumento tenero ad un alto tenore proteico e con un'alta percentuale di fibre e con l'aggiunta del prezioso gel di farina integrale.

Per iniziare

Burro e acciughe del cantabrico

Filetti di acciughe del mar cantabrico, burro doux della Normandia servito con il nostro pane cotto a legna 100% farina integrale macinata a pietra

€ 10.00

La portata è per 2 persone

Il nostro antipasto

Tagliere di salumi e formaggi tipici delle nostre colline toscane, accompagnato con il nostro pane cotto nel forno a legna.

€ 12.00

La portata è per 2 persone

Pizze tradizionali

Marinara

Pomodoro, aglio, pomodoro pachino, origano, olio EVO

€ 4.50

Margherita

Pomodoro San Marzano terra Lucana, fior di latte, basilico, olio EVO

€ 5.00

Pisana

Pomodoro, capperi, acciughe, grana, olio EVO

€ 6.00

Wurstel

Pomodoro, fior di latte, wurstel, olio EVO

€ 5.50

Salsiccia

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, olio EVO

€ 6.50

Salamino piccante

Pomodoro, fior di latte, ventricina, olio EVO

€ 6.50

Cotto

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olio EVO

€ 6.00

Funghi

Pomodoro, fior di latte, funghi, olio EVO

€ 5.50

Napoli

Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe, olio EVO

€ 6.50

Americana

Pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine, olio EVO

€ 6.50

Cotto & funghi

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, olio EVO

€ 6.50

Salsiccia e cipolla

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, cipolla, olio EVO

€ 7.00

Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO

€ 7.00

Salamino piccante e gorgonzola

Pomodoro, fior di latte, ventricina, gorgonzola, olio EVO

€ 7.50

Quattro formaggi

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, provola, pecorino, olio EVO

€ 7.00

Speck & Mascarpone

Pomodoro, fior di latte, speck, mascarpone, olio EVO

€ 7.50

Capricciosa

Pomodoro, fior di latte, funghi, prosciutto cotto, olive, carciofi, olio EVO

€ 7.50

Crudo rucola & grana

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, rucola, grana, olio EVO

€ 8.00

Maialona

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, wurstel, ventricino, prosciutto cotto, olio EVO

€ 7.50

Pizze ricercate

Parmigiana di melanzane

Pomodoro, parmigiana di melanzane, grana, olio EVO

€ 9.00

Campana

Fior di latte, cime di rapa, salsiccia, olio EVO

€ 7.00

Calabrese

Pomodoro, fior di latte, provola affumicata, cipolla rossa, nduja, olio EVO

€ 8.00

Classica sempre buona

Pomodoro, stracciatella, prosciutto crudo, olio EVO

€ 8.50

Provolina confit

Pomodoro, fior di latte, provola affumicata, pomodorini confit, basilico, olio EVO

€ 8.00

Asiago DOP, miele & noci

Fior di latte, asiago DOP, ricotta fresca, miele d'acacia, noci, olio EVO

€ 9.00

Arcobaleno

Pomodoro, scottiglia di verdure (peperoni, melanzane, cipolle, zucchine), basilico, olio EVO

€ 8.00

Agrodolce

Fior di latte, pecorino, uva caramellata in forno, pinoli tostati, lardo di pantanegra

€ 10.00

Trancio di mare

Fior di latte, salmone affumicato, yogurt greco, erba cipollina, olio EVO

€ 9.00

Olio su tela

Pomodoro, stracciatella, pomodorini rossi semiseccchi, lardo di patanegra, olio EVO

€ 10.00

Le Ripiene

Cotto e mozzarella

Prosciutto cotto, fior di latte, olio EVO

€ 7.00

Crudo e mozzarella

Prosciutto crudo, fior di latte, olio EVO

€ 7.00

Pane arabo

Prosciutto crudo, fior di latte, rucola, pomodorini pachino, origano, olio EVO

€ 8.00

Pizze Gourmet

Sotto bosco

Spuma di parmigiano, crema di pecorino aromatizzato al tartufo, controfiletto marinato, perle di tartufo, olio EVO su base integrale

€ 18.00

Fiori di spada

Stracciatella, carpaccio di spada, bocconcini di melanzana fritti, scorza di limone, olio EVO su base nero di seppia

€ 17.00

La gambero

Stracciatella, gambero, finocchietto selvatico, olio EVO su base nero di seppia

€ 16.50

Livornese

Salsa livornese, baccalà in olio cottura, polvere di olive taggiasche, olio EVO su base segale

€ 15.00

100% Hamburger

Insalata, hamburger di chianina, cheddar, pomodoro, guanciale croccante, cipolla caramellata, olio EVO su base segale

€ 15.00

Verso sud

Provola affumicata, san marzano al forno, alici marinate, scorza di limone, menta, olio EVO su base integrale

€ 12.50

Caprese

Mozzarella di bufala, san marzano al forno, emulsione di basilico, basilico, olio EVO su base integrale

€ 12.00

L'aromatica

Stracciatella, crudo, olio aromatizzato all'arancia su base segale

€ 12.00

Lorenzino

Stracciatella, mortadella, crema di pistacchi, olio EVO su base segale

€ 12.00

Dessert

Ganache al fondente

Pasta frolla al cacao, gelè ai lamponi, ganache al cioccolato fondente

€ 7.00

Cream tarte

Pasta frolla, crema diplomatica, frutta fresca

€ 6.00

Cantuccini e vin santo

Cantuccini, vin santo

€ 5.00

Il nostro cheesecake

Crumble, mousse cioccolato bianco e yogurt, gelè ai frutti di bosco

€ 5.00

Il nostro tiramisù

Pavesini, caffè, crema al mascarpone, cacao

€ 5.00

Coperto

€ 1.50

Aperto tutti i giorni

19:00 - 24:00



grano vivo
PIZZERIA

Il disco italiano più famoso del mondo, viene presentato in molte varianti, dalle più classiche alle più insolite, ma sempre e comunque con un'attenzione meticolosa e costante per le alchimie che si creano tra gli ingredienti. Il risultato sono sapori indimenticabili.

