



**GLUTEN
FREE**





Le mani in pasta e la mente sempre in viaggio,
alla ricerca della perfetta combinazione di farine, sapori e colori.
Così, *Grano Vivo*, si avventura nel mondo della pizza
per portarla alla sua massima espressione,
nel rispetto della tradizione e con la voglia di portare innovazione.
Un po' alchimisti, un po' artisti, i ragazzi del team
sono pronti a farvi innamorare della loro pizza,
perfettamente lievitata e farcita con le migliori eccellenze italiane.



Grano Vivo è stata menzionata da **50 Top Pizza**
come una delle migliori pizzerie d'Italia

INDICE

pagina	sezione
4	IL VIAGGIO
5	ANTIPASTI
6	L' IMPASTO DELLE TRADIZIONALI & RICERCATE
7	LE RICERCATE
8	LE TRADIZIONALI
9	BEVANDE BIRRE IN BOTTIGLIA
10	DOLCI
11	ALLERGENI

IL VIAGGIO



“All’interno di Grano Vivo ho realizzato un laboratorio sterile in cui produco, insieme al mio team, panificati e dolci gluten free di alta qualità.

Ho elaborato degli impasti altamente digeribili e croccanti,
unici nel loro gusto.

Le farine impiegate nella lavorazione sono di base senza glutine “tipo 1”,
fonti di fibre fondamentali per una corretta digestione.

Questo blend ci permette di ottenere dei prodotti finali connotati
per l’incredibile friabilità e alveolatura”

ANTIPASTI

IL NOSTRO TAGLIERE (7,10)

accompagnato dal nostro pane senza glutine

(ideale per due persone)

Prosciutto crudo, Salame toscano, Capocollo Salumificio Poli, Salamino di cinghiale Salumificio Mancini, Burrata pugliese fatta a mano, Caprino, Pecorino stagionato, Mostarda e Giardiniera

18 Euro



L'IMPASTO DELLE PIZZE RICERCATE & TRADIZIONALI



GLUTEN FREE (3-4-6-7-8-10-11)

Impasto realizzato con farina senza glutine "tipo 1" (grandissima fonte di fibre), con l'aggiunta di riso integrale, grano saraceno, riso venere, farina di mais e farina di legumi.

L'impasto viene steso a mano e cotto due volte nel nostro forno.

La tecnica della doppia cottura dona al nostro prodotto un'incredibile scioglievolezza e friabilità.

La nostra pizza si contraddistingue per la sua alta idratazione, superiore al 100% e per la sua croccantezza unica.

La lavorazione avviene all'interno del nostro laboratorio sterile.

RICERCATE

CLASSICA SEMPRE BUONA (6,7,10)

In cottura: Pomodoro San Marzano

In uscita: Burrata pugliese fatta a mano, Prosciutto Crudo, Basilico, Olio EVO

15 Euro

CARRETTIERA (6,7,10)

In cottura: Provola affumicata di Agerola, Friarielli, Salsiccia artigianale

In uscita: Olio EVO, Basilico

14 Euro

OLIO SU TELA (6,7,10)

In cottura: Pomodoro San Marzano, Pomodori rossi e gialli semidry

In uscita: Stracciatella, Lardo di patanegra, Pomodorini rossi semiseccchi, Origano

16 Euro



TRADIZIONALI

MARGHERITA

(6,7,10,11)

In cottura: Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola

In uscita: Basilico, Olio EVO

10 Euro

NAPOLI

(4,6,7,10,11,12)

In cottura: Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Capperi di Pantelleria, Acciughe

In uscita: Basilico, Olio EVO

13 Euro

BUFALINA

(6,7,10,11)

In cottura: Pomodoro San Marzano, Mozzarella di bufala campana

In uscita: Basilico, Olio EVO

12 Euro

MAIALONA

(6,7,10,11)

In cottura: Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Salsiccia artigianale, Würstel, Ventricina calabrese, Prosciutto cotto nazionale

In uscita: Olio EVO

15 Euro

4 FORMAGGI

(6,7,10,11)

In cottura: Provola affumicata di Agerola, Pecorino, Gorgonzola, Grana Padano

In uscita: Mascarpone, Basilico, Olio EVO

14 Euro

CAPRICCIOSA

(6,7,10,11,12)

In cottura: : Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Cotto, Carciofi contadini, Funghi, Olive

In uscita: Basilico, Olio EVO

14 Euro

BEVANDE

Acqua Naturale 75cl	2 Euro
Acqua Frizzante 75 cl	2 Euro
Coca-Cola alla spina 50 cl	5 Euro
Coca-Cola in vetro 33cl	3 Euro
Coca-Cola zero in vetro 33cl	3 Euro
Fanta in vetro 33cl	3 Euro
Sprite in vetro 33cl	3 Euro

BIRRE IN BOTTIGLIA

GLUTEN FREE

MONGOZO BLANCHE 33 cl | 4,8% | 12 IBU

Gialla paglierina, opalescente, presenta una leggerissima acidità finale e delle piacevoli note di buccia d'arancia.

4,5 Euro

DAMM DAURA MÄRZEN 33 cl | 7,2% | 26 IBU

Ambrata, limpida, persistente e piacevolmente amara, presenta aromi di malto, miele, torrone e spezie e sentori di frutta secca e cannella.

5 Euro

DOLCI

TIRAMISÙ GLUTEN FREE

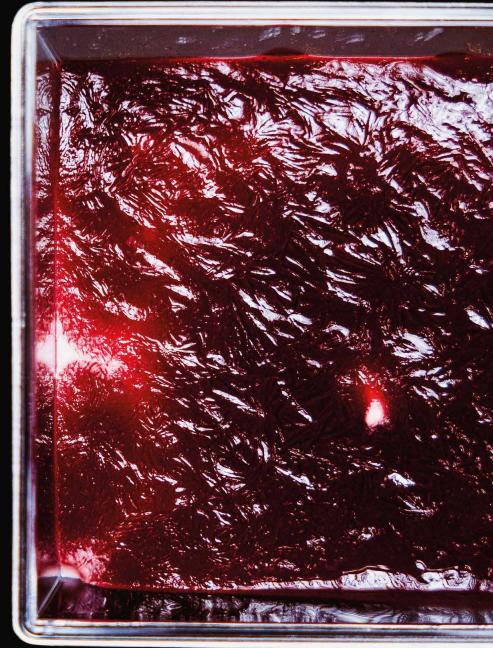
Crema al mascarpone, bisquit, bagna al caffè

8 Euro

INCANTESIMO

Mousse di panna e salsa frutti di bosco

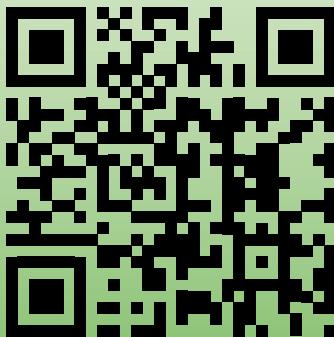
8 Euro



ALLERGENI

1	Cereali contenente glutine e prodotti derivati	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	
3	Uova e prodotti a base di uova	
4	Pesce e prodotti a base di pesce	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	
6	Soia e prodotti a base di soia.	
7	Latte e prodotti a base di latte	
8	Frutta a guscio e i loro prodotti	
9	Sedano e prodotti a base di sedano	
10	Senape e prodotti a base di senape	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
12	Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	
13	Lupini e prodotti a base di lupini	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	

Scopri la nostra realtà



www.granovivopizzeria.it