

PIZZE



...ASPETTANDO... Impasto integrale da 300 gr. lievitato 72 ore.

€

LA FOCACCIA AL ROSMARINO E OLIO DEL GARDA ^(A)6,00
Focaccia with rosemary and oil of Lake Garda

LA FOCACCIA POMODORINI PACHINO E BASILICO ^(A)6,00
Focaccia with cherry tomatoes and basil

IL GIRO COI CONTI ^(A)16,00
Tagliere di pizza con 8 "gusti" di stagione
Pizza platter (8 seasonal flavours)

LA FOCACCIA GOURMET DI MARE ^(A,D,G).....15,00
Gambero* e zucchini, Salmone, Polipo* e capperi
Shrimp and zucchini, Salmon, Octopus and capers

Per tutte le nostre pizze è possibile chiedere la mozzarella senza lattosio

For all our pizzas you can ask for mozzarella without lactose

Impasti da 300 gr. lievitati 72 ore / Dough of 300 gr. raised for 72 hours

LE CLASSICHE ROSSE

€

MARGHERITA (A,G)..... 7,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella e basilico
Tomato San Marzano DOP, mozzarella and basil

MANDREA (A,G)..... 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante e zucchine fresche
Tomato San Marzano DOP, mozzarella, gorgonzola cheese, spicy salami and courgettes

TRENTINA (A,C,G)..... 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salsiccia, asparagi e uovo
Tomato San Marzano DOP, mozzarella, sausage, asparagus and egg

MARINARA DEL TRENTINO (A) 6,00
Pomodoro San Marzano DOP, aglio ed erbe di montagna Trentine
Tomato San Marzano DOP, garlic and mountain herbs from Trentino

NOBILE (A,G)..... 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana
Tomato San Marzano DOP, mozzarella, raw ham, rocket salad and grana padano cheese

SETTIMO CIELO (A,G) 11,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, friarielli, salsiccia e scamorza
Tomato San Marzano DOP, mozzarella, friarielli, sausage and scamorza cheese

IRIS (A,G)..... 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella e verdure fresche di stagione
Tomato San Marzano DOP, mozzarella and seasonal vegetables

REGINA DEL LAGO (A,G)..... 9,00
Pomodoro San Marzano DOP, cipolla, capperi, aglio, broccoli* e pangrattato
Tomato San Marzano DOP, onion, capers, garlic, broccoli and breadcrumbs

UNA DELLE NOSTRE FARINE PIÙ IMPORTANTI

"LA RICCHEZZA DEL GRANO"

FARINA DI TIPO 2 MACINATA A PIETRA CON GERME DI GRANO

UN IMPASTO SALUTARE...

Per la tua pizza scegli un impasto ad elevata digeribilità, fatto con Farina Tipo 2 Macinata a Pietra: ricca di fibre, di sostanze nutritive importanti per la nostra alimentazione, di sali minerali e con germe di grano.

LA MACINAZIONE A PIETRA

La ridotta velocità delle macine mantiene bassa la temperatura durante la molitura preservando al meglio le qualità organolettiche e le originali proprietà benefiche presenti nel chicco di grano. Le Tipo 2 sono quelle farine semi-integrali perché conservano la parte esterna del chicco di grano ricca di fibre e sali minerali, e la parte germinale ricca di sostanze nutritive e vitamine.

IL GERME DI GRANO

Il germe di grano è un concentrato di sostanze nutritive: aminoacidi, grassi buoni, provitamina A, vitamine, sali minerali, lecitine, sostanze fitoattive, vitamina E, Omega 3 ed Omega 6.

LA FIBRA

La fibra ha un'importante funzione nella dieta: aumenta il senso di sazietà e migliora il funzionamento dell'intestino. Inoltre ha un ruolo nella riduzione del rischio di malattie, riduce l'assorbimento di grassi e colesterolo e contribuisce ad evitare eccessivi rialzi della glicemia.

ONE OF OUR MOST IMPORTANT FLOURS

"LA RICCHEZZA DEL GRANO"

SEMI-INTEGRAL STONEGROUND FLOUR

A HEALTHY DOUGH...

Choose for your pizza a highly digestible dough, realized with stoneground flour: it is high fiber, full of the right nutrients crucial to our feeding, such as minerals salts and wheat germ.

THE GRINDING WITH A STONE MILL

The slow speed of the millstones maintains a low temperature during the grinding process thus preserving at best the organoleptic qualities and the original beneficial properties inside the grain of wheat. The Semi-Integral Flours maintain the outer zone of the grain, rich in fibers and mineral salts, and the germinal part full of nutrients and vitamins.

THE WHEAT GERM

The wheat germ is a concentrate of nutrients: amino acids, good fats, provitamin A, vitamins, mineral salts, lecithins, phyto-active components, vitamin E, Omega 3 and Omega 6.

THE FIBER

The fiber plays an important role in our diet: increases the sense of satiety and improves the functioning of the intestine. Beside it reduces the risk of illnesses, reduces the absorption of fats and cholesterol and contributes to avoid hikes in blood glucose.