



**I nostri impasti sono frutto di fermentazioni notturne che garantiscono al prodotto finito leggerezza, fragranza, bouquet aromatico e digeribilità.**

**Gli abbinamenti sono stati pensati per garantire il giusto equilibrio di sapori fra gli ingredienti utilizzati.**

**Per questo motivo si consiglia di non modificare la pizza con eccessive aggiunte o variazioni.**

# PIZZA AL PIATTO

## “TIPO NAPOLI” SOFFICE

Questa varietà di pizza è ispirata alla tradizione Napoletana, dove cotture e materie prime appartengono esclusivamente al territorio Partenopeo.

Abbiamo voluto reinterpretarle con l'uso di Lievito Madre.

**Impasto:** 100% lievito Madre, 73/75% Idratazione

**Farina:** Blend di farine, Tipo 0, Tipo 1 + Idrolisi a freddo di Petra 9

**Fermentazione:** Biga di Lievito Madre, 22 ore a temperatura controllata (24 °C)

**Lievitazione:** Riposo in massa 90 min, lievitazione in pallina dalle 6 alle 20 ore

**Cottura:** 90/100 secondi, forno a legna, fiamma alta come da tradizione partenopea

**Masticabilità:** Soffice, non gommosa

## MARGHERITA “ D.O.P ”

Pelato San Marzano DOP Stracciato, Fior di latte di Agerola, Basilico fresco, Olio Extra Vergine Bio

---

## SCAROLA

Fior di Latte di Agerola, Scarola alla Napoletana, Olive di Gaeta, Acciughe Salate, Emulsione alla Scarola

### IN ABBINAMENTO CONSIGLIAMO:

Bianco di Baal - Casa di Baal (SA)

Vitigno: Fiano, Moscato - Fermentazione: Acciaio, Lieviti spontanei

---

## MARINARA “ D.O.P ”

Pelato San Marzano D.O.P, Fiore di Origano, Olio all' Aglio, Emulsione al Basilico e Menta, Olio Extra Vergine Bio

---

# PIZZA AL PIATTO “ALTA”

La pizza “Alta” si rifà alla tradizione locale, in cui la cottura rende l’impasto croccante e friabile. La scelta degli ingredienti è tuttavia legata alla stagionalità.

Su tutte le pizze “AL PIATTO ALTA” potrete scegliere l’impasto a seconda dei vostri gusti ed esigenze:

## “ALTA SOFFICE”

**Impasto:** 100% lievito Madre, 75/77% Idratazione  
**Farina:** Blend di farine, Tipo 0, Tipo 1 + Idrolisi a freddo di Petra 9  
**Fermentazione:** Biga di Lievito Madre, 22 ore a temperatura controllata (24 °C)  
**Lievitazione:** Riposo in massa 90 min, lievitazione in pallina dalle 6 alle 20 ore.  
**Cottura:** Forno a legna, 3 minuti con fiamma moderata

## “ALTA SEMI CROCCANTE”

**Impasto:** 100% lievito Madre, 75/77% Idratazione  
**Farina:** Blend di farine, Tipo 0, Tipo 1 + Idrolisi a freddo di Petra 9  
**Fermentazione:** Biga di Lievito Madre, 22 ore a temperatura controllata (24 °C)  
**Lievitazione:** Riposo in massa 90 min, lievitazione in pallina dalle 6 alle 20 ore.  
**Cottura:** In 2 Fasi 80% forno a legna - 20% forno elettrico

## “ALTA SEMI CROCCANTE Grani Integrali”

**Impasto:** Lievitazione Mista, 80/82% Idratazione  
**Farina:** Farro integrale monococco (25%), grano arso (15%), Tipo 1 (30%), Tipo 2 (30%)  
**Fermentazione:** Biga di Lievito birra 18 ore a (20 °c) + Poolish di Lievito madre 20 ore a (8 °c)  
**Lievitazione:** Riposo in massa 60 min, riposo in pre-pallina 20 ore a (-5 °c), successiva lievitazione in pallina  
**Cottura:** In 2 Fasi 80% forno a legna - 20% forno elettrico

# BASSA CLASSICA

Questa tipologia di pizza è il frutto di decenni di storia. Abbiamo cercato di mantenerla “tradizionale” migliorandone la fragranza e la digeribilità.

**Impasto:** Lievitazione Mista, 68/70% idratazione  
**Farina:** Blend di farine, Tipo 0, Tipo 1 + Idrolisi a freddo di Petra 9  
**Fermentazione:** Biga di Lievito birra 18 ore a (20 °c) + Poolish di Lievito madre 20 ore a (8 °c)  
**Lievitazione:** Riposo in massa 60 min, ulteriore riposo in pre-pallina 20 ore a (-5 °c), successiva lievitazione in pallina  
**Cottura:** In 2 Fasi 80% forno a legna - 20% forno elettrico

## VECCHIA POSTA

Pelato San Marzano (Italia), **Mozzarella Fior di latte 100% Latte Italiano**,  
Bufala Artigianale Naturale, Ristretto di Pomodoro,  
Basilico Fresco, Emulsione al Basilico

---

---

## CULATELLO BURRATA

Pelato San Marzano (Italia), Picadilly Confit, Olive Taggiasche Denocciolate,  
Culatello DOP ( Egidio Bedogni), Burratina (Gioia del Colle),  
Emulsione al Basilico Basilico Fresco

### IN ABBINAMENTO CONSIGLIAMO:

Prosecco col Fondo DOCG Sur Lies - Rivacaselle (TV)

**Vitigno:** Glera, Bianchetta, Perera - **Fermentazione:** Acciaio, Rifermentazione in Bottiglia

---

---

## TAGGIASCA

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella For di Latte, Picadilly Confit,  
Olive Taggiasche Denocciolate, Acciughe salate di Sciacca, Basilico Fresco,  
Emulsione al Basilico, Fiore di Origano Pugliese

---

---

## PROFUMO DI MARE

Pelato San Marzano (Italia), Peperoni Friggitelli Spadellati, Picadilly Concassè,  
Nodino al Fior di Latte, Seppie, Mazzancolle e Piovra al Vapore,  
Emulsione ai Friggitelli, Basilico Fresco

---

---

## PUGLIESE

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella For di Latte, Melanzane Sbucciate al Forno,  
Ristretto di Pomodoro, Burratina (Gioia del Colle), Scaglie di Cacio-Ricotta ,  
Basilico Fresco, Fiore di Origano Pugliese, Peperoncino

---

---

## BRESAOLA

Mozzarella For di Latte, Rucola, Pomodorini Datterino Marinati,  
Bresaola di Toro, Emulsione alla Rucola e Limone,  
Scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Brune, Extra Vergine d'Oliva Mono Leccino

### IN ABBINAMENTO CONSIGLIAMO:

Riflesso Rosi - Vallagarina - Avio (TN)

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon, Merlot - **Fermentazione:** Uve in macerazione per 2gg

---

---

## MAZZANCOLLE E ZUCCHINE

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte, Mazzancolle al Vapore, Julienne di Zucchine Saporite, Extra Vergine Bio

### IN ABBINAMENTO CONSIGLIAMO:

Bianco Pop - Tenuta l'Armonia (VI)

Vitigno: Incrocio Mnazoni, Durella, Chardonnay - Fermentazione: Acciaio, Lieviti spontanei

---

---

## CONTADINA

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte, Pomodorini Datterino Marinati, Melanzane Sbucciate alla Griglia, Acciughe Salate di Sciacca, Parmigiano Reggiano, Basilico Fresco, Fiore di Origano Pugliese

---

---

## BUFALA E FRIGGITELLI

Pelato San Marzano (Italia), Peperoni Friggitelli Spadellati, Olive Nere al Forno, Bufala Artigianale Naturale, Ristretto di Pomodoro, Emulsione ai Friggitelli

---

---

## FRUTTI DI MARE A MODO NOSTRO

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di Latte, Seppie, Piovra, Mazzancolle al Vapore, Peperone Verde Marinato, Prezzemolo Fresco, Profumo all'Aglio

---

---

## SICILIANA

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte, Pomodorini Datterino Marinati, Olive Verdi Schiacciate, Fiore di Origano Pugliese, Basilico Fresco

---

---

## ZOLA " D.O.P." E SPECK IGP

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola Dolce DOP, Qualita Oro, Speck dell' Alto-Adige IGP

---

---

## TONNO TAGGIASCHE

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte, Cipolla Caramellata, Tonno (Pinna Gialla) all' Olio d'Oliva, Olive Taggiasche Denocciolate, Fiore di Origano Pugliese

---

---

## PIOVRA E PATATE

Piovra al Vapore, Crema di Patate, Olive Taggiasche Denocciolate, Pomodorino Schiacciato, Burratina (Gioia del Colle), Extra Vergine d'Oliva Mono Ascolana Tenera

### IN ABBINAMENTO CONSIGLIAMO:

Passerina IGT Raffa - Clara Marcelli (AP)

Vitigno: Passerina 100% - Fermentazione: Acciaio, Lieviti spontanei

---

---

## MEDITERRANEA

Pelato San Marzano (Italia), Pomodorino Picadilly Confit, Bufala Artigianale Naturale, Emulsione al Basilico, Basilico fresco

---

---

## VERDURINE AL FORNO

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di Latte, (Melanzane, Carote, Zucchine, Cipolla Rossa, Peperoni) al Forno, Scaglie di Monteveronese d'Allevio DOP

---

---

## MARGHERITA

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte 100% Latte Italiano

---

---

## PROSCIUTTO E FUNGHI

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte, Prosciutto Cotto Naturale, Funghi Champignon (Homemade)

---

---

## ROMANA

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di Latte, Acciuga salata di Sciacca, Olive Nere al forno, Capperi Siciliani al Sale, Salsiccia Napoletana Piccante

---

---

## BRIÈ DE MEAUX

Mozzarella Fior di latte, Pomodorini Datterino Marinato, Briè De Meaux AOC, Extra Vergine Bio, Basilico Fresco

---

---