

Il nostro pizzaiolo **Andrea Sacchini** propone ogni giorno oltre al suo impasto Tradizionale due dei suoi impasti speciali.

I nostri impasti speciali:

Germe di grano vitale

Integrale

Multicereali

Farro

Canapa

Quinoa

Negli impasti, viene utilizzato LIEVITO MADRE rinfrescato con farina di grano tenero marchigiano di tipo 0 macinata a pietra.

I nostri ingredienti:

Acqua

Farine di frumento

Lievito naturale

Olio extravergine d'oliva

Sale marino

48 h minimo di lievitazione

TANTA PASSIONE

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

DIGUSTO 1/4 norcina bianca, 1/4 soave bianca,
1/4 invernale rossa, 1/4 crudaiola rossa
€ 14,50

MONTELUPONE

Crema di carciofi, mozzarella di bufala (in cottura) e basilico
€ 10,00

MACERATA NOSTRA

Frecando', mozzarella e basilico
€ 10,00

MACERATA E DINTORNI

Foje cotte e pecorino fresco
€ 11,00

NOSTRANA

Ciauscolo, pecorino e finocchietto (tutto crudo)
€ 12,00

GUSTO ANTICO

Porchetta, pecorino e insalatina di finocchio
€ 12,00

La PINSA

1. Mozzarella, patate, prosciutto cotto, stracchino, prezzemolo € 9,00
2. Mozzarella, verdure di stagione, panura, buccia di limone € 9,00
3. Mozzarella, foje cotte, pachino, alici, pinoli € 10,00
4. Pomodoro, mozzarella di bufala, pachino, pesto, basilico € 9,00
5. Mozzarella, guanciale, panura, uova sode, crema tartufata, prezzemolo € 10,00
6. Mozzarella, pancetta, cipolla rossa, mela, pecorino, pepe nero, buccia d'arancia € 9,00
7. Mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola € 9,50
8. Mozzarella, cipolla rossa caramellata, tonno, olive, basilico € 9,00
9. Mozzarella, pere, noci, gorgonzola, miele, prezzemolo € 9,50
10. Mozzarella, guanciale, pecorino, uova, pepe nero € 9,50
11. Mozzarella, grana, pecorino, pepe nero, basilico € 8,50
12. Mozzarella tartufata, ricotta, funghi, prezzemolo € 9,00
13. Mozzarella pistacchiata, burrata, granella di pistacchi, mortadella € 11,00
14. Mozzarella, zucchine julienne, salmone, buccia di limone, semi di papavero € 10,00



PIZZE BIANCHE

BOSCAIOLA mozzarella, prosciutto cotto, funghi

€ 8,00

CAPRESE mozzarella, pomodoro fresco, origano, basilico

€ 9,00

CARPACCIO mozzarella, bresaola, funghi crudi, rucola, grana, limone

€ 11,50

GORGONZOLA e SPECK mozzarella, spinaci, gorgonzola, speck

€ 10,00

NORCINA mozzarella tartufata, salsiccia, grana, funghi porcini

€ 10,00

PARMIGIANA mozzarella, melanzane grigliate, salsa di pomodoro, salsiccia,
grana

€ 9,50

RUCOLINA mozzarella, rucola, pachino, grana

€ 8,50

STRACCHINO e CRUDO mozzarella, stracchino, prosc.crudo, rucola

€ 10,00

DELIZIOSA mozzarella, patate al forno, salsiccia, pomodorini, rosmarino

€ 9,00

INVERNALE mozzarella, pancetta, radicchio, scamorza, scaglie di grana

€ 10,00

BRACCIO DI FERRO mozzarella, spinaci, salsiccia, grana

€ 9,50

PRIMO AMORE mozzarella, dadolata di pomodori, scamorza affumicata,
erba cipollina

€ 9,00

ORTOLANA mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni e rucola

€ 9,00

QUATTRO FORMAGGI mozzarella, parmigiano, gorgonzola, scamorza

€ 8,50

PREFERITA mozzarella, salmone, rucola, pepe rosa

€ 10,00

CAMPAGNOLA mozzarella, gorgonzola, salame piccante,
melanzane grigliate, prezzemolo

€ 10,00

CONTADINA mozzarella, asparagi, gorgonzola, pancetta

€ 9,00

PROFUMATA mozzarella, zenzero, limone grattugiato, prosciutto crudo

€ 10,50

CURIOSA mozzarella, rucola, carciofini, zenzero

€ 9,00

PRIMAVERA mozzarella, stracchino, salmone, zenzero, limone grattugiato

€ 10,50



PIZZE ROSSE

4 STAGIONI pomodoro, mozz., olive, prosc.cotto, carciofini, funghi

€ 9,00

AMATRICIANA pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta, pecorino romano

€ 8,50

CAPRICCIOSA pomodoro, mozz., prosc.cotto, funghi, carciofini, olive nere

€ 9,00

CRUDAIOLA pomodoro, mozzarella, funghi, prosc.crudo

€ 10,00

MARGHERITA pomodoro, mozzarella, pachino, basilico

€ 7,00

NAPOLI pomodoro, mozzarella, alici, olive, origano

€ 8,50

PIZZA al PESTO pomodoro, mozz., pesto genovese, pinoli, pachino

€ 8,50

VERA NAPOLI pomodoro, mozzarella di bufala cruda, alici, capperi

€ 9,50

PEPITA pomodoro, mozzarella, patate al forno, wurstel

€ 8,00

MEDITERRANEA pomodoro, scamorza, basilico, evo

€ 8,50

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante

€ 8,50

BUFALINA pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico, evo

€ 9,00

SPECIALE pomodoro, mozzarella tartufata, gorgonzola, funghi porcini,
prosciutto crudo

€ 12,50

DELICATA pomodoro, mozzarella, mais, asparagi

€ 8,00

GUSTOSA pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck, noci

€ 10,00

FRESCA pomodoro, scamorza, basilico, funghi crudi, prosciutto crudo, evo

€ 11,00

SAPORITA pomodoro, mozz., prosciutto crudo, funghi e rucola in cottura,
scaglie di grana, pepe

€ 11,00

SFERISTERIO pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, patate al forno,
prosciutto crudo in cottura

€ 9,50

FANTASIA pomodoro, mozzarella, uovo (occhio di bue) asparagi, grana

€ 10,50

CALZONE pomodoro, mozzarella, cotto, funghi

€ 10,00



PIZZA DESSERT

Focaccia dolce
con nutella e zucchero a velo

€ 8,00

Focaccia dolce
con nutella, pere e zucchero a velo

€ 9,00



PIADIZZA

“La pizza si trasforma in piadina”

1. mozzarella, verdure grigliate
€ 9,00

2. rucola, prosciutto crudo, stracchino
€ 10,00

3. stracchino, cicoria
€ 9,00

4. bresaola, misticanza, crema di formaggio
€ 10,50

5. philadelphia, melanzane, peperoni, zucchine
€ 10,00

Aggiunta ingredienti

- impasti speciali
(grano vitale, integrale, multicereali, farro, canapa o quinoa)
€ 2,00

- prosciutto crudo
€ 3,00

- mozzarella di bufala
€ 3,00

- prosciutto cotto, salsiccia, condimenti vari
€ 2,00



Le farine usate per i nostri impasti speciali

Germe di grano vitale

Una farina ottenuta da grani pregiati macinati a pietra. Il germe di grano è la parte vitale ricca di sostanze nutritive ad alto valore biologico.

È la parte più nobile del chicco perché è da qui che si genera la vita. Permette di ottenere impasti più elastici e pizze ancora più fragranti

Integrale

Farina ottenuta dalla macinazione di grano tenero locale. Il frumento viene macinato con la membrana di rivestimento esterno. La crusca è un alimento più completo dal punto di vista nutrizionale per sali minerali e vitamine.

Multicereali

Questa particolare farina è composta da: segale bio, orzo bio, mais bio, avena bio con aggiunta di soia, semi di sesamo e lino, alleati del benessere e della linea. E' dimostrato infatti l'associazione fra il consumo di cereali integrali e la minore incidenza di sovrappeso e obesità, ottenendo un effetto benefico sulla regolazione del peso corporeo che si mantiene nel tempo.

Farro

Il farro è un cereale molto antico. Ne esistono di tre tipi:

il triticum dicoccum

il triticum spelta o farro maggiore

il triticum monococcum o piccolo farro.

Dal punto di vista nutrizionale il farro contiene molte vitamine (A E C e del gruppo B) nonché sali minerali (magnesio ferro calcio e zinco). Il magnesio presente in misura elevata facilita

l'utilizzazione dell'insulina e
migliora l'attività contrattile dei muscoli.

Canapa

La farina è ottenuta dalla macinatura dei semi di canapa.

Ricca di nutrienti benefici sia per lo stomaco sia per l'intestino.

Contiene gli otto aminoacidi essenziali (fenilalanina, isoleucina, leucina, valina, lesina, metionina e triptofano) omega B, sali minerali, zinco, ferro e vitamine E.

Dona all'impasto un leggero gusto di nocciola e un bel colorito bruno.

Quinoa

La farina è ottenuta dalla macinazione dei semi della quinoa, pianta del Sud dell' America appartenente alla famiglia degli spinaci e delle barbietole.

Alimento completo ad elevato contenuto di proteine.

La particolarità della quinoa è la ricchezza della lisina aminoacido carente nei cereali.

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate”

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
 - (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. In mancanza di prodotto fresco verranno usate materie prime congelate.