MENU

INVERNO 2023

1.0

PREMIATA PIZZA FABBRICA

APERITIVI & COCKTAIL

- APERITIVO PREMIATA FABBRICA 8% 4 €
Airone Rosso Poli, prosecco, soda, arancio.

- MEZZO&MEZZO > 10% - 4 €
L'Aperitivo tipico di Bassano, note di rabarbaro e sentori agrumati e amaricanti.

- ROSSO NARDINI > 10% - 4 €
L'Aperitivo di Bassano, note di arancio, genziana, vaniglia e china, soda.

- LEONE CLASSICO > 10% - 4 €
Dal 1957 l'Aperitivo di Bassano, amaricante con finale dolce , soda.

- AMERICANO LA GRANDE GUERRA > 14% - 7 €
Bitter Nardini, Vermouth rosso Poli, soda

- AMERICANO JACOPO POLI > 14% - 7 €
Bitter Poli, Vermouth rosso Poli, soda

- NEGRINI COCKTAIL > 28% - 8 €
Grappa Bianca Nardini, Bitter chinato Nardini, Vermouth rosso Poli

- GIN TONIC > 16% - 8 €
Gin Marconi 46, tonica.

- SAN GIUSEPPE TONIC > 3% - 6 €
San Giuseppe Liquore, tonica. (Bassa gradazione alcolica)

PREMIATA PIZZA FABBRICA

PIZZETTE & CO.

- CROQUE MONSIEUR - 7 €
Pane | prosciutto cotto | **mozzarella** | **Asiago pressato** | (300 gr) **[1-7]**

- CROSTONE - 7 €
Pane | Pomodoro in salsa | **mozzarella** | **TrentinGrana** | (300 gr) **[1-7]**

- PANZEROTTO - 4 €
Pomodoro in salsa | **mozzarella** | (170 gr) **[1-7]**

- PANZEROTTO ERBETTE, CIPOLLA & SALSICCIA – 5,5 €
Pomodoro in salsa | **mozzarella** | erbette | cipolla | salsiccia | (200 gr) **[1-7]**

- PIZZETTA LIEVITO MADRE - 3 €
Pomodoro in salsa | **mozzarella** | (120 gr) **[1-7]**

FOCACCE

- FOCACCIA PORCHETTA - 13 €
Porchetta | **Asiago pressato** | cipolla | Papacelle di peperoni | **senape**
(cm 20 x 20 | 550 gr) **[1-7]**

- FOCACCIA COTTO - 13 €
Mozzarella | prosciutto cotto | erbette | **Ponte Vecio** | finocchietto |
(cm 20 x 20 | 550 gr) **[1-7]**

- FOCACCIA VEGETARIANA - 13 € NOVITÀ
Mozzarella | **erborinato al raboso** | porro | zucca | radicchio | **gomasio** |
barbabietola | (cm 20 x 20 | 550 gr) **[1-7]**

PREMIATA PIZZA FABBRICA

IMPASTO NAPOLI

Classico impasto napoletano: bordo alto e fragrante, sottile all’interno.

Farina di grano tenero tipo 0

Biga di lievito di birra
e lievito madre

Bordo
rialzato
e gonfio

Sottile
All’interno

Cottura
350°

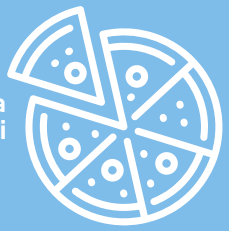
Morbida e fragrante

“INVERNO”

Fermentazione 18h
Lievitazione 72h

IMPASTO NAPOLI

Servita tagliata in 6 spicchi



Diametro 30 cm

Peso: 250g

- ACCIUGA DI SCIACCA - 15 €
Pomodoro in salsa | **mozzarella** | capperi | **acciughe** di Sciacca | olive | arancio | origano **[1-4-7]**

- BUFALA - 13 €
Pomodoro in salsa | **bufala** | pomodorino del Piennolo | limone | basilico **[1-7]**

- DIAVOLA – 9,5 €
Pomodoro in salsa | **mozzarella** | spianata **[1-7]**

- INVERNO - 16 € NOVITÀ
Mozzarella | patate | carciofi | timo | **ricotta di latte** | paprika dolce **[1-7]**

- MARGHERITA – 8,5 €
Pomodoro ciliegino in salsa | **fiordilatte** | basilico **[1-7-9]**

- VERACE – 9,5 €
Pomodori San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP | **fiordilatte** | **TrentinGrana** |
olio extravergine di oliva | basilico **[1-7]**

- NAPOLETANA – 12 €
Fiordilatte | basilico | pacchetelle di pomodoro | papacelle di peperone **[1-7]**

PREMIATA PIZZA FABBRICA

IMPASTO SENZA LIEVITO

Fermentazione spontanea: bordo rialzato, interno gonfio e soffice.

Farina di grano tenero tipo 1 e Piave (Varietà di grano antico coltivato in Veneto ai primi del ‘900)

Fermentazione spontanea (contaminazione naturale dell’acqua e farina con batteri e lieviti liberi in atmosfera)

Cottura 280°

Bordo rialzato e gonfio

Interno leggermente gonfio

Fermentazione 18h Lievitazione 3h + 4h

Leggera e digeribile

Croccante e fragrante

“VEGETARIANA”

IMPASTO SENZA LIEVITO

Servita tagliata in 6 spicchi

Diametro 30 cm

Peso: 280g

- BURRATA, ALACCE & POMODORINI - 16 €
Pomodoro in salsa | **Burrata** | **Alacce** | pomodorino del Piennolo | basilico **[1-4-7]**

- CAPRICCIOSA – 16 € NOVITÀ
Pomodoro in salsa | **mozzarella** | prosciutto cotto | carciofi | cardoncello **[1-7]**

- MARGHERITA GIALLA – 8,5 €
Pomodoro giallo in salsa | **fiordilatte** | basilico **[1-7]**

- PREMIATA FABBRICA - 15 €
Pomodoro in salsa | **mozzarella** | spianata calabra | 'Nduja | cipolla | papacelle di peperone | **gorgonzola** **[1-7]**

- TONNO, OLIVE & CIPOLLA - 15 € NOVITÀ
Pomodoro in salsa | **mozzarella** | **tonno** | olive | cipolla | capperi | **acciughe** | erba cipollina **[1-4-7]**

- VEGETARIANA – 15 € NOVITÀ
Mozzarella | radicchio | **erborinato al raboso** | gel di Mezzo & Mezzo | cavolo nero **[1-7]**

- VENETO – 18 € NOVITÀ
Mozzarella | zucca | porro | funghi | **Asiago** stravecchio | chips di polenta Mais Sponcino Belluno | Ossocollo trevigiano **[1-7]**

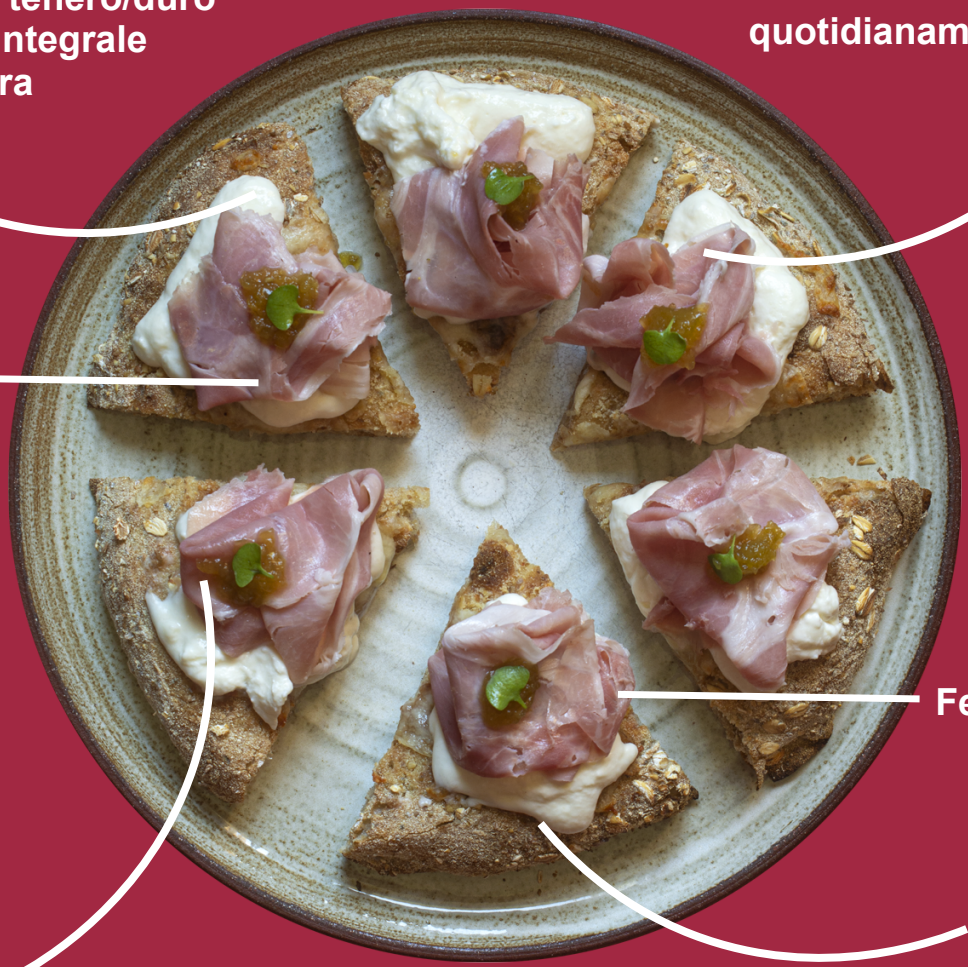
PREMIATA PIZZA FABBRICA

IMPASTO CONTEMPORANEO

Integrale e lievito madre: focacciosa e tutta alta.

Farina di grano tenero/duro
integrale semi-integrale
macinate a pietra

Lievito madre vivo, rinfrescato
quotidianamente più volte



Cottura 280°

Fermentazione
18h
Lievitazione
3h + 4h

Tutto l'impasto
alla stessa
altezza di 2/3 cm

Fragrante e
digeribile

**"BURRATA COTTO &
POMODORO VERDE"**

IMPASTO CONTEMPORANEO

Servita tagliata in 6 spicchi

Diametro 30 cm

Peso: 320g

- ALTOPIANO DI ASIAGO - 16 €
Mozzarella | **Asiago pressato** | **Asiago** stravecchio | speck **[1-7]**

- BACCALA' & POLENTA - 20 € NOVITÀ
Mozzarella | **baccalà** | polenta | **Trentin Grana** | verza | cipolla fermentata | cavolo nero **[1-4-7]**

- BURRATA COTTO & POMODORO VERDE - 19 € NOVITÀ
Mozzarella | **burrata** | prosciutto cotto | pomodoro verde | **senape** **[1-7-10]**

- CAPASANTA - 25 € NOVITÀ
Mozzarella | **ricotta di latte** | **capasanta** | carciofi | cappuccio viola | **nocciole** **[1-7-8-14]**

- CARBONARA – 20 €
Mozzarella | tuorlo d'**uovo** | cipolla | radicchio | guanciale | **Pecorino** | **TrentinGrana** | pepe **[1-3-7]**

PREMIATA PIZZA FABBRICA

IMPASTO CONTEMPORANEO

Integrale e lievito madre: focacciosa e tutta alta.

Farina di grano tenero/duro integrale semi-integrale macinate a pietra

Lievito madre vivo, rinfrescato quotidianamente più volte

Cottura 280°

Fermentazione 18h
Lievitazione 3h + 4h

Tutto l'impasto alla stessa altezza di 2/3 cm

Fragrante e digeribile

"VEGANA"

IMPASTO CONTEMPORANEO

Servita tagliata in 6 spicchi

Diametro 30 cm

Peso: 320g

- CRUDO & BURRATA - 20 €
Mozzarella | **burrata** | prosciutto crudo | **nocciole** **[1-7-8]**

- MORTADELLA & FUNGHI - 17 €
Pomodoro in salsa | **mozzarella** | mortadella | funghi freschi | bergamotto **[1-7]**

- PORCHETTA & CARCIOFI - 19 € NOVITÀ
Mozzarella | **Ponte Vecio** | porchetta della Valsugana | carciofi | **Trentin Grana** **[1-7]**

- SICILIANA VERA - 16 €
Pomodoro ciliegino in salsa | **ricotta** salata | capperi | **acciughe** di Cefalù | aglio | origano | basilico **[1-4-7]**

- VEGANA - 16 € NOVITÀ
Crema di cachi e cumino | cime di rapa | porro | sedano rapa | cavolo nero | cavolo capuccio | zucca | **gomasio** **[1-11]**

PREMIATA PIZZA FABBRICA

IMPASTO CONTEMPORANEO

LA FARCITA

Farina di grano tenero/duro semi-integrale macinate a pietra

Lievito madre vivo, rinfrescato quotidianamente più volte

Tutto l'impasto alla stessa altezza di 2/3 cm

Fragrante e digeribile

FARCITA CRUDO - 23 € NOVITÀ
Mozzarella | **Bufala** | prosciutto crudo | verza | pomodoro del Piennolo **[1-7]**

FARCITA MORTADELLA - 21 €
Mozzarella | **Ponte Vecio** | mortadella | radicchio **[1-7]**

IMPASTO NAPOLI

IL CALZONE

CALZONE BIANCO - 15 € NOVITÀ
Mozzarella | ricotta salata | zucca | cime di rapa | salsiccia **[1-7]**

CALZONE ROSSO - 15 €
Pomodoro in salsa | **mozzarella** | prosciutto cotto | funghi | nduja **[1-7]**

DOLCI

- CHEESECAKE AL MANGO – 6,5 €
Mousse al formaggio | passion fruit | mango | mandorle. * **[1-7-8]**

- CROCKCIOK – 6,5 €

Meringa | cioccolato fondente | cioccolato al latte | nocciole * **[3-7-8]**

- MARISA 4.0 – 6,5 €
Pistacchio | lampone | cioccolato bianco | vaniglia * **[1-3-6-7-8]**

- TIRAMISÙ – 6 € *di nostra produzione*
Mascarpone | savoiardo | caffè | friabile al cioccolato **[1-3-7-8]**

- TRE CIOCCOLATI – 6,5 €
Cioccolato bianco | cioccolato al latte | cioccolato fondente | nocciole | mandorle *
[1-3-6-7-8]

- ZUPPA INGLESE* – 6,5 €
Crema pasticcera |pan di spagna | Alchermes Brunelli |crema al cioccolato. **[1-3-6-7-8]**

* In collaborazione con Pasticceria Marisa Lucca Cantarin.

PREMIATA PIZZA FABBRICA

BISCOTTERIA & GELATI & SORBETTI

- BABA' ALLA GRAPPA – 6 € *di nostra produzione* **- GELATO alla CREMA – 4 €**
Tradizionale dolce imbevuto di bagna alla grappa riserva. **[1-3-7-8]**

- BISCOTTI (SCHEI) – 3 € **- CREMA MASCARPONE – 3 €** *di nostra produzione*
Biscotto di frolla al cacao, vaniglia, caffè e cioccolato servito con crema mascarpone.
[1-3-7-8]

- MACAFAME – 6 € *di nostra produzione*
Tradizionale dolce di Bassano a base di pane, latte, burro, zucchero, fichi secchi, uva passa, grappa riserva, in abbinamento al liquore al caffè, liquore al cioccolato, liquore all'uovo. **[1-3-7-8]**

- SBRISOLONA – 6 € *di nostra produzione*
Tradizionale torta a base di zucchero, mandorle e farina di mais, in abbinamento al caffè espresso o alla grappa. **[1-3-7-8]**

- MONTEBIANCO – 6,5 €
Meringa | zabaione | crema ai marroni | marroni canditi * **[1-6-7-8]**

- SORBETTO ANANAS LIME – 6,5 €
Sorbetto all'ananas e lime. * **[]**

- SORBETTO PASSIONALE – 6,5 €
Sorbetto al frutto della passione, variegatura al lampone con granella di pistacchio. * **[8]**

- SORBETTO PERA ZENZERO – 6,5 €
Sorbetto pera Williams profumato allo zenzero. * **[]**

* In collaborazione con Pasticceria Marisa Lucca Cantarin.

PREMIATA PIZZA FABBRICA

BIBITE

- DOLOMIA NATURALE & FRIZZANTE – 4 € cl 70
Acqua di montagna dal Parco Naturale Dolomiti Friulane, Cimolais (PN)

BIBITE NON GASATE

- GALVANINA TE BIANCO BIO - 4 5 € cl 35,5
Zucchero di canna biologico e le migliori qualità di Tè Asiatici.

- GALVANINA TE LIMONE BIO - 4,5 € cl 35,5
Zucchero di canna biologico, le migliori qualità di Té Asiatici e succo e polpa di limone.

- GALVANINA TE PESCA BIO - 4,5 € cl 35,5
Zucchero di canna biologico, le migliori qualità di Té Asiatici e succo e polpa di pesca.

- GALVANINA TE VERDE BIO - 4,5 € cl 35,5
Zucchero di canna biologico e le migliori qualità di Té Asiatici.

PREMIATA PIZZA FABBRICA

BIBITE GASSATE

- BALADIN CEDRATA - 4 € cl 33
Infuso vegetale naturale di cedro calabro.

- BALADIN COLA - 4 € cl 33
Infuso di limone, arancia, chinotto di Savona, noci di cola di Kenema.

- BALADIN SPUMA NERA - 4 € cl 33
Rabarbaro cinese frazione rosa.

- GALVANINA ARANCIATA BIO – 4,5 € cl 35,5
Arancia bionda di Sicilia spremuta a freddo.

- GALVANINA COLA ZERO BIO – 4,5 € cl 35,5
Zero calorie, zero zuccheri, con estratto di foglie di stevia.

- TOMARCHIO ARANCIATA ROSSA BIO - 4 € cl 27,5
Con il 20% di succo di Arance Sanguinello.

- TOMARCHIO CHINOTTO BIO - 4 € cl 27,5
Con estratto di chinotto di Savona.

- TOMARCHIO GAZZOSA BIO - 4 € cl 27,5
Con succo di “Limone di Siracusa IGP”.

- TOMARCHIO LIMONATA BIO - 4 € cl 27,5
Con il 16% di succo di “Limone di Siracusa IGP”.

PREMIATA PIZZA FABBRICA

BIRRE

SELEZIONE DI BIRRA ALLA SPINA > Selection of draft beer

- BALADIN 4.8 > 4,8% - 5,5 € cl 33 - 7,0 € cl 50
Birra 100% italiana, beverina dal corpo leggero, pulita e fresca, che invita a farne lunghe e gustose sorsate.

- BALADIN SUPER > 8,0% - 5,5 € cl 33 - 7,0 € cl 50
Birra ambrata, dal calore avvolgente con profumi di frutta secca e finale speziato.

BIRRA DI BASSANO

- BIRRA DEL PONTE VECCHIO BIANCA > 4,8% - 6 € cl 33
Agrumata e speziata, fresca al palato, leggera e dissetante.

- BIRRA DEL PONTE VECCHIO BIONDA> 4,8% - 6 € cl 33
Leggermente amara, aromi fruttati, fresca e beverina.

- BIRRA DEL PONTE VECCHIO ROSSA> 5,1% - 6 € cl 33
Luppoli australiani e inglesi per un sentore amaro, al naso agrumi e retrogusto di caramello.

- LA FRESCA > 5% - 7 € cl 50
Bassa fermentazione e non filtrata, finale marcato di luppolo.

WEIZEN

- VAL RENDENA > BRENTA WEIZEN > 4,9% - 6,5 € cl 50
Note fruttate e fragranti di lievito, in bocca fresca e dissetante.

PREMIATA PIZZA FABBRICA

BLANCHE

- 32 > CURMI > 5,8% - 14 € cl 75
Ricchissima di spezie tipicamente rinfrescante e piacevole.

- CASA VECCIA > FORMENTON > 5% - 7 € cl 50
Sentori di arancia, coriandolo e banana. Fresca e leggera.

- OFELIA > LA SPELTINA > 4,8% - 7 € cl 50
Farro spelta autoctono, zest di limone, fiori di sambuco e pepe.

PILS

- 32 > AMBITA > 4,5% - 7 € cl 50
Birra chiara MONOLUPPOLO locale, 100% italiana, alta fermentazione, dal caratteristico finale luppolato.

- BIONOC > TOP MODHELL > 5% - 7 € cl 50
Bassa fermentazione, buonissima, chiarissima e limpidissima.

- CASA VECCIA > CALIBRO 5 > 5% - 7 € cl 50
Profumo di fieno. Gusto maltato di miele e mandorla, poco amara. Dissetante.

- FOLLINA > FOLLINETTA > 5% - 5,5 € cl 33
Aroma intenso' leggermente acidula' corposa ed armonica.

- OFELIA > LA CANCELLIERA > 4,9% - 5,5 € cl 33
Birra chiara, secca, pulita, finale amarognolo.

PALE ALE

- 32 > OPPALE > 5,5% - 14 € cl 75
E' una Session Ale, Chiara e luppolata. Non ha spezie. Piacevolmente amara.

- BIONOC > GOLDON ALE > 4,5% - 6,5 € cl 50 Bionda classica, fresca e beverina.

- FOLLINA > SANAVALLE > 6% - 6 € cl 33
Aroma tostato e fruttato. Gusto amabile. Calda e corposa

PREMIATA PIZZA FABBRICA

INDIA PALE ALE

- CRAK > GUERRILLA > 5,8% - 6,5 € cl 40
Luppoli americani, aroma tropicale, secca, finale amaro.

- CRAK > MUNDAKA > 4,6% - 6,5 € cl 40
Chiara, molto aromatica, finale secco e delicatamente amaro

BRITISH PALE ALE

- OFELIA > AMITABH > 4,7% - 5,5 € cl 33
Dall'ottimo equilibrio fra la parte maltata (biscotto) e quella luppolata (luppoli terrosi ed erbacei).

- VILLANA > GATSBY > 5,1% - 7 € cl 50
Luppoli australiani e inglesi che donano un sentore amaro, al naso agrumi e retrogusto di caramello

AMERICAN PALE ALE

- CASA VECCIA DAZIO > 6,2% - 7 € cl 50
Profumi di frutta gialla matura, cuoio e liquirizia. Gusto persistente.

SAISON

- CASA VECCIA > SI SI LI > 6% - 7 € cl 50
Elegante, piacevole, non amara e non pesante.

- OFELIA > PIAZZA DELLE ERBE > 5,1% - 5,5 € cl 33
Morbida, con spezie ed erbe dall'ottimo bouquet aromatico.

PREMIATA PIZZA FABBRICA

BELGIAN DUBBLE

- 32 > ADMIRAL > 6,3% - 14 € cl 75
Rossa, di ispirazione inglese. Non ha spezie. Dolce e amara. Decisi richiami di frutta rossa.

- 32 > AUDACE > 8,4% - 14,5 € cl 75
Birra Forte, in Italia è comunemente chiamata Doppio Malto.

- FOLLINA > GIANA > 8% - 6,5 € cl 33
Aroma e gusto sono improntati su note fruttate e caramellate.

- VILLANA > KARMA > 7,5% - 7 € cl 50
Quattro tipologie di luppolo che donano forza e aromaticità, note fresche e agrumate.

ITALIAN RAUCH

- BIONOC > RAUCA > 5,8% - 6 € cl 33
Birra affumicata

ANALCOLICA

- BALADIN > BOTANIC > 0,0% - 6,5 € cl 33
100% Italiana, ricca di botaniche (coriandolo, genziana e passiflora) e cannabis sativa

PREMIATA PIZZA FABBRICA

VINI AL CALICE & MEZZA BOTTIGLIA
1000 BOTTIGLIE IN CANTINA > 300 ETICHETTE
VINI AL CALICE CON CORAVIN

BOLLICINE

- VINO del PONTE VECCHIO > 11,5% - calice 3,0 € - bott. 0,375 9,5€
16 km Breganze (VI) > Mazermina bianca sui lieviti

- CARTA VINI BOLLICINE > 175 etichette > di cui 166 naturali & bio > 560 bottiglie

BIANCHI

- VINO del PONTE VECCHIO > 12% - calice 3,0 € - bott. 0,375 9,5€
16 km Breganze (VI) > Vitigni autoctoni di Breganze

- CARTA VINI BIANCHI > 80 etichette > di cui 70 naturali & bio > 230 bottiglie

ROSSI

- VINO del PONTE VECCHIO > 12,5% - calice 3,0 € - bott. 0,375 9,5€
16 km Breganze (VI) > Vitigni autoctoni di Breganze

- CARTA VINI ROSSI > 50 etichette > di cui 45 naturali & bio > 200 bottiglie

PREMIATA PIZZA FABBRICA

CAFFÉ

- CAFFE' DI FRESCA MACINA GIANNI FRASI - 1,5 €
- ORZO [ti-sà-na] GIACOMO SANTOLERI - 1,5 €
- ORZO ALL'ANICE [ti-sà-na] GIACOMO SANTOLERI - 1,5 €

AMARI

- ACQUA DI CEDRO NARDINI 29% - 4 €
- AMARO NARDINI 29% - 4 €
- AMARO VACA MORA POLI 32% - 4 €
- AMARO SAN GIUSEPPE 32% - 4 € (Amaro di Bassano dal 1928)
- LIQUORE SAN GIUSEPPE 32% - 4 € (con miele del Grappa)
- LIMONCELLO SAN GIUSEPPE 25% - 4 € (infusione di sole scorze sbucciate a mano di limoni siciliani non trattati)
- LIQUIRIZIA SAN GIUSEPPE 18% - 4 € (infusione di polvere di radice di liquirizia di Calabria DOP)
- TAGLIATELLA NARDINI 35% - 4 €

DISTILLATI

- BIANCA NARDINI 50% - 4 €
- SARPA RISERVA POLI 40% - 4 €
- UVA VIVA ITALIANA POLI 40% - 4 €

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (≤-20°C per 24 ore/≤-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.
Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.
Servizio al tavolo € 3,00

PREMIATA FABBRICA PIZZA

BASSANO DEL GRAPPA

@premiatafabbricapizza

Via Angarano, 5
Bassano del Grappa

@premiatafabbrica

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio,
possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti
nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011; evidenziati in **grassetto** all'interno del listino e con il numero di riferimento dell'allergene.

1. Cereali contenenti glutine (**grano**, **farro**, **grano khorasan**, **segale**, **orzo**, **avena**)
2. **Crostacei**
3. **Uova**
4. **Pesce**
5. **Arachidi**
6. **Soia**
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso **lattosio**)
8. Frutta a guscio (**mandorle**, **nocciole**, **noci**, **noci di acagiù**, **noci pecan**, **noci del Brasile**, **pistacchi**, **noci macadamia** o **noci del Queensland**)
9. **Sedano**
10. **Senape**
11. **Semi di sesamo**
12. **Anidride solforosa** e **solfiti** (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. **Lupini**
14. **Molluschi**

GLOSSARIO

ACCIUGHE DI CEFALU'	L'azienda si trova vicino al porto peschereccio di Cefalù (Sicilia). La lavorazione e conservazione di tutti i prodotti vengono eseguite esclusivamente a mano da persone abili ed esperte.
ACCIUGHE DI SCIACCA	Acciughe di Sciacca (Sicilia) lavorate immediatamente manualmente e messe sotto sale. Vengono poi, da noi, dissalate, eviscerate, asciugate e conservate in olio extravergine di oliva Siciliano.
AGLIO ROSSO	L'Aglio Rosso di Nubia, tipico per il colore rosso porpora delle tuniche dei suoi bulbilli, viene coltivato nei terreni asciutti, scuri e argillosi circondati dalle saline, all'interno della Riserva Naturale Orientata Saline di Trapani e Paceco (WWF) a Trapani.
ALACCE	Filetto di Alacce, pescato con metodi eco-sostenibili che rispettano la natura e non distruggono gli ecosistemi marini.
ASIAGO PRESSATO	Formaggio a latte vaccino termizzato, pressato e poi stagionato per almeno 40 giorni; dolce, a volte leggermente piccante, con note di latte e particolarmente fruttato
ASIAGO STRAVECCHIO	Asiago d'allevo DOP stravecchio, Presidio Slow Food, Malga Verde - Conco (VI); prodotto solo d'estate con latte vaccino crudo, da vacche alimentate al pascolo sull'Altopiano di Asiago. Stagionato almeno 18 mesi.
BUFALA	Mozzarella di Bufala Campana DOP, prodotta a Battipaglia (SA) con latte di bufala fresco proveniente dai migliori allevamenti del Cilento.
CAPPERI	Capperi di Pantelleria sotto sale e dissalati da noi.
FIORDILATTE	Fiordilatte prodotto dalla Latteria del Molise con latte vaccino locale, si presenta morbida e leggermente elastica e al taglio rilascia un liquido lattiginoso e omogeneo.
GOMASIO	Il gomasio (gomashio) è un condimento tradizionale giapponese a base di semi di sesamo e sale.
GUANCIALE	Dalla consistenza compatta, il guanciale, come dice la parola, si ottiene dal taglio che va dalla gola alla guancia del Maiale Tranquillo Bettella. Si tratta di un salume di grande carattere, povero di origini ma nobile di sapore. Una leggera affumicatura con legno di ciliegio trentino ne completa il sapore, donando rotondità e profumi avvolgenti. Il Maiale Tranquillo Bettella pasce secondo natura e nessuno si aspetta da lui prestazioni di crescita "performanti" o in tempi ridotti. Non è costretto a respirare i miasmi di asfittiche stalle intensive, né è privato della libertà di godere dell'aria aperta grazie alla possibilità di uscire all'esterno. Due anni sono necessari perché si rassodi la carne e si sviluppi il giusto strato di grasso e raggiunga i 300 kg di peso: tanta pazienza, spazi adeguati, selezione genetica, insieme a nutrimento di qualità (solo mais autoprodotto), che del valore di quel grasso è la base.
MORTADELLA	Mortadella classica Bonfatti, Presidio Slow Food, prodotta secondo la ricetta bolognese con carne di suini nati e allevati in Italia e viene insaccata esclusivamente in budello naturale.
MOZZARELLA	Produzione locale con latte 100% Veneto, lavorato con il metodo artigianale.
NDUJA	Insaccato prodotto con lardello di suino, guanciale e pancetta tritati finemente insieme al peperoncino (coltivato localmente della varietà Spilinga), quindi impastati con l'aggiunta di sale, fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Stagionato 45 giorni.
OLIVE TAGGIASCHE	Olive nere di piccola dimensione, dalla buccia sottile e coltivate in provincia di Imperia e lavorate in modo artigianale, immerse in olio extravergine di oliva Ligure.

OLIVA INFORNATA	Olive di cultivar Majatica, coltivate in Basilicata, essiccata a bassa temperatura dopo la bollitura e salagione.
OSSOCOLLO TREVIGIANO	L'ossocollo è un salume tipico del Trevigiano, preparato con la carne che sta intorno all'osso del collo del maiale.
PANE	Pane lievito madre con farine integrali e semintegrali, provenienza dei grani: Alto Adige, Veneto, Sicilia.
PAPACELLE	Le papaccelle Napoletana Presidio Slow Food sono peperoni dalle bacche costolute e schiacciate (ecco dette ricce), molto carnose e saporite, dal profumo fresco e un sapore deciso grazie alla dolcezza della polpa; coltivate a regime biologico.
POMODORINO DEL PIENNOLO	Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop prodotto dall'Azienda Agricola Giolì che si trova all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio, la coltivazione gode della fertilità di un terreno ricco di elementi provenienti da lava e lapilli di passate eruzioni del vulcano.
POMODORO CILIEGINO IN SALSA	Prodotto a Ragusa e la sua freschezza è garantita dalla lavorazione entro 8 ore dalla raccolta secondo procedimenti naturali.
POMODORO IN SALSA	Pomodori San Marzano pelati interi prodotti da Gustorosso e fatti in salsa da noi al momento dell'utilizzo.
POMODORO IN SALSA GIALLO	Passata di pomodoro giallo densa e polposa, realizzata in modo artigianale.
POMODORO PACCATELLE	Questo pomodoro si chiama Kiros, è una varietà del pomodoro San Marzano DOP, tagliato pazientemente in 4 parti, un lavoro totalmente artigianale senza alcun processo industriale, poi messo in vaso con una lieve pressatura e pastorizzato.
PONTE VECIO	Il Ponte Vecio Neve è un formaggio a pasta semigrassa prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, dal Caseificio Castellan di Rosà.
PORCHETTA VALSUGANA	Pancia del maile preparata con le spezie e cotta come una porchetta, nello stabilimento dei F.lli Bilo a Cismon del Grappa.
PROSCIUTTO COTTO	Cosce provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia (Piemonte). Aromatizzati in modo naturale, senza polifosfati aggiunti e senza glutammato, senza fonti di glutine, derivati del latte, prodotti con ingredienti non OGM, sale inferiore all'1,84%
PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI	Ottenuto dalla zampa posteriore del Maiale Tranquillo Bettella (vedi guanciale), questo salume viene lavorato artigianalmente in Alta Val Parma, stagionato per oltre 24 mesi.
RICOTTA	Ricotta di solo latte vaccino intero pastorizzato ottenuta per affioramento direttamente dal latte anziché dal siero, come la Ricotta classica.
RICOTTA DI CAPRA	Prodotta con latte e siero di capra, Veneto a km zero dal Caseificio Castellan di Rosà. Dal saproe dolce con una leggera punta caratteristica di capra.
SPIANATA	La spianata calabrese prodotto con carne di maiale magra ricavata dalla coscia e tagliata a punta di coltello, mescolata con dei dadini di lardo; arricchito con peperoncino rosso piccante, è insaccato in un budello naturale e poi pressato tra due assi di legno e stagionato almeno 4 mesi.
TRENTIN GRANA	Prodotto con latte vaccino crudo proveniente da vacche allevate nella provincia di Trento, stagionato 32 mesi.

ENGLISH

.IMPASTO NAPOLI	**PIZZA DOUGH NAPOLI** [True to Italian tradition, Neapolitan pizza dough is made up of very few ingredients, water, salt, yeast and all-important flour.]	
ACCIUGA di SCIACCA	Tomato Sauce | mozzarella | capers | anchovies from Sciacca | Taggiasca olives | orange | origan	€ 15
BUFALA	Tomato Sauce | Buffalo | cherry tomato | lemon	€ 13
DIAVOLA	Tomato Sauce | mozzarella | hot salami	€ 9,5
INVERNO	Mozzarella | potatoes | artichokes | thyme | ricotta (soft cheese) | sweet paprika	€ 16
MARGHERITA	Cherry Tomato Sauce | mozzarella | basil	€ 8,5
MARGHERITA VERACE	San Marzano tomatoes from the Agro Sarnese Nocerino DOP | mozzzarella | Trentin Grana | extra virgin olive oil | basil	€ 9,5
NAPOLETANA	Mozzarella | basil | tomato | pepper	€ 12
.IMPASTO SENZA LIEVITO	**PIZZA DOUGH WITHOUT YEAST** [spontaneous fermentation, high edge of the pizza and soft interior.]	
BURRATA, ALACCE & POMODORINI	Tomato Sauce | Cherry tomato | Burrata (fresh cheese) | sardinelles | tomato | basil	€ 16
CAPRICCIOSA	Tomato in sauce | mozzarella | cooked ham | artichokes | cardoncello mushroom	€ 16
MARGHERITA GIALLA	Yellow tomato in sauce | mozzarella | basil	€ 8,5
PREMIATA FABBRICA	Tomato Sauce | mozzarella | hot salami | 'Nduja | onion | pepper | gorgonzola (blue cheese)	€ 15
TONNO, OLIVE & CIPOLLA	Tomato in sauce | mozzarella | tuna | olives | onion | capers | anchovy | chives	€ 15
VEGETARIANA	Mozzarella | red chicory | raboso blue cheese | black cabbage	€ 15
VENETO	Mozzarella | pumpkin | leek | mushrooms | Asiago (local cheese) | Ossocollo (local salami) | corn chips	€ 18

.IMPASTO CONTEMPORANEO	MOTHER YEAST PIZZA [Wholemeal and semi-wholemeal flours, mother yeast, 2/3 cm high crunchy dough.]	
ALTOPIANO DI ASIAGO	Mozzarella | Pressed Asiago and aged Asiago (local cheese) | speck (smoked ham)	€ 16
BACCALA' & POLENTA	Mozzarella | polenta | TrentinGrana | cabbage | cod | onion| black cabbage chips	€ 20
BURRATA, COTTO & POMODORO VERDE	Mozzarella | Apulian burrata | cooked ham | green tomato | mustard	€ 19
CAPASANTA & CARCIOFI	Mozzarella | milk ricotta | scallop | artichokes | purple cabbage | hazelnuts	€ 25
CARBONARA	Mozzarella | egg yolk | red chicory | pork jowl | Pecorino cheese | Trentin Grana | onion | pepper	€ 20
CRUDO & BURRATA	Mozzarella | burrata (fresh cheese) | Parma ham | hazelnuts	€ 20
MORTADELLA & FUNGHI	Tomato Sauce | mozzarella| mortadella (“scalded” sausage typical of Emilia-Romagna) | fresh mushrooms | lemon	€ 17
PORCHETTA & CARCIOFI	Mozzarella| pork from Valsugana | artichokes | soft cheese | Trentin Grana	€ 19
SICILIANA VERA	Cherry Tomato Sauce | ricotta cheese | capers | anchovies from Cefalù | garlic | oregano | basil	€ 16
VEGANA	Persimmon and cumin cream | turnip greens | leek | celeriac | black cabbage chips | fermented purple cabbage | pumpkin | gomasio (sesame and salt)	€ 16
.LA FARCITA		
FARCITA CRUDO	Mozzarella | Buffalo | Parma ham | salad | tomato	€ 23
FARCITA MORTADELLA	Mozzarella | Ponte Vecio (local cheese) | mortadella (“scalded” sausage typical of Emilia-Romagna) | red chicory	€ 21
CALZONE BIANCO	Mozzarella | salted ricotta | sausage | pumpkin | turnip greens	€ 15
CALZONE ROSSO	Tomato Sauce | mozzarella | cooked ham | mushrooms | hot salami	€ 15