

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 solo 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

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

DIGUSTO 1/4 norcina bianca, 1/4 soave bianca,
1/4 invernale rossa, 1/4 crudaiola rossa
€ 13,00

MONTELUPONE DOP

Crema di carciofi, mozzarella di bufala (in cottura) e basilico
€ 9,00

MACERATA NOSTRA

Frecandò, mozzarella e basilico
€ 9,00

MACERATA E DINTORNI

Foje cotte e pecorino stracchinato azienda agricola Dedoni
€ 10,00

CRESCIA DEGLI "Angeli"

Ciauscolo Altonera, pecorino azienda agricola Angeli e rucola nostrana
(tutto crudo)
€ 10,00

GUSTO ANTICO

Porchetta, pecorino e insalatina di finocchio
€ 10,00

La PINSA

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



PIZZE BIANCHE

BOSCAIOLA mozzarella, prosciutto cotto, funghi
€ 6,50

CAPRESE mozzarella, pomodoro fresco, origano, basilico
€ 7,50

CARPACCIO mozzarella, bresaola, funghi crudi, rucola, grana, limone
€ 9,50

GORGONZOLA e SPECK mozzarella, spinaci, gorgonzola, speck
€ 8,00

NORCINA mozzarella tartufata, salsiccia, grana, funghi porcini
€ 9,00

PARMIGIANA mozzarella, melanzane alla griglia con salsa di pomodoro,
salsiccia, grana
€ 8,50

RUCOLINA mozzarella, rucola, pachino, grana
€ 7,50

STRACCHINO e CRUDO mozzarella, stracchino, prosc.crudo, rucola
€ 8,00

DELIZIOSA mozzarella, patate al forno, salsiccia, pomodorini, rosmarino
€ 8,00

INVERNALE mozzarella, pancetta, radicchio, scamorza, scaglie di grana
€ 8,50

SOAVE mozzarella, gorgonzola, pere, noci, miele
€ 9,50

IMPERATORE mozzarella, mais, gamberetti, salmone, prezzemolo
€ 9,50

BRACCIO DI FERRO mozzarella, spinaci, salsiccia, grana
€ 8,00

PRIMO AMORE mozzarella, dadolata di pomodori, scamorza affumicata,
erba cipollina
€ 8,00

ORTOLANA mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni e rucola

€ 8,00

QUATTRO FORMAGGI mozzarella, parmigiano, gorgonzola, scamorza

€ 7,50

MILANESE mozzarella, asparagi, pomodorini

€ 7,00

PREFERITA mozzarella, salmone, rucola, pepe rosa

€ 8,50

RUSTICA mozzarella, broccoletti, salsiccia, olio piccante

€ 7,50

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

€ 8,00

TORTELLO mozzarella, spinaci, salsiccia, grana

€ 8,00

CONTADINA mozzarella, asparagi, gorgonzola, pancetta

€ 8,00

PROFUMATA mozzarella, zenzero, limone grattugiato, prosciutto crudo

€ 8,50

CURIOSA mozzarella, rucola, carciofini, zenzero

€ 8,00

PRIMAVERA mozzarella, stracchino, salmone, zenzero, limone grattugiato

€ 10,00



PIZZE ROSSE

4 STAGIONI pomodoro, mozz., olive, prosc.cotto, carciofini, funghi
€ 7,50

AMATRICIANA pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta, pecorino romano
€ 6,50

CAPRICCIOSA pomodoro, mozz., prosc.cotto, funghi, carciofini, olive nere
€ 7,50

CRUDAIOLA pomodoro, mozzarella, funghi, prosc.crudo
€ 7,50

MARGHERITA pomodoro, mozzarella, pachino, basilico
€ 5,50

NAPOLI pomodoro, mozzarella, alici, olive origano
€ 7,00

PIZZA al PESTO pomodoro, mozz., pesto genovese, pinoli, pachino
€ 7,50

VERA NAPOLI pomodoro, mozzarella di bufala cruda, alici, capperi
€ 7,50

PEPITA pomodoro, mozzarella, patate al forno, wurstel
€ 6,50

CARBONARA pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, pecorino, pepe
€ 8,00

MEDITERRANEA pomodoro, scamorza, basilico, evo
€ 7,50

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante
€ 6,50

BUFALINA pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico, evo
€ 7,50

SPECIALE pomodoro, mozzarella tartufata, gorgonzola, funghi porcini,
prosciutto crudo
€ 9,00

DELICATA pomodoro, mozzarella, mais, asparagi

€ 7,00

SPINACINA pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, uovo

€ 7,50

INSOLITA pomodoro, mozzarella, panna, ricotta, prosciutto cotto

€ 7,50

GUSTOSA pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck, noci

€ 9,00

SFIZIOSA pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia, gamberetti,

mascarpone

€ 8,50

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

€ 9,50

SAPORITA pomodoro, mozz., prosciutto crudo, funghi e rucola in cottura,

scaglie di grana, pepe

€ 8,50

SFERISTERIO pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, patate al forno,

prosciutto crudo in cottura

€ 8,00

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

€ 8,00

VALDOSTANA pomodoro, mozzarella a crudo, prosciutto cotto, rucola,

stracchino

€ 8,00

AUTUNNO pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck

€ 8,50

CALZONE pomodoro, mozzarella, cotto, funghi

€ 7,50



PIZZA DESSERT

Focaccia dolce con nutella, zucchero a velo
€ 7,00

Focaccia dolce con nutella, banane, zucchero a velo
€ 7,00

Focaccia dolce con nutella, pere, zucchero a velo
€ 7,00



PIADIZZA

“La pizza si trasforma in piadina”

1. mozzarella, verdure grigliate

€ 7,00

2. rucola, crudo , stracchino

€ 8,00

3. stracchino, cicoria

€ 7,00

4. bresaola, misticanza, crema di formaggio

€ 8,00

5. squacquerone, melanzane, peperoni, zucchine

€ 8,00

“Crea la tua piadizza” con i nostri ingredienti a scelta tra:

Salumi

Prosciutto cotto - Prosciutto crudo - Salame piccante - Pancetta - Bresaola

Formaggi

Squacquerone - Mozzarella - Scamorza - Fontina - Grana

Verdure

Verdure cotte e grigliate del giorno

Salse

Mayonese - Salsa rosa - Salsa di olive - Ketchup - Senape

2 ingredienti - € 7,00

3 ingredienti - € 8,00

4 ingredienti - € 9,00

Aggiunta ingredienti

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

- prosciutto crudo
€ 2,00

- mozzarella di bufala
€ 2,00

- prosciutto cotto, salsiccia, condimenti vari
€ 1,00



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 monococum 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.

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.