

La farina e le sue forme..

Menu degustazione

Il menu è composto da cinque diverse tipologie di lievitati che si distinguono tra loro per tipologia di farine, tecniche d'impastamento e metodo di cottura.

Pizzetta fritta

salsa di pomodoro, bufala DOP,
origano e basilico

Brioche cotta a vapore

mousse di fior di latte, cotto artigianale dell'azienda Bonfatti
e porcini trifolati in padella

Tonda Classica

crema di melanzane, datterini, spinacino,
ricotta mantecata, olio al basilico

ImpastoSoffice

pomodoro giallo bio, fior di latte, crema di burrata,
gamberi cotti a bassa temperatura, pomodori datterino

ImpastoCrunch®

fior di latte, guanciaie, salsa carbonara, pecorino

Le proposte di questo menu nascono da un attento studio sugli abbinamenti tra impasti e ingredienti scelti per le farciture; sono dei veri e propri piatti gourmet, dove tutto è armonizzato e bilanciato. Per mantenere questi delicati equilibri chiediamo di non apportare variazioni alle proposte.

Il menu verrà servito per un minimo di 3 persone
€ 24 cad. (coperto compreso)

Piccoli Snack lievitati per iniziare

- Pizzetta frita con prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi e ricotta mantecata -----€ 5
- Pizzetta frita con salsa di pomodoro, bufala DOP, origano e basilico-----€ 4,5
- Brioche cotta a vapore con crema di zucca, pancetta alla griglia e gamberi -----€ 6
- Brioche cotta a vapore con mousse di fior di latte, cotto artigianale dell'azienda Bonfatti e porcini ---€ 6

Scegli un vino al bicchiere o un drink da abbinare a questi piccoli snack, sul tavolo trovi le proposte selezionate oggi.

Idee regalo per ogni occasione! EdenBox®

Stupire con gusto ed eleganza
Richiedi alla cassa la nostra brochure con tutte le informazioni



ImpastoCrunch®

Cos'è?


Una miscela di farine macinate a pietra unite a olio extra vergine d'oliva italiano, acqua, sale e lievito naturale; dopo 3 fasi di lievitazione si trasforma in un impasto croccante e molto alveolato dal profumo di pane casereccio, leggero e digeribile.

Crunch alla Carbonara----- € 14
fior di latte, guanciaie, salsa carbonara, pecorino

Crunch Vegetariano----- € 14
crema di zucca, ricotta mantecata, porcini, porri

Crunch Crudo e Burrata ----- € 14
salsa di pomodoro, bufala DOP, crudo di Langhirano 24 mesi e crema di burrata

Crunch Italiana ----- € 9
salsa di pomodoro, bufala DOP, origano, olio e basilico

Nato dalla collaborazione con  **Crunch #Porkone**----- € 12
crema di cipolle, fior di latte, pulled pork (carne di maiale sfilacciata cotta e affumicata nel barbecue), cipolle rosse di Tropea cotte a bassa temperatura e salsa BBQ

Impasto Soffice

Cos'è?

Un impasto ispirato all'idea di una torta fatta in casa, alto, soffice e leggero.
Frutto di più passaggi di fermentazione e un misto di farine 0 e tipo 1.

Soffice Rita ----- € 9
salsa di pomodoro, fior di latte, basilico e origano

Soffice Baccalà ----- € 14
fior di latte, patate schiacciate con capperi e olive,
purea di baccalà mantecato e olio al porro

Soffice Gamberi e Burrata ----- € 14
pomodoro giallo bio, fior di latte, crema di burrata,
gamberi cotti a bassa temperatura, pomodori datterino

Le proposte per **Impasto Soffice** e **Impasto Crunch** nascono da un attento studio sugli abbinamenti tra impasti e ingredienti scelti per le farciture; sono dei veri e propri piatti gourmet, dove tutto è armonizzato e bilanciato. Per mantenere questi delicati equilibri chiediamo di non apportare variazioni alle proposte.

Tonda Classica

Impasto con farine tipo 0 e 1,
cotta in forno refrattario tradizionale.

Acciughe e Burrata -----	€ 12
pomodoro, fior di latte, basilico, burrata di Andria, acciughe di Cetara dissalate in casa	
Seppie sul Verde -----	€ 14
fior di latte, scamorza, piselli, seppie, menta, basilico, scorza di limone, crema di broccoli	
Patate e Salsiccia -----	€ 10
patate schiacciate, fior di latte, salsiccia, olio al rosmarino	
Cotto Artigianale e Burrata -----	€ 12
pomodoro, fior di latte, burrata di Andria, prosciutto cotto artigianale dell'azienda Bonfatti servito a parte	
Tonno e Pesto -----	€ 13
fior di latte, pomodorini, tonno di Cetara, pesto fatto in casa, cialda di parmigiano	
Contadina -----	€ 11
fior di latte, pancetta, cipolle rosse, patate, ricotta stagionata e peperoncino	
Valgerola -----	€ 14
fior di latte, porcini trifolati in casa, ricotta fresca, salame bastardello artigianale, rosmarino	
Bufarita -----	€ 8
pomodoro, bufala DOP, basilico, origano	
Crudo, Acciughe e Bufala -----	€ 14
pomodoro, fior di latte, crudo di Langhirano 24 mesi, bufala DOP, acciughe di Cetara dissalate in casa	
Margherita -----	€ 6,5
pomodoro, fior di latte	
Marinara -----	€ 6
pomodoro, crema d'aglio, pomodorini, basilico, origano	
Delizia ai Formaggi -----	€ 10
fior di latte, crema di gorgonzola, ricotta mantecata, cialda di parmigiano	
Diavola -----	€ 9
pomodoro, fior di latte, salame piccante Levoni, olive kalamata	

Napoli -----	€ 8
pomodoro, fior di latte, acciughe di Cetara	
Prosciutto -----	€ 8
pomodoro, fior di latte, prosciutto	
Quattro Stagioni -----	€ 9
pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi champignon, carciofi	
Merilin -----	€ 8
pomodoro, fior di latte, patatine fritte	
Zucchine e Provola -----	€ 11
fior di latte, provola affumicata, zucchine, acciughe di Cetara, scorza di limone, peperoncino	
Norma -----	€ 11
crema di melanzane, datterini, spinacino, crema di ricotta, olio al basilico	
Valtellinese -----	€ 11
pomodoro, fior di latte, porcini trifolati, bresaola artigianale	
Tirolese -----	€ 10
pomodoro, fior di latte, speck, wurstel Levoni, peperoni	
Porri e Speck -----	€ 10
patate schiacciate, fior di latte, porri spadellati, speck	
Zola e Cipolle -----	€ 8
pomodoro, fior di latte, crema di gorgonzola, cipolle rosse	
Parma -----	€ 9
pomodoro, fior di latte, crudo di Langhirano 24 mesi	
Carpaccio -----	€ 11
pomodoro, fior di latte, bresaola artigianale, insalatina fresca, cialda di parmigiano	

I prezzi dei supplementi variano da € 1 a € 4

Disponibile impasto per intolleranti a glutine e lattosio con supplemento di € 5

Per i più piccoli possibilità di pizze baby o a forma di coniglietto
che costeranno € 1 in meno rispetto al prezzo di listino

Acqua e Bibite

Acqua Lurisia naturale e frizzante in bottiglia 75 cl -----	€ 2,5
Bibite Galvanina in bottiglia 35,5 cl (Gassosa - Aranciata - Chinotto)	€ 4
Bibite in bottiglia 33 cl (Coca Cola e Coca Zero) -----	€ 3,8
Bibite alla spina 30 cl (Sprite - Coca Cola)-----	€ 3,5

Birre alla spina

Media 50cl...€ 5,5 Piccola 30cl...€ 3,7

CHIARA Dreher Lager Alc. 4,7% vol

Birra a bassa fermentazione dal basso volume alcolico, ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati, una schiuma fine, compatta e aderente. Gli aromi sono delicati e riconducibili al cereale, con un gusto moderatamente luppolato (amaro) e leggere note di miele. Da abbinare a pizze senza pomodoro.

AMBRATA Moretti Alc. 7% vol

Birra molto apprezzata dai gourmet per le indubie potenzialità di abbinamento. Colore ambrato e carico di riflessi bronzo con schiuma color crema, compatta e persistente. Bouquet intenso dove prevale la nota fruttata di lamponi e frutta candita che termina poi su caramello, frutta secca e liquirizia. Birra equilibrata e persistente. Da abbinare a pizze con il pomodoro.

BIRRA STAGIONALE

La terza via della spina lascia posto a prodotti che seguono la stagione e in continua rotazione. Questi ultimi potrebbero subire variazioni di prezzo o di sistema di servizio. Il personale di sala sarà a vostra disposizione per qualsiasi informazione in merito.

Birre artigianali italiane in bottiglia

Piemonte  **baladin**

Isaac 75 cl Alc. 5,0 % vol Birra bianca -----€ 13,5

Birra bianca di colore torbido con profumi di albicocca e agrumi.

Nazionale 75 cl Alc. 6,5 % vol Birra chiara -----€ 12,5

Birra bionda creata con materie prime tutte italiane, consigliata per pizze leggere.

Super 75 cl Alc. 8,0 % vol Birra ambrata doppio malto -----€ 13,5

Birra ambrata dal sapore intenso ricorda frutti tropicali, banana e marzapane.

Wayan 75 cl Alc. 5,8 % vol Birra Saison -----€ 14

Nasce da un melange di cereali, orzo, farro e frumento, dal gusto fresco con finale agrumato e pepato.

Veneto **32** Via dei birrai

Curmi 75 cl Alc. 5,8 % vol Birra bianca -----€ 13,5

Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo dal sapore rinfrescante, lievemente acidulo con finale piacevolmente amaro.

Audace 75 cl Alc. 8,0 % vol Birra bionda -----€ 13,5

Birra bionda speziata, note agrumate, fiori gialli caldi (tarassaco, camomilla), mandorla e pesca sciropata.

Tre+Due 75 cl Alc. 3,2 % vol Birra bianca -----€ 13,5

Leggera speziata con molto luppolo, lascia la bocca fresca, agrumata con un finale piacevolmente amaro e pulito.

Nebra 75 cl Alc. 8,0 % vol Birra Ambrata -----€ 14

Libera aromi morbidi di fiori bianchi, caramello e leggera speziatura, con un finale rotondo al gusto di sambuco.

Friuli

Grecale 75 cl Alc. 10,0 % vol Birra chiara con mosto di Picolit-----€ 16

Birra speciale doppio malto ad alta fermentazione resa unica dall'aggiunta di mosto di uva Picolit. Il sapore rotondo è corposo con finale piacevolmente dolce.

Trentino

Stacion 75 cl Alc. 5,4 % vol Birra bianca -----€ 16

Le Saison appaiono nella Vallonia Belga alla fine del '700. Queste birre ad alta fermentazione nascono per accompagnare le comuni birre prodotte dai frati trappisti, troppo alcoliche. Birra a base di malto Pils con piccolo taglio di malto di frumento. In bollitura, luppoli nobili conferiscono un buon grado di amaro e un leggero aroma erbaceo. L'aggiunta di una leggera speziatura di coriandolo e di bucce di arancio dolce completa la ricetta. Il lievito è un tipico belga, molto caratteristico.

Alta Vienna 75 cl Alc. 5,0 % vol Birra Ambrata -----€ 15

Birra ad alta fermentazione, prodotta interamente con malto Vienna, molto aromatico e caratterizzante. Assieme al malto in bollitura vengono utilizzati luppoli tedeschi, i quali conferiscono un amaro sottile. Lieviti ad alta fermentazione vengono poi utilizzati per la fase di fermentazione. La lunga maturazione finale rende rotondo il corpo, la leggera gasatura lascia grande beverinità.

Goldon Ale 50 cl Alc. 4,5 % vol Birra chiara-----€ 10

Apparse negli ultimi anni, queste birre sono nate con lo scopo di essere delle bevande più facili e dissetanti. Birra a base di malti Pils e Pale che permettono di avere un corpo leggero che non impegna eccessivamente il palato, anche se comunque la struttura risulta presente. La caratteristica luppolatura conferisce freschezza e facilita la beverinità.