



## IL SEGRETO DELLE NOSTRE PIZZE?

STA NELL'IMPASTO.  
REALIZZATO CON FARINE  
MACINATE A PIETRA,  
UTILIZZANDO GRANO TENERO  
E INTEGRALE, DERIVATO DA  
UNA FILIERA CORTA, SINONIMO  
DI AGRICOLTURA SOSTENIBILE  
E BIOLOGICA, ITALIANA AL  
100%.

ECCO PERCHÉ FARINA PETRA  
PASSATO, PRESENTE E FUTURO,  
È GARANZIA DI QUALITÀ,  
ESPERIENZA E GENUINITÀ:  
TUTTI I LORO PRODOTTI SONO  
REALIZZATI CON SAPIENZA,  
GARANTENDO IL RISPETTO  
DEGLI STANDARD DELLA  
FILIERA CORTA CON PRODOTTI  
DI ECCELLENZA A KM 0.



**MOZZARELLA FIOR DI LATTE**  
PRODOTTA CON ESTREMA CURA E  
ATTENZIONE DA UN CONSORZIO  
AGRICOLO DEL TERRITORIO.  
PRIVA DI LATTOSIO, PER UNA  
MAGGIORE DIGERIBILITÀ E  
LEGGEREZZA.

**POMODORO SAN MARZANO  
DELL'AGRO SARNESE**  
SELEZIONATO DA NOI PER LA SUA  
POLPA COMPATTA ED  
ESTREMAMENTE SUCCOSA,  
IL POMODORO PER ECCELLENZA.

**GRANA PADANO D.O.P.**  
SCELTO PER IL SUO SAPORE  
DELICATO, DOLCE E PROFUMATO,  
CHE RIPORTA ALLA MEMORIA  
TERRE RURALI E CONTADINE.  
RICCO DI STORIA, PROPRIETÀ  
NUTRITIVE SANE.



## **PROVOLA AFFUMICATA**

### **VALPADANA D.O.P.**

SELEZIONATA TRA LE PROVOLE  
PRODOTTE NEL TERRITORIO CON  
L'OBIETTIVO DI PROMUOVERE IL  
PIÙ POSSIBILE IL CONSUMO DI  
PRODOTTI LOCALI, MANTENENDO  
AL CONTEMPO ALTA LA QUALITÀ.

**BURRATA, STRACCIATELLA,  
SCAMORZA AFFUMICATA,  
RICOTTA, FORMAGGIO  
ERBORINATO, FORMAGGIO A  
PASTA MOLLE, CACIOTTA,  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE**  
SELEZIONATI DIRETTAMENTE NEL  
CASEIFICIO MAGNASAME- AZIENDA  
AGRICOLA, CHE DA TEMPO CI  
GARANTISCE QUALITÀ, E  
GENUINITÀ: TUTTI I LORO  
PRODOTTI SONO REALIZZATI CON  
SAPIENZA, GARANTENDO IL  
RISPETTO DEGLI ANIMALI E DEGLI  
STANDARD DELLA FILIERA CORTA  
CON PRODOTTI DI ECCELLENZA A  
KM 0.



**SPECK DELL'ALTOPIANO DI  
ASIAGO**

A SEQUITO DI RIGIDI CONTROLLI  
SUL TAGLIO DI CARNE, VIENE POI  
SALATO A MANO E CON AGGIUNTA  
DI SOLI AROMI NATURALI, PER  
OTTENERE UN CARATTERE FORTE,  
MA ABBINATO AD UN SAPORE  
DOLCE, CHE SI SPOSA  
PERFETTAMENTE CON LE NOSTRE  
FARINE

**SALAMINO-SALSICCIA  
PICCANTE DEI CASTELLI  
VALSANA E SOPRESSA DEI  
CASTELLI**

SCELTI PRESSO QUESTO  
SALUMIFICIO DOVE LA TRADIZIONE  
E LA CULTURA ENOGASTRONOMICA  
CONTADINA VENETA SONO ANCORA  
MOLTO SENTITE, COME  
ESPRESSIONE DI SANI PRINCIPI  
ALIMENTARI. PRIVI DI GLUTINE E  
LATTOSIO.



## **PROSCIUTTO CRUDO DEI COLLI BERICI**

DALLA SPLENDIDA CITTÀ MURATA  
DI MONTAGNANA, È STATO SCELTO  
PER IL SUO SAPORE DOLCE, LA  
MORBIDEZZA E LO SPLENDIDO  
COLORE ROSATO, CHE  
RAPPRESENTANO IL PERFETTO  
EQUILIBRIO TRA MATERIA PRIMA E  
TERRITORIO.

## **WÜRSTEL WEISSWURST**

DALLA SAPIENZA BAVARESE  
ABBIAMO SELEZIONATO UN  
WÜRSTEL PRIVO DI NITRITI DI  
SODIO E POTASSIO,  
RIGOROSAMENTE PREPARATO  
SECONDO LA TRADIZIONE TEDESCA

## **PROSCIUTTO COTTO DEL VENDA**

SELEZIONATO PER IL SUO GUSTO  
DELICATO E FRAGRANTE,  
OTTENUTO DA COSCE SCELTE DA  
MACELLAI QUALIFICATI, INOLTRE  
PRIVO DI GLUTINE E POLIFOSFATI  
AGGIUNTI.



**FILETTO DI TONNO IN OLIO DI  
OLIVA GOCCE DI SICILIA**  
DERIVANTE DAL NOSTRO MARE  
TRATTATO CON OLIO DI OLIVA.

**ACCIUGHE DEL MAR  
CANTABRICO**

SELEZIONATE PER RISULTARE LE  
MIGLIORI CON UNA CARNE MOLTO  
SPESSA, POLPOSA E GUSTOSA.

**OLIVE NERE COTTE AL FORNO**  
DIRETTAMENTE DALLE TERRE DI  
CALABRIA CON ANTICHI SAPORI ED  
ANTICHE RICETTE

**OLIVE TAGGIASCHE**  
SELEZIONATE PER LE LORO  
CARATTERISTICHE RARE E  
PREZIOSE: CARNOSE, SCURE E DAL  
SAPORE DELICATO E FRUTTATO.



**POMODORINI SECCHI,  
CORBARINO O  
PIENNOLO D.O.P.**

DUE PRODOTTI DALL'ANTICHISSIMA  
STORIA CI REGALANO UN SAPORE  
ED UN PROFUMO INTENSO,  
CARATTERISTICHE IRRINUNCIABILI  
PER UN PRODOTTO DELLA PIÙ  
ALTA QUALITÀ

**ORIGANO DI PANTELLERIA**  
PROFUMATO E RICCO DI SAPORE, È  
UN INGREDIENTE FONDAMENTALE  
CHE SI PRESTA, GRAZIE ALLA SUA  
FRAGRANZA, AD ABBINARSI  
PERFETTAMENTE IN MOLTISSIMI  
PIATTI

**CARCIOFO ROMANO INTERO**  
COTTO A VAPORE CONSERVATO IN  
OLIO DI OLIVA

**UN'ESPERIENZA OLTRE AL  
GUSTO**



**CAPPERI DI PANTELLERIA**  
IL CAPPERO DI PANTELLERIA È  
CONOSCIUTO SIN DALL'ANTICHITÀ,  
NE PARLA ANCHE PLINIO IL  
VECCHIO, AL TEMPO DEI ROMANI. E  
CON IL SUO SAPORE  
INCONFONDIBILE, DA QUALCUNO È  
ADDIRITTURA RICORDATO COME  
LA MIGLIOR VARIETÀ AL MONDO.

**OLIO PUGLIESE**  
LE OLIVE VENGONO  
ACCURATAMENTE SELEZIONATE AL  
GIUSTO GRADO DI MATURAZIONE.  
CON UN RETROGUSTO PROFUMATO  
E ARMONICAMENTE FRUTTATO, HA  
UNA BUONA PERSISTENZA DI  
GUSTO CHE RESTA ANCHE DOPO  
L'ASSAGGIO ED ABBRACCIA LE  
PIETANZE SENZA MAI PREVALERE.

TUTTE LE VERDURE ARRIVANO DA  
FILIERA CORTA DI CONTADINI  
LOCALI E SEGUONO LA ROTAZIONE  
DELLE STAGIONI NEL MASSIMO  
RISPETTO DELLA NATURA.