

LA PIZZA

SCEGLI IL TUO IMPASTO A LIEVITAZIONE NATURALE

TRADIZIONALE CON FARINA TIPO 1	-
CON SPIANATA ROMANA (DI FARINA SEMINTEGRATALE)	+ 1,50
CON FARINA AL FARRO 100%	+ 2,00

SCEGLI LA MOZZARELLA: PIZZERIA CON CUCINA

FIORDILATTE	-
MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA MARCHIGIANA	+ 2,50
MOZZARELLA DI RISO	+ 2,50

LE CLASSICHE...

FORNARINA	3,70
SALE DOLCE DI CERVIA (PRESIDIO SLOW FOOD), ROSMARINO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	

MARGHERITA	6,00
POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, FOGLIA DI BASILICO FRESCO	

NAPOLETANA	7,00
POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, ACCIUGHE, CAPPERI DI PANTELLERIA, OLIO E.V.O. D'ECCELLENZA, ORIGANO SELVATICO (AZ. AGR. GIOELE BARBARA)	

4 STAGIONI	8,30
POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, FUNGHI FRESCHI, OLIVE TAGGIASCHE, CARCIOFI ROMANI COL GAMBO, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ	

ROSSINI (PIZZA DI PESARO)	6,50
POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, UOVA SODE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, MAIONESE	

CALZONE	8,00
POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, RICOTTA FRESCA (CASEIFICIO CAU & SPADA), PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ	

VEGETARIANA DI STAGIONE	8,50
FIORDILATTE, BIETOLE, ZUCCHINE, RADICCHIO TREVIGIANO, OLIVE TAGGIASCHE	

...NEL PAESE DI FARINA

GIAMPIERO (IL RUBACUORI)	9,00
MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, FILETTINI DI POMODORO, OLIO E.V.O. AL BASILICO	

ZICHIRIA (LO SCALATORE)	11,00
POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, SALSICCIA (AZ. AGR. LUZI), FIOCCHI DI RICOTTA DI PECORA (CASEIFICIO CAU & SPADA)	

FULVIO (IL PROFESSORE)	9,90
MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, STRACCHINO STAGIONATO (GASTRONOMIA BELTRAMI), CAVOLO NERO, SALSICCIA DI (AZ. AGR. LUZI)	

FILIPPO (L'ESTETA)	11,50
FIORDILATTE, ERBE DI CAMPO, GORGONZOLA D.O.P., PROFUMO DI LIMONE, ALICI DEL MAR CANTABRICO, PANGRATTATO TOSTATO, OLIO AL PEPPERONCINO	

GENNARI (L'ARTISTA) - CON FARINA AL FARRO 100%	12,30
MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, FILETTINI DI POMODORO, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO (AZ. AGR. ZAVOLI)	

VENTURINI (IL VIGILE)	9,50
POMODORO BIO, FIORDILATTE, PROS. COTTO A.Q., CARCIOFI ROMANI COL GAMBO, TALEGGIO D.O.P.	

LISA (L'ATTRICE)	9,50
FIORDILATTE, BURRATA PUGLIESE A FETTE, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO (ZAVOLI)	

LA PIZZA CHE CAMBIA (PIÙ ALTA, A 6 SPICCHI, NON MODIFICABILI)

CICORIA & LOMBETTO	11,50
FIORDILATTE, PECORINO SEMISTAGIONATO (CASEIFICIO CAU & SPADA), CICORIA, POMODORI GRATINATI, CARPACCIO DI LOMBETTO (AZ. AGR. ZAVOLI)	

MARGHERITA D.O.P.	11,50
POMODORO BIO "CAMPO", MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA DELLE MARCHE (AZ. AGR. IL FARO) BASILICO FRESCO, OLIO E.V.O. D'ECCELLENZA, ORIGANO SELVATICO (AZ. AGR. GIOELE BARBARA) ==> CONSIGLIATA CON AGGIUNTA PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO (AZ. AGR. ZAVOLI) + € 2,50	

NAPOLI D.O.P.	11,00
POMODORO BIO "CAMPO", MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA DELLE MARCHE (AZ. AGR. IL FARO) CAPPERI DI PANTELLERIA, ALICI DEL MAR CANTABRICO.	

CAPPERI!!!	11,50
POMODORO BIO "CAMPO", BURRATA PUGLIESE, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI DI PANTELLERIA, FILO DI OLIO ALL'AGLIO ROSSO DI NUBIA (PRESIDIO SLOW FOOD - AZ. AGR. GIOELE BARBARA)	

COTTO & BURRATA	12,00
FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, BURRATA PUGLIESE, SALSINA VERDE IN OLIO E.V.O.	

DEGUSTAZIONE	13,50
OGNI SPICCHIO È DIVERSO, CON SALUMI E FORMAGGI DEI NOSTRI PRODUTTORI (AZ. AGR. ZAVOLI, AZ. AGR. LUZI, GASTRONOMIA BELTRAMI, CASEIFICIO CAU & SPADA)	

DA BERE

GIRA IL MENÙ

LA CUCINA

IL TUO PANE A LIEVITO MADRE

(nostra produzione, farine alta qualità, lievitazione naturale)
CESTINO MISTO

1,00

PER INIZIARE...

BURRATA PUGLIESE E PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DI ZAVOLI	9,90
PROSCIUTTO CRUDO E ALTRI SALUMI DELL'AZIENDA AGRICOLA ZAVOLI	8,90
FORMAGGI DEL CASEIFICIO CAU&SPADA CON PANE ALL'UVETTA	7,50

PRIMI

PASSATELLI* CON PESCE FRESCO (E POVERO) DELL'ADRIATICO	9,50
TAGLIATELLE* CON SALSICCIA DI LUZI, FUNGHI E SCAGLIE DI PECORINO	9,90
PRIMO DEL GIORNO	8,50/9,00

SECONDI

BACCALÀ AL FORNO CON BIETOLE E CHIPS DI PATATE	11,50
STRACCHETTI DI VITELLO** (AZ. AGR. ZAVOLI) CON PATATE AL FORNO E BIETOLE	12,50
HAMBURGER** CON PATATE FRITTE (O AL FORNO)	9,90
CARNE BOVINA ROMAGNOLA ZAVOLI, SQUACQUERONE D.O.P. DI ROMAGNA, POMODORO E RUCOLA	
SECONDO DEL GIORNO	9,00/11,00

PER ACCOMPAGNARE...

PATATE FRITTE O CHIPS DI PATATE AL FORNO	3,90
VERDURE FRESCHE DI STAGIONE	4,50
BIETOLE SALTATE IN PADELLA	3,90

INSALATE & PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

MISTA + PANE INTEGRALE AL FARRO	6,00
INSALATA ROMANA, POMODORI, RUCOLA E CAROTE	

ARMANDO + PANE AI 10 CEREALI	8,50
LATTUGA, SEMI DI ZUCCA, FINOCCHI, INDIVIA E FILETTINI DI POLLO RUSPANTE	

BUFALINA + PANE DI FARINA SEMINTEGRATALE (TIPO 2)	9,50
LATTUGA, POMODORINO VESUVIANO, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, CROSTINI E PANCETTA CROCCANTE DI LUZI	

NE' CARNE NE' PESCE

GNOCCHI* DI PATATE CON CICORIA, FIOCCHI DI RICOTTA FRESCA E PINOLI	9,50
---	------

SPAGHETTO DI GUERRIERI CON POMODORO BIO, BURRATA PUGLIESE E BASILICO FRESCO	9,50
--	------

INSALATA DI FARRO CON FILETTINI DI POMODORO, RUCOLA, FETA E OLIVE TAGGIASCHE	7,90
---	------

DUE SFORMATINI DI PATATE E DI CICORIA CON VERDURE DI STAGIONE	8,20
--	------

PIZZA ORTOLINA CON IMPASTO DI FARINA AL FARRO 100% MOZZARELLA DI RISO E VERDURE DI STAGIONE	11,50
--	-------

PIZZA VEGANA CON IMPASTO SEMINTEGRATALE CREMA DI CARCIOFI, CICORIA, RADICCHIO TREVIGIANO, FUNGHI MISTI	10,50
---	-------

IL DOLCE

FATTO IN CASA
IL SORBETTO... NON C'È!

TIRAMISU CON CAFFÈ D'ORZO	4,50
ZUPPA INGLESE CON AMARENE DI CANTIANO	5,00
SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE I.G.P. DEL PIEMONTE	5,00
CHEESECAKE VEGAN (SENZA LATTICINI E SENZA UOVA)	5,50
DOLCE DEL GIORNO (CHIEDICI QUALI)	4,80
DEGUSTAZIONE DI TRE DOLCETTI	6,00
CONSIGLIATI CON CALICE DI MOSCATO O VINO DI VISCIOLE DEL TERRITORIO	+ 3,00
CAFFÈ ESPRESSO CON TIRAMISÙ	2,90

LA SANDRINA

TIPO LA PIADINA
COTTA A LEGNA CON L'IMPASTO
DELLA PIZZA

SQUACQUERONE D.O.P. DI ROMAGNA E RUCOLA	6,50
PROSCIUTTO CRUDO DI ZAVOLI E MOZZARELLA FIORDILATTE	7,50

PER I BIMBI

PER I TUOI BAMBINI FINO A 12 ANNI
MEZZA PORZIONE

MENÙ PIZZA	6,50
MARGHERITA O POMODORO O ROSSINI, PATATA FRITTA, ½L ACQUA (TIRAMISÙ + € 1,50)	
MENÙ CUCINA CON PRIMO	7,50
PASTA E POMODORO BIO, PICCOLO TIRAMISU, ½L ACQUA	
MENÙ CUCINA CON SECONDO	9,00
HAMBURGER DI ZAVOLI CON PATATINE FRITTE, PICCOLO TIRAMISU, ½L ACQUA	

L'APERITIVO

Spritz "locale"	3,50
APEROL, BRUT DI UVE LOCALI, ACQUA GAS MICROFILTRATA	
Calice di Brut del territorio	3,20

INFORMAZIONI UTILI

- VARIAZIONI RISPETTO AL MENÙ COMPORTANO UNA MAGGIORAZIONE DI PREZZO DA 2€ A 4€
- IL SERVIZIO TORTA (DI PASTICCERIA O GELATERIA) COMPORTA UN COSTO AGGIUNTIVO DI 1€ A PERSONA
- *PASTA FRESCA, FATTA IN CASA, "ABBATTUTA" E SURGELATA
- **LE CARNI UTILIZZATE **NON** PROVENGONO DA ALLEVAMENTI INTENSIVI
- GLI ALIMENTI O BEVANDE SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI, CONSULTARE LA TABELLA ESPOSTA ALL'INTERNO O CHIEDERE INFORMAZIONI AD UN NOSTRO RESPONSABILE

IL "COPERTO" NON SI PAGA

Orari
APERTO TUTTI I GIORNI
TUTTO L'ANNO
12.30 - 14.30 | 19.15 - 23.30

0721.580451
INFO@PIZZERIAFARINA.IT
PIZZERIAFARINA.IT

QUESTO MENÙ È IN CARTA RICICLATA
ED È AGGIORNATO A APRILE 2016



SCATTA ED USA IL TAG #FARINAPESARO, IL CAFFÈ È GRATIS!

DA BERE

ESTRATTI FRUTTA E VERDURA

SUCCHI NATURALI ESTRATTI CON PRESSATURA SOFFICE DI FRUTTA E VERDURA, PRIVI DI FIBRE, FACILMENTE DIGERIBILI E FRESCHISSIMI. **20 CL 5,00**

BIBITE BIO E ALTA QUALITÀ

BEVANDE BIO E DI ALTA QUALITÀ, Prodotte in Italia: ARANCIATA, GASSOSA, CHINOTTO, CEDRATA, TÈ FREDDO **2,90**

LE COLE (PERCHÈ LA COLA NON È SOLO “QUELLA”...) **3,30**

MOLE-COLA SENZA 33 CL
L'ALTERNATIVA ITALIANA, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, SENZA ASPARTAME, SOLO 1 CALORIA
BIO COLA GALVANINA 35 CL
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, SENZA COLORANTI O AROMI ARTIFICIALI, SENZA CAFFEINA
COLA BALADIN 25 CL
IL GUSTO DELLA VERA NOCE DI COLA, SENZA COLORANTI E CONSERVANTI, SENZA CAFFEINA
UBUNTU COLA 33 CL
EQUA E SOLIDALE, OGNI ACQUISTO SOSTIENE LE COMUNITÀ AFRICANE DA CUI IL PRODUTTORE ACQUISTA LO ZUCCHERO DI CANNA

PEPSI COLA ALLA SPINA **20 CL 2,50 – 40 CL 3,80 – 1L. 7,00**

BIRRA ALLA SPINA

GRADISCA CHIARA E LEGGERA **20 CL 2,90 – 40 CL 4,00**
TABACHERA AMBRATA, DOPPIO MALTO E BEL CARATTERINO **20 CL 3,60 – 40 CL 5,50**
BIRRA NON PASTORIZZATA DEL MESE (CHIEDICI QUALE) **30 CL 4,50**

BIRRA NON PASTORIZZATA

COSTA EST **75 CL 12,50**
INACHIS IO – AMERICAN IPA, CHIARA E BEN LUPPOLATA, AMARA E AGRUMATA
PUPA – BELGIAN PALE ALE, AMBRATA, LEGGERA E "BEVERINA"

ANGELONI **75 CL 12,50**
ISIDORA – BIONDA E LEGGERA, SENTORI DI PAGLIA E MOLLICA, MOLTO SCORREVOLE, 4,7%
BALADIN **75 CL 11,50**
WAYAN – CHIARA E PIACEVOLMENTE SPEZIATA, CON NOTE DI AGRUMI. AI 5 CEREALI, 5,8%
AZ. AGR. MORETTI ALVARO **50 CL 8,50**
WEISSE – BOUQUET PUNGENTE, NOTA ERBACEA E GUSTO LEGGERMENTE SPEZIATO, 5%
32 VIA DEI BIRRAI **75 CL 12,50**
CURMI – CON FARRO, SPEZIATA E RINFRESCANTE, SENTORI FLOREALI E DI FRUTTA ESOTICA 5,8%
AUDACE – BIONDA FORTE DOPPIO MALTO, CON NOTE AGRUMATE E DI FIORI CALDI, AMARA 8.4%

MAKBEER
PILSNER PREMIUM – CHIARA DI IMPOSTAZIONE CECA, SAPORE UNICO, LEGGERA 4,7° **33 CL 4,50**
RED LAGER – AMBRATA, CORPOSA E CON UN LEGGERO SENTORE DI CASTAGNE 5,2° **50 CL 7,50**

OLTREMONDO
MAESA GOLD ALE – CHIARA LEGGERA E RINFRESCANTE 5,0% **75 CL 11,50**

FOLLINA
SANAVALLE – BIRRA D'ABBZIA DI ISPIRAZIONE BELGA, LEGGERMENTE AMARA, 6° **75 CL 11,00**

VINO

PICCOLA SELEZIONE DI ETICHETTE PROVENIENTI DA AZIENDE AGRICOLE DELLA PROVINCIA
BIANCHELLO DEL METAURO D.O.C. ¼ L. **3,50** – ½ L. **4,50** – 1 L. **7,50**
COLLI PESARESI SANGIOVESE D.O.C. ¼ L. **3,50** – ½ L. **4,50** – 1 L. **7,50**

SANGIOVESE DEI COLLI PESARESI D.O.C. **CALICE 3,20 – 0,75 L. 14,90**
BIANCHELLO DEL METAURO D.O.C. **CALICE 3,20 – 0,75 L. 13,90**
BRUT DI UVE DEL TERRITORIO **CALICE 3,20 – 0,75 L. 14,50**

ACQUA **COSTO DEL SERVIZIO ½ L. 1,00 – 1 L. 1,80**

ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA
D.M. N.25 DEL 7/2/2012

CAFFÈ

CAFFÈ / DECA / ORZO **1,50 – CORRETTO + 0,50**
MORETTA “FANESE” **2,90**
AMMAZZACAFFÈ (ANICE VARNELLI, SAMBUCA ECC.) **2,90**
DISTILLATO DI BIRRA **3,70**
AMARO SIBILLA VARNELLI **3,50**
GRAPPA IN BARRIQUE CRESPAIA **3,50**

STORIE BUONE

È BUONO SAPERE CIÒ CHE MANGI: “FARINA” NASCE DA QUESTA SEMPLICE IDEA E LA TIENE A MENTE PER CREARE LA SUA “PIZZERIA CON CUCINA”: IL CUOCO E IL PIZZAIOLO CHE SI VEDONO, IL BAR SENZA BANCONI CHE SEMBRA UN PO’ LA CUCINA DI CASA, LE DISPENSE CON I BUONI PRODOTTI ITALIANI E A KMO (**QUELLI CHE MANGI E CHE PUOI ANCHE COMPRARE**), I MATERIALI DELL'ARREDAMENTO (LEGNO, FERRO E MARMO), CHE PIÙ “VIVONO” E PIÙ DIVENTANO BELLI.

PER NOI NON È TANTO IMPORTANTE LA QUANTITÀ DI PIZZE IN CARTA, MA **LA BUONA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI E LA LORO ORIGINE CERTA**, E VOGLIAMO FARLO AL PREZZO CHE NORMALMENTE TROVI IN PIZZERIA: PER QUESTO, SE CI DAI UNA MANO A LIMITARE LE VARIAZIONI RISPETTO AL NOSTRO MENÙ, È MOLTO IMPORTANTE. PER CONSIGLI E SUGGERIMENTI **INFO@PIZZERIAFARINA.IT**

COSA C’È NELLA PIZZA

LA “FARINA”
ECCO IL PERCHÉ DEL NOME, NON È IL COGNOME DEL TITOLARE :) FARINA COME I RICORDI CHE CI EVOCA OGNI VOLTA CHE LA STRINGIAMO FRA LE MANI E NE SENTIAMO IL SUO PROFUMO FRAGRANTE. FARINA PERCHÉ CI REGALA FORTE EMOZIONI E CI TRASPORTA NEL PASSATO. E’ UN PO’ QUESTO IL CRITERIO DI SCELTA, LA SELEZIONE DEI **MIGLIORI MULINI ITALIANI** CHE OFFRONO UN PRODOTTO NATURALE E DI GRANDE QUALITÀ. ASSAGGIALE, POI CI DIRAI... **NON UTILIZZIAMO KAMUT®, PREFERIAMO CEREALI ITALIANI.**

L'IMPASTO
SEGUIAMO LUNGI TEMPI DI MATURAZIONE (MINIMO 24 H) PER RENDERE L'IMPASTO PIÙ LEGGERO E DIGERIBILE. TUTTI GLI IMPASTI, COMPRESO IL FARRO INTEGRALE E IL GRANO TENERO INTEGRALE, NON SONO MESCOLATI CON FARINE DI “RINFORZO”, MA PROPOSTI AL 100% E CONTENGONO SEMPLICEMENTE **FARINA, ACQUA, LIEVITO E SALE**. ED UNA BUONA DOSE DI PASSIONE. LA PIZZA È CURATA DA **MIRCO QUARTO**.

IL POMODORO
È UN POMODORO 100% ITALIANO PRODOTTO DALLA **COOPERATIVA CAMPO DI ISOLA DEL PIANO (PU)**, CHE, DA OLTRE TRENT'ANNI, SI ADOPERA PER LO **SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA**, CIOÈ DA QUANDO ALCUNI AGRICOLTORI DECISERO DI UNIRSI IN MANIERA COOPERATIVA PER CONTINUARE A COLTIVARE I PROPRI CAMPI SENZA PESTICIDI, DISERBANTI O CONCIMI CHIMICI. **HTTP://WWW.COOPCAMPO.IT/**

MOZZARELLA “FIORDILATTE” E MOZZARELLA DI BUFALA
LA “FIORDILATTE” SI PRODUCE COME LA MOZZARELLA DI BUFALA, MA CON LATTE VACCINO, QUINDI UN PRODOTTO ITALIANO E DI QUALITÀ CERTA. ED È QUESTA CHE UTILIZZIAMO PER LA NOSTRA PIZZA. LA MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA MARCHIGIANA È PRODOTTA DAL **CASEIFICIO IL FARO**, ALLEVA 400 BUFALÈ A MOGLIANO (MC)

COSA C’È IN CUCINA

LA PASTA FRESCA E TUTTI I DOLCI SONO FATTI “IN CASA”, A PARTIRE DALLA MATERIA PRIMA E SENZA L'AUSILIO DI COADIUVANTI O PREPARATI. LA CUCINA È CURATA DA **SIMONE PELLEGRINI E RICCARDO GIACOMINI**.

IL BENESSERE DELL'ANIMALE È INDICE DI CIVILTÀ E QUALITÀ.

LE UOVA UTILIZZATE SONO SELEZIONATE SEGUENDO UN SEMPLICE CRITERIO, E CIOÈ DEVONO AVERE UN CODICE **O** (BIOLOGICHE) ED EVITIAMO IL CODICE 2 E 3 (ALLEVAMENTI INTENSIVI A TERRA, AL CHIUSO O IN GABBIA).

IL PROSCIUTTO CRUDO, LA MORA ROMAGNOLA (PRESIDIO SLOW FOOD), LA SALSICCIA E LE CARNI SONO DELL'**AZIENDA AGRICOLA ZAVOLI DI SALUDECIO (RN)** CHE DA PIÙ DI 50 ANNI ALLEVA BOVINI E SUINI ALLO STATO BRADO PER LA PRODUZIONE DI CARNI FRESCHE, COME SI FACEVA UNA VOLTA. **HTTP://WWW.MORAROMAGNOLA.EU**

IL PECORINO PRIMOSALE, FRESCO E STAGIONATO E LE RICOTTE SONO DI CAU & SPADA DI SASSOCORVARO (PU) “PASTORI PER SEMPRE” È LA LORO PRESENTAZIONE, E DICE GIÀ TANTO. LE LORO PECORE, CHE PASCOLANO LIBERE NEI LORO CAMPI, PRODUCONO IL LATTE PER IL CASEIFICIO. LA FILIERA CORTA PER ECCELLENZA. **HTTP://WWW.CAUESPADA.IT**

IL POLLO È ALLEVATO IN LIBERTÀ E NUTRITO CON GRANAGLIE BIO (E SENZA FARMACI), SOLE, ARIA PULITA, ERBA. AZ.AGR. SAN BARTOLOMEO – VETRALLA (VT) **HTTP://WWW.POLLOSANBARTOLOMEO.IT**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: È COMPLESSO RICONOSCERE LA QUALITÀ, CI SONO TANTE ETICHETTE CON INFORMAZIONI SIMILI E PREZZI MOLTO DIVERSI. QUELLO CHE FA LA DIFFERENZA, NEL CASO DEL NOSTRO **OLIO DI CARTOCETO D.O.P.**, È LA RACCOLTA PRECOCE DELLE OLIVE E LA LAVORAZIONE ENTRO 24H CHE GARANTISCE LA CONSERVAZIONE DI VITAMINE, PROFUMI E SOSTANZE ANTIOSSIDANTI (POLIFENOLI). **LE OLIVE, COME DA DISCIPLINARE, SONO QUELLE DI CARTOCETO.** E’ UN PRODOTTO NATURALE E SENZA NESSUN INTERVENTO CHIMICO.

ACETO BIODINAMICO: È UN ACETO CON CARATTERISTICHE VICINE AL BALSAMICO, MA NON SI PUÒ DEFINIRE TALE PERCHÉ LA ZONA DI PRODUZIONE È BARCHI, DALL'AZIENDA AGRICOLA BIODINAMICA “**LA LUNA NELL'ORTO**” CHE SEGUE PRINCIPI DI COLTIVAZIONE CHE PRESERVA LA SALUTE DELLA TERRA E IL MANTENIMENTO E L'ACCRESCIMENTO DELLA FERTILITÀ PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI.

I NOSTRI PRODOTTI LI PUOI ANCHE ACQUISTARE DA **PESONETTO** il tuo negozio alla spina IN LARGO ASCOLI PICENO, A PESARO.

COSA C’È DA BERE

UBUNTU COLA
FINALMENTE **UNA BUONA ALTERNATIVA**, PRODOTTA CON ZUCCHERO DI CANNA PROVENIENTE DAL MALAWY E DALLO ZAMBIA. UN PRODOTTO CERTIFICATO FAIR TRADE CHE GARANTISCE CHE I PRODOTTI CON IL SUO SIMBOLO SIANO ACQUISTATI SEGUENDO CRITERI DEL COMMERCIO EQUO E LAVORATI SENZA CAUSARE SFRUTTAMENTI E POVERTÀ DEL SUD DEL MONDO **HTTP://WWW.EQUO.IT**

ARANCIATA, GASSOSA, CHINOTTO, COLA E CEDRATA
BIBITE PRODOTTE RISPETTANDO PRECISE LINEE GUIDA: **RICERCA E VALORIZZAZIONE DELLE RICETTE TRADIZIONALI**, UTILIZZO ESCLUSIVO DI BOTTIGLIE DI VETRO, DI AROMI NATURALI, DI INGREDIENTI E SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI O PRESID SLOW FOOD. BANDITI ANCHE I COLORANTI ARTIFICIALI.

ACQUA MICROFILTRATA
IL SISTEMA DI MICROFILTRAZIONE RISPETTA LE PROCEDURE STABILITE CON D.M. 443 DEL 21/12/1990 **CON IL CONTROLLO DEI LITRI DI ACQUA TRATTATI E LA RELATIVA SOSTITUZIONE DEI FILTRI.**

CAFFÈ ESPRESSO BIOLOGICO
LA TORREFAZIONE PASCUCCI SELEZIONA AD OGGI CIRCA 18 TIPOLOGIE DI CAFFÈ VERDI DA TUTTO IL MONDO, DAI TRADER NAZIONALI ED INTERNAZIONALI MA ANCHE DIRETTAMENTE DALLE PIANTAGIONI, CON UNA PARTICOLARE ATTENZIONE A CAFFÈ DI QUALITÀ ORGANICI CHE SEGUONO UNA TIPOLOGIA DI COMMERCIO EQUO E SOLIDALE.

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE
LA BIRRA ARTIGIANALE È UNA BIRRA NON PASTORIZZATA, INTEGRA E SENZA AGGIUNTA DI CONSERVANTI E STABILIZZANTI.LE BIRRE SELEZIONATE SONO ESCLUSIVAMENTE ITALIANE, DI PICCOLI BIRRIFICI LA CUI MISSIONE NON È SOLO QUELLA DI VENDERE BIRRA, MA QUELLA DI TRASMETTERE NEL LORO PRODOTTO UNA FILOSOFIA DI VITA FATTA DI IDEE, BUONA MATERIA PRIMA E PASSIONE. GLI ELEMENTI CHE SERVONO PER FARE DI OGNI LAVORO UN'ARTE. **CHIUDI GLI OCCHI E FA' LA PRIMA SORSATA.**

CHI L’HA FATTO

CONCEPT: PAOLO SEVERI; ARREDAMENTO GRAFICO: THE GARAGE; PROGETTO ARREDO E SPAZI: PIERO CAMELA; ARREDAMENTO: FPK ARREDAMENTI E A.A. SEATING; PROGETTO TECNICO: STEFANO FRADELLONI
IMPIANTO ELETTRICO: CECCOLINI GIULIO E FIGLI; IMPIANTO IDRAULICO: GTB FANO; LAVORI EDILI: DANIELE COLLESI; CARTONGESSI: ROBERTO PANZIERI; “PITTORE” FRANCESCO SELVAGGI; PARQUETTISTA: OMAR CATENA

STAMPA: WWW.NUOVAMONTACCINI.IT