

LA PIZZA

SCEGLI IL TUO IMPASTO CON LIEVITO MADRE

TRADIZIONALE CON FARINA TIPO 1 -
CON FARINA AL FARRO 100% + 2,50

SCEGLI LA MOZZARELLA:

FIORDILATTE (CASEIFICIO VALLE VERDE – BOJANO CB) -
MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA MARCHIGIANA (CASEIFICIO IL FARO – MC) + 2,50
STRACCHINO DI RISO (DI ORGINE VEGETALE – SENZA LATTOSIO) + 3,00

NEL PAESE DI FARINA

DANIELE (È DIVENTATO VEGANO) 11,50
BATTUTO DI BASILICO, FUNGHI FRESCHI, ZUCCHINE, RUCOLA, POMODORI SECCHI, GRANELLA DI PISTACCHI
ZICHIRIA (LO SCALATORE) 11,50
POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, SALSICCIA NOSTRANA (AZ. AGR. LUZI), FIOCCHI DI RICOTTA FRESCA (CASEIFICIO CAU & SPADA O GASTRONOMIA BELTRAMI)
GENNARI (L'ARTISTA) – CON FARINA AL FARRO 100% 12,30
POMODORINO VESUVIANO, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA A FETTE, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO (AZ. AGR. ZAVOLI)
GIAMPIERO (IL RUBACUORI) 9,50
MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, POMODORINO VESUVIANO AL FORNO, PESTATO DI BASILICO
GUIDO (IL SINDACALISTA) 11,50
POMODORO BIO "CAMPO", MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, MELANZANE AL FORNO, POMODORINO VESUVIANO, TRITO DI BASILICO, CHIPS DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI
LISA (L'ATRICE) 9,90
FIORDILATTE, BURRATA PUGLIESE A FIOCCHI, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO (AZ. AGR. ZAVOLI)

LE NOSTRE CLASSICHE

MARGHERITA 6,50
POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, FOGLIA DI BASILICO FRESCO
NAPOLETANA 7,50
POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, ACCIUGHE, CAPPERI DI SALINA (PRESIDIO SLOW FOOD), OLIO E.V.O. D'ECCELLENZA, ORIGANO SELVATICO (AZ. AGR. GIOELE BARBARA)
4 STAGIONI 8,90
POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, FUNGHI FRESCHI, OLIVE TAGGIASCHE, CARCIOFI ROMANI COL GAMBO, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ
ROSSINI (PIZZA DI PESARO) 7,50
POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, UOVA SODE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, MAIONESE
CALZONE 8,90
POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, RICOTTA FRESCA (GASTRONOMIA BELTRAMI DI CARTOCETO)
VEGETARIANA DI STAGIONE 9,50
FIORDILATTE, POMODORINO VESUVIANO, MELANZANE, ZUCCHINE E TRITO DI OLIVE TAGGIASCHE

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

A VOLTE SIAM BACCALÀ 13,50
POMODORO "BIO" CAMPO, OLIO ALL'AGLIO, PESTO DI POMODORI SECCHI, OLIVE TAGGIASCHE, MOUSSE DELICATA DI BACCALÀ
MARGHERITA D.O.P. 9,50
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. 11,50
POMODORO BIO "CAMPO", MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA DELLE MARCHE (AZ. AGR. IL FARO), CAPPERI DI SALINA (PRESIDIO SLOW FOOD), ALICI DEL MAR CANTABRICO
CAPPERI!!! 11,50
POMODORO BIO "CAMPO", BURRATA PUGLIESE, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI DI SALINA, FILO DI OLIO ALL'AGLIO ROSSO DI NUBIA (PRESIDIO SLOW FOOD – AZ. AGR. GIOELE BARBARA)
COTTO & BURRATA 12,00
FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, FIOCCHI DI BURRATA PUGLIESE, TRITO DI BASILICO FRESCO
FIORI & ALICI 12,90
FIORDILATTE, ZUCCHINE, FIOCCHI DI RICOTTA (GASTRONOMIA BELTRAMI O CASEIFICIO CAU & SPADA), ALICI DEL MAR CANTABRICO, FIORI DI ZUCCA
L'EMILIA ABITA IN ROMAGNA 13,90
SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP, MISTICANZA, MORTADELLA CLASSICA BONFATTI (PRESIDIO SLOW FOOD), SENAPE RUSTICA IN GRANI

IL DOLCE

FATTO IN CASA
IL SORBETTO... NON C'È!

TIRAMISU CON CAFFÈ D'ORZO 4,80
MOUSSE DI YOGURT CON FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 5,00
CHEESECAKE ALLA RICOTTA CON RIDUZIONE DI FRAGOLE E CIOCCOLATO FONDENTE 5,50
TORTINO DI PESCA E ALBICOCCA CON GANACHE AL CIOCCOLATO 5,50
DOLCE DEL GIORNO (CHIEDICI QUALI) 5,50
DEGUSTAZIONE DI TRE DOLCETTI 6,50
ACCOMPAGNA I DOLCI COL VINO DI VISCIOLE TIPICO DEL NOSTRO TERRITORIO + 3,00
CAFFÈ ESPRESSO CON TIRAMISÙ 2,90

LA CUCINA

IL NOSTRO PANE CON LIEVITO MADRE

PUOI ANCHE ACQUISTARLO IN FILONI DA 850 GR
CESTINO DI PANE 1,50

PER INIZIARE...

CICCHETTO 5,00 NORMALE 9,50
PROSCIUTTO CRUDO E ALTRI SALUMI DELL'AZIENDA AGRICOLA ZAVOLI
ASSAGGI DI FORMAGGI (GASTRONOMIA BELTRAMI E CASEIFICIO CAU & SPADA)
BURRATA PUGLIESE CON PESTO DI POMODORI SECCHI, OLIO BUONO E BASILICO FRESCO
MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA CON PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA FRESCA

PRIMI

RISOTTO DI FARRO AL LIMONE CON BACCALÀ E FIORI DI ZUCCA 9,50
PASSATELLI CON POMODORINO VESUVIO, SQUACQUERONE DOP E PESTO DI BASILICO 11,00
PRIMO DEL GIORNO 10,00

SECONDI

CRESPELLE DI CECI CON MISTICANZA, PROSCIUTTO CRUDO DI ZAVOLI E SQUACQUERONE DOP 9,50
FRISSELLE DI PANE NOSTRO CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO 9,50
HAMBURGER** CON PANE SOFFICE FATTO IN CASA E PATATE FRITTE (O AL FORNO) 11,50
CARNE BOVINA ROMAGNOLA ZAVOLI, SQUACQUERONE D.O.P. DI ROMAGNA, POMODORO E LATTUGA
TAGLIATA DI RUSTICHELLO CON PATATE AL FORNO E SENAPE IN GRANI 12,50
SECONDO DEL GIORNO 12/13

PER ACCOMPAGNARE...

PATATE FRITTE CON SALSE BIO DI ALTISSIMA QUALITÀ 4,50
QUATTRO VERDURE DI STAGIONE 4,50
PATATE AL FORNO 3,90

INSALATE & PANE

MISTA + PANE CON LIEVITO MADRE 6,50
MISTICANZA, POMODORI SAN MARZANO, RUCOLA, CAROTE
ARMANDO + PANE CON LIEVITO MADRE 9,00
MISTICANZA, ZUCCHINE, POMODORINO VESUVIANO, FILETTINI DI POLLO BIO "RUSPANTE", SEMI DI GIRASOLE
BUFALINA + PANE CON LIEVITO MADRE 9,50
MISTICANZA, POMODORI SAN MARZANO, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE (AZ. AGR. ZAVOLI)

NE' CARNE NE' PESCE

BURGER DI VERDURE DI STAGIONE CON MISTICANZA E BURRATA PUGLIESE 10,50
COUS COUS ALLO ZAFFERANO CON VERDURE DI STAGIONE 8,90
FRISSELLE DI PANE NOSTRO CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO 9,50

DA BERE

GIRA IL MENÙ

LA SANDRINA

TIPO LA PIADINA
OTTIMA PER LA PAUSA PRANZO!

SQUACQUERONE D.O.P. DI ROMAGNA E RUCOLA 7,90
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA MARCHIGIANA 8,50

PER I BIMBI

PER I TUOI BAMBINI FINO A 12 ANNI
MEZZA PORZIONE

MENÙ PIZZA 8,00
MARGHERITA O POMODORO O ROSSINI, PICCOLO TIRAMISU D'ORZO, 12L ACQUA
MENÙ CUCINA CON PRIMO 8,50
PENNE AL POMODORO BIO, PICCOLO TIRAMISU D'ORZO, 12L ACQUA
MENÙ CUCINA CON SECONDO 9,00
BURGER (AZ. AGR. ZAVOLI) CON PATATINE FRITTE, PICCOLO TIRAMISU D'ORZO, 12L ACQUA

L'APERITIVO

SPRITZ "LOCALE" 4,50
APEROL, BRUT DI UVE LOCALI, ACQUA GAS MICROFILTRATA
CALICE DI BRUT DEL TERRITORIO 3,50

INFORMAZIONI UTILI

- VARIAZIONI RISPETTO AL MENÙ COMPORTANO UNA MAGGIORAZIONE DI PREZZO DA 2€ A 5€
- 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

 LIMITA L'UTILIZZO
A TAVOLA

 QUESTO MENÙ È IN CARTA RICICLATA
ED È AGGIORNATO GIUGNO 2017



REGISTRATI SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK O USA IL TAG #FARINAPESARO SU INSTAGRAM, IL CAFFÈ È GRATIS!

 WIFI
GRATUITO

DA BERE

ESTRATTI FRUTTA E VERDURA

SUCCHI NATURALI ESTRATTI CON PRESSATURA SOFFICE DI FRUTTA E VERDURA, PRIVI DI FIBRE, FACILMENTE DIGERIBILI E FRESCHISSIMI. 4,90

BIBITE BIO E ALTA QUALITÀ

BEVANDE BIO E DI ALTA QUALITÀ, Prodotte in Italia: ARANCIATA, GASSOSA, CHINOTTO, CEDRATA, TÈ FREDDO 3,50

LE COLE (PERCHÈ LA COLA NON È SOLO “QUELLA”...)

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 3,30 – 40 CL 4,50 – 1 L. 7,90

BIRRA ALLA SPINA

GRADISCA CHIARA E LEGGERA 20 CL 3,30 – 40 CL 4,90 – 1,5 L. 14,90
TABACHERA AMBRATA E DOPPIO MALTO 20 CL 3,90 – 40 CL 5,70 – 1,5 L. 16,90
BIRRA NON PASTORIZZATA DEL MESE (CHIEDICI QUALE) 30 CL 4,70– 1,5 L. 18,00

BIRRA NON PASTORIZZATA

COSTA EST
INACHIS IO – AMERICAN IPA, CHIARA E BEN LUPPOLATA, AMARA E AGRUMATA 0,75 L. 13,50
PUPA – BELGIAN PALE ALE, AMBRATA, LEGGERA E "BEVERINA" 0,33 L. 5,50

ANGELONI
ISIDORA – BIONDA, LEGGERA, SENTORI DI PAGLIA E MOLLIca, SCORREVOLE, 4,7% 0,75 L. 13,50
BALADIN
WAYAN – CHIARA, PIACEVOLMENTE SPEZIATA, NOTE DI AGRUMI, AI 5 CEREALI, 5,8% 0,75 L. 12,50
POP– PRIMA BIRRA ARTIGIANALE IN LATTINA, DORATA, FRESCA E GRADEVOLe, 5,7% 0,33 L. 4,90

AZ. AGR. MORETTI ALVARO
WEISSE – BOUQUET PUNGENTE, NOTA ERBACEA E GUSTO LEGGERMENTE SPEZIATO, 5% 0,50 L. 8,50

RENTON
NEW ORDER – BIONDA E CORPOSA, PREMIATA "GRANDE BIRRA" DA SLOW FOOD 7.0% 0,75 L. 12,90

61CENTO
ELK – ROSSA A BASSA FERMENTAZIONE, EQUILIBRATA ED ELEGANTE, 5,8% 0,33 L. 5,50

OLTREMONDO
MAESA GOLD ALE – CHIARA LEGGERA E RINFRESCANTE 5,0% 0,75 L. 12,50

VINO

PICCOLA SELEZIONE DI ETICHETTE PROVENIENTI DA AZIENDE AGRICOLE DELLA PROVINCIA
BIANCHELLO DEL METAURO ALLA SPINA ¼ L. 3,70 – ½ L. 4,90 – 1 L. 7,90
COLLI PESARESI SANGIOVESE ALLA SPINA ¼ L. 3,70 – ½ L. 4,90 – 1 L. 7,90

SANGIOVESE D.O.C.FATTORIA MANCINI CALICE 3,50 – 0,75 L. 14,90
RONCAGLIA BIANCO D.O.C. CALICE 3,50 – 0,75 L. 13,90
ESTHER BRUT DI ROBERTO LUCARELLI CALICE 3,50 – 0,75 L. 14,50

ACQUA COSTO DEL SERVIZIO ½ L. 1,50 – 1 L. 2,50

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

CAFFÈ

CAFFÈ ESPRESSO TORREFAZIONE LELLI 1,70 – CORRETTO + 0,50
DA JAVA (INDONESIA). IL CAFFÈ MONORIGINE ESALTA LE DIFFERENZE E PERMETTE DI DISTINGUERE I GUSTI CHE CARATTERIZZANO OGNI PROVENIENZA.
MORETTA “FANESE” 2,90
AMMAZZACAFFÉ (ANICE VARNELLI, SAMBUCA ECC.) 3,50
DISTILLATO DI BIRRA BALADIN 4,00
AMARO SIBILLA VARNELLI 3,50
ACQUAVITE D’UVA AZ. AGRICOLA GUERRIERI 4,00

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 BANCONE 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 FORTI 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 BUFALe 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 **MATTEO GHIGINO 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 PRESIDI 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.**

I CAFFÈ’ DI LEONARDO LELLI
"DA 20 ANNI RICERCO, SELEZIONO E TOSTO MANUALMENTE I MIGLIORI CHICCHI CAFFÈ. LO FACCIO DI PERSONA. VIAGGIANDO, CONOSCENDO E, CON INTENSO PIACERE, CONDIVIDENDO. PRIMA ANCORA DELLA PROFESSIONALITÀ C’È LA PASSIONE SMODERATA. POCHI TORREFATTORI TOCCANO CON MANO LE PIANTE CHE DARANNO LORO IL CAFFÈ, ANCORA MENO SEGUONO PERSONALMENTE L’INTERA FILIERA DI PRODUZIONE. NOI NON SIAMO TRA I POCHI: SIAMO TRA GLI UNICI A FARLO."

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; PROGETTO 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