

# LA PIZZA

FARINA  
PIZZERIA CON CUCINA

## SCEGLI IL TUO IMPASTO

TRADIZIONALE CON FARINA TIPO 1

CON FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO

CON FARINA DI FARRO INTEGRALE BIOLOGICA

+ 1,50

+ 2,00

## SCEGLI LA MOZZARELLA:

FIORDILATTE

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA MARCHIGIANA

MOZZARELLA DI RISO

+ 2,50

+ 2,50

## LE CLASSICHE...

**FORNARINA**

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

3,70

**MARGHERITA**

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

6,00

**NAPOLETANA**

POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, ALICI, CAPPERI DI SICILIA, OLIO E.V.O., ORIGANO

6,50

**4 STAGIONI**

POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, FUNGHI FRESCHI, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, CARCIOFI ROMANI, OLIVE NERE MARCHIGIANE

7,30

**ROSSINI (PIZZA DI PESARO)**

POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, UOVA SODE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, MAIONESE

6,50

**CALZONE**

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

7,90

**VEGETARIANA DI PRIMAVERA**

FIORDILATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, POMODORINO VESUVIANO, SPINACI FRESCHI

8,50

## ...NEL PAESE DI FARINA

**GIAMPIERO (IL RUBACUORI)**

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, POMODORINO VESUVIANO AL FORNO, OLIO E.V.O. AL BASILICO

9,90

**ZICHIRIA (LO SCALATORE)**

POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, ASPARAGI, SALSICCIA (ZAVOLI), PECORINO (CAU & SPADA)

11,00

**MARIGO (IL CICLISTA)**

FIORDILATTE, POMODORINO VESUVIANO, SALSICCIA DI RUSTICHELLO (ZAVOLI), RUCOLA

8,50

**SEVERI (L'AMERICANO)**

FIORDILATTE, ASPARAGI, FUNGHI ROSOLATI, BURRATA PUGLIESE, GUANCIALE CROCCANTE AZ. AGR. LUZI, TIMO DEL NOSTRO ORTO

11,30

**GENNARI (L'ARTISTA) - CON FARINA INTEGRALE**

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, POMODORINI VESUVIANO, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO (ZAVOLI)

12,30

**VENTURINI (IL VIGILE)**

POMODORO, FIORDILATTE, CARCIOFI ROMANI, SCAMORZA, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

9,10

**LISA (L'ATTRICE)**

FIORDILATTE, BURRATA PUGLIESE A FETTE, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO (ZAVOLI)

9,50

## LA PIZZA CHE CAMBIA (PIÙ ALTA, A 8 SPICCHI)

**CAPRICCIOSA D.O.P.**

POMODORO BIO CAMPO, MOZZARELLA DI LATTE BUFALA, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE ZAVOLI, OLIVE TAGGIASCHE, FUNGHI E CARCIOFI FRESCHI

11,90

**MARGHERITA D.O.P.**

POMODORO S. MARZANO, MOZZARELLA LATTE DI BUFALA, BASILICO, OLIO CARTOCETO D.O.P.

9,00

**MARINARA D.O.P.**

POMODORO S. MARZANO, ORIGANO SELVATICO, OLIO ALL'AGLIO, BASILICO FRESCO

7,50

**NAPOLI D.O.P.**

MOZZ. DI LATTE DI BUFALA, POMODORO S. MARZANO, ALICI MAR CANTABRICO, CAPPERI PANTELLERIA

10,00

**CAPPERI!!!**

POMODORO BIO, BURRATA, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO ALL'AGLIO, CAPPERI DI PANTELLERIA, ORIGANO

11,50

**COTTO & BURRATA**

FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE ZAVOLI, BURRATA PUGLIESE, CARTOCETO D.O.P., SALSIA VERDE

12,00

**FIORI & ALICI**

FIORDILATTE, FIORI DI ZUCCA, RICOTTA DI PECORA (CASEIFICIO CAU & SPADA), ALICI DEL MAR CANTABRICO, ZUCCHINE

12,50

**CRUDO & ROBIOLA**

CREMA DI ZUCCHINE, ROBIOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI ZAVOLI, ERBA CEDRINA DEL NOSTRO ORTO

9,90

# DA BERE

## GIRA IL MENÙ

# LA CUCINA

## SCEGLI IL TUO PANE

(FATTO IN CASA CON L'IMPASTO DELLA PIZZA)

FARRO E INTEGRALE O MISTO

0,60

## PER INIZIARE...

CAPRESE

POMODORO S. MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA MARCHIGIANAE BASILICO FRESCO

7,50

BURRATA PUGLIESE E PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DI ZAVOLI

9,90

TAGLIERE CON SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO DAL SAPORE GENUINO

8,90

## PRIMI

PASSATELLI\* CON PESCE FRESCO (E POVERO) DELL'ADRIATICO

9,50

SPAGHETTI (AZ. AGR. GUERRIERI) CON ALICI FRESCHE E PANGRATTATO AL LIMONE

8,90

RAVIOLI\* RIPIENI SALTATI CON POMODORINO VESUVIO E BASILICO FRESCO

9,50

PRIMO DEL GIORNO

8,50/9,00

## SECONDI

BRANZINO CON OLIVE TAGGIASCHE E FILETTI DI POMODORO

11,00

FILETTINI DI POLLO\*\* "RUSPANTE" IN AGRODOLCE SALTATI CON VERDURE FRESCHE

11,50

STRACCETTI DI VITELLO\*\* DI ZAVOLI CON PATATE AL FORNO E CARCIOFI FRESCHI

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 AL FORNO

3,70

VERDURE FRESCHE E MISTE DI PRIMAVERA

4,50

SPINACI FRESCHI (NON SURGELATI!) SALTATI IN PADELLA

3,90

## INSALATE

**MISTA**

INSALATA ROMANA, POMODORI, RUCOLA E CAROTE

4,50

**ARMANDO**

LATTUGA, RAVANELLI, FINOCCHI, INDIVIA E FILETTINI DI POLLO RUSPANTE

7,50

**BUFALINA**

LATTUGA, POMODORINO VESUVIANO, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, CROSTINI E PANCETTA CROCCANTE DI LUZI

8,00

**PRIMAVERA**

MISTICANZA, ASPARAGI, MELA, GERMOGLI DI SOIA

8,00

# NE' CARNE NE' PESCE

**CREMA DI FAVE FREDDA CON PECORINO STAGIONATO (CAU & SPADA)**

ED ERBA CEDRINA

7,60

**PARMIGIANA "LIGHT" DI MELANZANE CON FILETTINI DI POMODORO SAN MARZANO**

8,30

**VEGGIE BURGER CON ASPARAGI FRESCHI SALTATI (O PATATE ARROSTO)**

9,90

**PIZZA INTEGRALE CON IMPASTO INTEGRALE DI GRANO TENERO**

MOZZARELLA DI RISO E VERDURE DI PRIMAVERA

11,50

**PIZZA VEGANA CON IMPASTO AL FARRO BIO**

CREMA DI ZUCCHINE, MELANZANE, SPINACI FRESCHI, POMODORINI DEL PIENNOLO DOP

10,50

# IL DOLCE

FATTO IN CASA  
IL SORBETTO... NON C'È!

**TIRAMISU CON CAFFÈ D'ORZO**

4,50

**CHEESECAKE "LIGHT" AL FRUTTO DELLA PASSIONE**

5,00

**SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE CON SEMI DI SESAMO CROCCANTI**

5,00

**MERINGA SOFFICE CON PANNA E FRAGOLE FRESCHE**

4,80

**DOLCE DEL GIORNO** (CHIEDICI QUALI)

4,80

**DEGUSTAZIONE DI TRE DOLCETTI**

6,00

CONSIGLIATI CON CALICE DI MOSCATO O VINO DI VISCOLE 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

**PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ E PECORINO CAU & SPADA**

7,00

# PER I BIMBI

PER I TUOI BAMBINI FINO A 12 ANNI  
MEZZA PORZIONE

**MENÙ PIZZA**

MARGHERITA O POMODORO O ROSSINI, PATATA FRITTA, ½L ACQUA (TIRAMISÙ + € 1,50)

6,50

**MENÙ CUCINA**

PASTA E POMODORO BIO, PICCOLO TIRAMISU, ½L ACQUA

7,50

# L'APERITIVO

**SPRITZ "LOCALE"**

APEROL, BRUT DI UVE LOCALI, ACQUA GAS MICROFILTRATA

3,50

**AMERICANO**

BITTER, VERMOUTH ROSSO, ACQUA GASSATA MICROFILTRATA

3,50

**CALICE DI BRUT DEL TERRITORIO**

3,20

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

# 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

AGGIORNATO: MAGGIO 2015

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



WIFI  
GRATUITO

AD: THEGARAGECS.COM

# DA BERE

<b>PEPSI COLA ALLA SPINA</b>	<b>20 CL 2,40 – 40 CL 3,70 – 1L. 6,90</b>
<b>COCA COLA IN BOTTIGLIA</b>	<b>25 CL 2,90</b>
<b>UBUNTU COLA IN LATTINA</b>	<b>33 CL 2,90</b>
<b>ARANCIATA, GASSOSA, CHINOTTO LURISIA</b>	<b>25 CL 2,90</b>
<b>CEDRATA, COLA BALADIN</b>	<b>25 CL 3,30</b>
<b>MENABREA</b>	<b>33 CL 3,00</b>

## BIRRA ALLA SPINA

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

## BIRRA NON PASTORIZZATA ITALIANA

<b>COSTA EST</b>	<b>75 CL 13,50</b>
INACHIS IO – AMERICAN IPA, CHIARA E BEN LUPPOLATA, AMARA E AGRUMATA PUPA – BELGIAN PALE ALE, AMBRATA, LEGGERA E "BEVERINA"	
<b>ANGELONI</b>	<b>75 CL 12,50</b>
ISIDORA – BIONDA E LEGGERA, SENTORI DI PAGLIA E MOLLIKA, MOLTO SCORREVOLE, 4,7% MATER DEA – GOLDEN ALE, DORATA, DI BEL CARATTERE E CON SENTORI ERBACEI, 5,7%	
<b>BALADIN – ISAAC</b>	<b>75 CL 11,50</b>
BIANCA STILE BLANCHE BELGA, FRUTTATA E DISSETANTE, 5% VOL.	
<b>AZ. AGR. MORETTI ALVARO</b>	<b>50 CL 8,50</b>
WEISSE – BOUQUET PUNGENTE, NOTA ERBACEA E GUSTO LEGGERMENTE SPEZIATO, 5%	
<b>32 VIA DEI BIRRAI</b>	<b>75 CL 12,50</b>
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%	
<b>LA COTTA</b> KMO	
COTTINA – CORPOSA, GRANDE CARATTERE MA MODERATO TENORE ALCOLICO 4,8% MARINERA – FRAGRANTE, AMARA, INTENSA NOTA IODATA, GRANDE FRESCHEZZA 4,8%	<b>33 CL 4,90</b> <b>75 CL 11,90</b>

## VINO ALLA SPINA

<b>BIANCHELLO DEL METAURO D.O.C.</b>	<b>CALICE 2,20 – ½ L. 4,00 – 1 L. 6,90</b>
AZ. AGR. FIORINI DAL 1849	

<b>COLLI PESARESI SANGIOVESE D.O.C.</b>	<b>CALICE 2,20 – ½ L. 4,00 – 1 L. 6,90</b>
AZ. AGR. FIORINI DAL 1849	

## VINO IN BOTTIGLIA

<b>75 CL. 12.90/14.00</b>	
PICCOLA SELEZIONE DI ETICHETTE PROVENIENTI DA AZIENDE AGRICOLE DELLA PROVINCIA	
<b>SANGIOVESE DEI COLLI PESARESI – BRUSCIA</b>	<b>CALICE 3,20 – 0,75 L. 14,90</b>
<b>BIANCHELLO DEL METAURO D.O.C. – BRUSCIA</b>	<b>CALICE 3,20 – 0,75 L. 14,90</b>
<b>PASSERINA BOLLICINA SAN FILIPPO – BRUT</b>	<b>CALICE 3,20 – 0,75 L. 14,50</b>

## ACQUA NATURALE/GASSATA

<b>½ L. 0,90 – 1 L. 1,70</b>	
MICROFILTRATA D.M. 443 DEL 21/12/1990	

## CAFFÈ ECC.

<b>CAFFÈ / DECA / ORZO</b>	<b>1,20 – CORRETTO + 0,50</b>
<b>MORETTA “FANESA”</b>	<b>2,90</b>
<b>AMMAZZACAFFÈ</b>	<b>2,90</b>
<b>CAFFÈ CON TIRAMISU</b>	<b>2,90</b>
<b>DISTILLATO DI BIRRA</b>	<b>3,70</b>
<b>VINO DI VISCIOLE</b>	<b>3,00</b>

# STORIE BUONE

**E’ 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’E’ NELLA PIZZA

### LA “FARINA”

ECCO IL PERCHÉ DEL NOME, NON È IL COGNOME DEL TITOLARE :) LA FARINA PETRA E UNA FARINA MACINATA A PIETRA IN PUREZZA, PRODOTTA DA **MOLINO QUAGLIA DI VIGHIZZOLO D’ESTE (PD)** CHE RICERCA GRANI SELEZIONATI E DI QUALITÀ ED USA UNA SELEZIONATRICE OTTICA DI ULTIMA GENERAZIONE CHE SCARTA UNO PER UNO I CHICCHI DI GRANO, CON DIFETTI ANCHE MICROSCOPICI.  
**HTTP://WWW.FARINAPETRA.IT/**

### 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

E’ 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 BUFALAE A MOGLIANO (MC)

## COSA C’E’ 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 **RICCARDO PECCHIA.**

**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’ACCRESIMENTO 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’E’ 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 PRESIDISLOW 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; 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