

LA PIZZA

SCEGLI IL TUO IMPASTO

TRADIZIONALE CON FARINA TIPO 1

CON FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO

+ € 1,50

CON FARINA DI FARRO INTEGRALE BIOLOGICA

+ € 2,00

SCEGLI LA MOZZARELLA:

FIORDILATTE

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA MARCHIGIANA

+ € 2,50

FORMAGGIO DI SOIA (TOFU)

+ € 2,50

LE CLASSICHE...

FORNARINA

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

€ 3,70

MARINARA

POMODORO, OLIO ALL' AGLIO, ORIGANO, BASILICO FRESCO

€ 4,60

MARGHERITA

POMODORO, FIORDILATTE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, BASILICO FRESCO

€ 5,00

NAPOLETANA

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

€ 6,50

4 STAGIONI

POMODORO, FIORDILATTE, FUNGHI FRESCHI, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, CARCIOFI ROMANI, OLIVE NERE

€ 7,30

ROSSINI (PIZZA DI PESARO)

POMODORO, FIORDILATTE, UOVA SODE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, MAIONESE

€ 5,90

CALZONE

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

€ 7,90

VEGETARIANA D'INVERNO

FIORDILATTE, PACCHETELLE (FILETTI POMODORO), BROCCOLI, CIPOLLA DI TROPEA E INS. RICCIA SALTATA

€ 7,50

...NEL PAESE DI FARINA

MAURILIA (IL SAGGIO)

FIORDILATTE, RADICCHIO TREVIGIANO, GORGONZOLA D.O.P., NOCI, RIDUZIONE DI ACETO BIO

€ 9,50

GIAMPIERO (IL RUBACUORI)

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, PACCHETELLE (FILETTI POMODORO), OLIO EXTRAVERGINE AL BASILICO

€ 9,50

ZICHIRIA (LO SCALATORE)

POMODORO, FIORDILATTE, SALSICCIA (ZAVOLI), PECORINO A SCAGLIE (CAU & SPADA), OLIO E.V.O.

€ 10,50

MARIGO (IL CICLISTA)

FIORDILATTE, PACCHETELLE (FILETTI POMODORO), SALSICCIA DI RUSTICHELLO (ZAVOLI), RUCOLA

€ 8,50

FULVIO (IL PROFESSORE)

FIORDILATTE, PROVOLA AFFUMICATA, PANCETTA ARROTOLATA STAGIONATA (ZAVOLI), BASILICO FRESCO

€ 8,90

GENNARI (L'ARTISTA)

MOZZ. DI LATTE DI BUFALA, PACCHETELLE (FILETTI POMODORO), RUCOLA, PROSC. CRUDO (ZAVOLI), OLIO E.V.O.

€ 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

VALERIA (LA SOGNATRICE)

POM. BIO FATTORIA DEL BORGO, PECORINO, RADICCHIO TREVIGIANO, GUANCIALE AL PEPE, RID. DI SANGIOVESE

€ 9,50

LA PIZZA CHE CAMBIA (PIÙ ALTA A 8 SPICCHI)

DEGUSTAZIONE

CON SALUMI DELL'AZ. AGRICOLA ZAVOLI E FORMAGGI DEL CASEIFICIO CAU & SPADA

€ 13,00

MARGHERITA D.O.P.

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

€ 9,00

MARINARA D.O.P.

POMODORO SAN MARZANO, ORIGANO SELVATICO, OLIO ALL'AGLIO, BASILICO FRESCO

€ 7,50

NAPOLI D.O.P.

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

€ 10,00

CAPPERI!!!

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

€ 11,50

ALTOATESINA

FIORDILATTE, SPECK ALTO ADIGE IGP, RICOTTA FRESCA, CONF. PRUGNE E NOCI FATTORIA DEL BORGO

€ 12,00

COTTO & BURRATA

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

€ 12,00

CINARINA

FIOR., CREMA DI CARCIOFI, CARCIOFI FRESCHI, ALICI DEL MAR CANTABRICO, PEC. STAG. CAU & SPADA

€ 9,50

L'APERITIVO

SPRITZ "LOCALE"

APEROL, BRUT DI UVE LOCALI, ACQUA GAS MICROFILTRATA - POCO ALCOLICO

€ 3,50

AMERICANO

BITTER, VERMOUTH ROSSO, ACQUA GASSATA MICROFILTRATA - UN PO' PIÙ ALCOLICO

€ 3,50

CALICE DI BRUT DI UVE LOCALI

€ 2,90

LA CUCINA

SCEGLI IL TUO PANE (FATTO CON L'IMPASTO DELLA PIZZA)

FARRO E INTEGRALE O MISTO

€ 0,50

NON HO MOLTA FAME...

TRE CEREALI (FARRO, MIGLIO, ORZO)

CON VERDURE DI STAGIONE, MAIS, OLIVE NERE MARINATE

€ 6,30

POLENTA CON PECORINO CAU & SPADA E RAGÙ DI FUNGHI

€ 6,90

BURRATA PUGLIESE E PROSCIUTTO CRUDO STAG. DI ZAVOLI

€ 9,90

SALUMI E FORMAGGI DEI PRODUTTORI LOCALI

€ 8,90

PRIMI

PASSATELLI* CON PESCE FRESCO DELL'ADRIATICO

€ 9,50

TAGLIATELLE* CON CARCIOFI FRESCHI E PANCETTA CROCCANTE DELL' AZ. AGR. LUZI

€ 8,50

RAVIOLI* DI ZUCCA E RICOTTA (CAU & SPADA) CON POMODORO E BASILICO

€ 9,50

VELLUTATA DI SEDANO RAPA O ZUCCA CON CROSTINI DEL NOSTRO PANE

€ 6,50

PRIMO DEL GIORNO

€ 8,50/9,00

SECONDI

BRANZINO CON OLIVE TAGGIASCHE E FILETTI DI POMODORO

€ 11,00

SPIEDINI DI POLLO** "RUSPANTE" CON SALSUA DI ARACHIDI E VERDURE FR.

€ 11,50

STRACCETTI DI VITELLO** DI ZAVOLI CON PATATE AL FORNO E CARCIOFI FR.

€ 12,50

HAMBURGER** (RAZZA BOVINA ROMAGNOLA - ZAVOLI) CON PATATE FRITTE

€ 9,90

SECONDO DEL GIORNO

€ 9,00/11,00

CONTORNI

PATATE FRITTE

€ 3,70

VERDURE FRESCHE DI STAGIONE (CHIEDICI QUALI)

€ 3,90 (GRANDE € 7,50)

BIETOLE FRESCHE SALTATE IN PADELLA

€ 3,90

VEGETARIANO

LIGHT-BURGER CON PATATE AL FORNO

€ 9,90

PANINO FATTO IN CASA, HAMBURGER DI SEITAN, POM., CIPOLLA DI TROPEA, MAIO SENZA UOVA

TOFU ALLA PIASTRA CON VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

€ 7,60

BISTECCHINE DI SEITAN CON FUNGHI FRESCHI E PATATE AL FORNO

€ 8,50

INSALATA VEGETARIANA

€ 6,30

POMODORO, INDIVIA, BROCCOLI O CAVOLO, OLIVE, DADINI DI SEITAN

PIZZA INTEGRALE CON TOFU E VERDURE DI STAGIONE

€ 11,50

LE INSALATE

MISTA

INSALATA ROMANA, POMODORI, RUCOLA E CAROTE

€ 4,00 (GRANDE € 6,00)

CLASSICA

INSALATA ROMANA, MAIS, TONNO, POMODORINI, OLIVE MARINATE

€ 6,50 (GRANDE € 8,00)

ARMANDO

LATTUGA, ARANCE, FINOCCHIO, INDIVIA E FILETTINI DI POLLO RUSPANTE

€ 6,50 (GRANDE € 7,50)

GIRASOLE

LATTUGA, RADICCHIO, FUNGHI FRESCHI, SEMI DI GIRASOLE BIO, MELE, PEC. FRESCO CAU & SPADA

€ 5,30 (GRANDE € 6,90)

BUFALINA

LATTUGA, PENDOLINI, MOZZ. DI LATTE DI BUFALA, CROSTINI, TOPINAMBUR E PANCETTA CROCCANTE

€ 6,50 (GRANDE € 7,50)

IL DOLCE

FATTO IN CASA
IL SORBETTO... NON C'È!

TIRAMISU CON CAFFÈ D'ORZO

€ 4,50

ZUPPA INGLESE CON AMARENE DI CANTIANO

€ 4,80

TORTA SACHER "LIGHT" CON LATTE DI RISO (SENZA LATTICINI, SENZA UOVA)

€ 4,80

IL LATTICINO (RICOTTA ARTIG., SPUMA YOGURT, BISCOTTO MORBIDO ARANCIO, MANDORLE CRISTALLO)

€ 5,00

DOLCE DEL GIORNO (CHIEDICI QUALI)

€ 4,80

DEGUSTAZIONE DI TRE DOLCETTI

CONSIGLIATI CON CALICE DI MOSCATO O VINO DI VISCIOLE DEL TERRITORIO + € 3,00

€ 6,00

CAFFÈ CON TIRAMISÙ

€ 2,90

LA SANDRINA

TIPO LA PIADINA
COTTA A LEGNA CON L'IMPASTO
DELLA PIZZA, MA PIÙ RIDOTTA.

SQUACQUERONE D.O.P. DI ROMAGNA E RUCOLA

€ 6,50

PROSCIUTTO CRUDO DI ZAVOLI E MOZZARELLA FIORDILATTE

€ 6,50

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ E PECORINO CAU & SPADA

€ 6,50

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

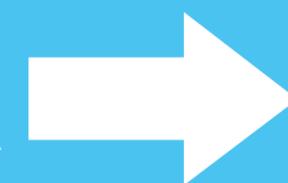
MENÙ CUCINA

PASTA (ANCHE INTEGRALE) AL POMODORO, PICCOLO TIRAMISU, ½L ACQUA

€ 7,50

DA BERE

GIRA IL MENÙ



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 | 19.00 - 24.00

PER INFO E PRENOTAZIONI

0721.580451

INFO@PIZZERIAFARINA.IT

PIZZERIAFARINA.IT



QUESTO MENÙ È STATO REALIZZATO
CON CARTA RICICLATA

AGGIORNATO: DICEMBRE 2014

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



WIFI
GRATUITO

DA BERE

PEPSI COLA ALLA SPINA	20 CL € 2,30 – 40 CL € 3,60 – 1L. € 6,90
COCA COLA IN BOTTIGLIA	25 CL € 2,90
UBUNTU COLA IN LATTINA	33 CL € 2,90
ARANCIATA, GASSOSA, CHINOTTO	25 CL € 2,90
SPUMA, CEDRATA, COLA BALADIN	25 CL € 3,30
MENABREA	33 CL € 3,00

BIRRA ALLA SPINA AMARCORD

GRADISCA CHIARA E LEGGERA	20 CL € 2,90 – 40 CL € 4,00
TABACHERA DOPPIO MALTO E BEL CARATTERINO	20 CL € 3,60 – 40 CL € 5,00

CALICE DI BIRRA ARTIGIANALE (CHIEDICI QUALE)	25 CL € 4,50
---	---------------------

BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA IN BOTTIGLIA

(NON PASTORIZZATA, INTEGRA, SENZA CONSERVANTI)

COTTINA <small>KMO</small> PRODUZIONE AGRICOLA, LEGGERA, DA SASSOCORVARO	33 CL € 4,90
--	---------------------

3+2 – VIA DEI BIRRAI MOLTO LEGGERA (3,2 GRADI) CON NOTE DI AGRUMI	75 CL € 12,50
---	----------------------

BIRRA COSTA EST BIRRA DI PESARO, CHIARA (TIPO AMERICAN IPA) E AMBRATA E LEGGERA (TIPO BELGIAN PALE ALE)	75 CL € 13,50
---	----------------------

BIRRA ANGELONI <small>KMO</small> BIRRIFICIO ARTIGIANALE AGRICOLO, DA MONTEPORZIO	75 CL € 12,50
---	----------------------

COLLESI – IMPER ALE – EGO <small>KMO</small> PILSEN, ARMONIOSA E FRUTTATA, APECCHIESE	50 CL € 9,00 – 75 CL € 12,90
---	-------------------------------------

COLLESI – IMPER ALE – UBI <small>KMO</small> ROSSA E DOLCE, MOLTO FEMMINILE, APECCHIESE	75 CL € 14,90
---	----------------------

BALADIN – NAZIONALE CON MATERIA PRIMA 100% ITALIANA	33 CL € 5,50 – 75 CL € 11,50
---	-------------------------------------

WEISSE – AZ. AGR. MORETTI ALVARO BIRRA DI FRUMENTO SENZA STABILIZZANTI E CONSERVANTI	50 CL € 8,50
--	---------------------

AUDACE – VIA DEI BIRRAI BIONDA DOPPIO MALTO, SPEZIATA, RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA	75 CL € 13,00
--	----------------------

MARINERA – LA COTTA <small>KMO</small> BIRRA ARTIGIANALE AL SALE DI CERVIA, MOLTO FRESCA, CON PIACEVOLE SAPIDITÀ	75 CL € 12,50
--	----------------------

TRINI – BIRRIFICIO PERGOLESE <small>KMO</small> GUSTOSA E RINFRESCANTE, UN PO' AGRUMATA, FACILE DA BERE	75 CL € 12,50
---	----------------------

VINO ALLA SPINA KMO

BIANCHELLO DEL METAURO D.O.C. AZ. AGR. FIORINI DAL 1849	CALICE € 1,90 ½ L. € 4,00 1 L. € 6,90
--	--

COLLI PESARESI SANGIOVESE D.O.C. AZ. AGR. FIORINI DAL 1849	CALICE € 1,90 ½ L. € 4,00 1 L. € 6,90
---	--

BIANCHELLO FRIZZANTE AZ. AGR. GUERRIERI	CALICE € 2,20 ½ L. € 4,50 1 L. € 7,50
--	--

VINO IN BOTTIGLIA <small>KMO</small>	75 CL. € 12,90/14,00
---	-----------------------------

PICCOLA SELEZIONE DI ETICHETTE A ROTAZIONE, ESCLUSIVAMENTE PROVENIENTI DA AZIENDE AGRICOLE DELLA PROVINCIA DI PESARO-URBINO

ACQUA NATURALE/GASSATA <small>KMO</small>	½ L. € 0,80 1 L. € 1,50
--	---------------------------------------

MICROFILTRATA D.M. 443 DEL 21/12/1990

CAFFÈ ECC.

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

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’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’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 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.**

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