

# LA PIZZA

**SCEGLI IL TUO IMPASTO CON LIEVITO MADRE**  
**TRADIZIONALE CON FARINA TIPO 1** -  
**CON IMPASTO AI 7 CEREALI** + 2,20  
**CON FARINA AL FARRO 100%** + 2,00

**SCEGLI LA MOZZARELLA:**  
**FIORDILATTE** -  
**MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA MARCHIGIANA** + 2,50  
**MOZZARELLA DI RISO** + 2,50

**LE CLASSICHE...**

**MARGHERITA** 6,20  
 POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, FOGLIA DI BASILICO FRESCO

**NAPOLETANA** 7,00  
 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** 8,30  
 POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, FUNGHI FRESCI, OLIVE TAGGIASCHE, CARCIOFI ROMANI COL GAMBO, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

**ROSSINI (PIZZA DI PESARO)** 6,70  
 POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, UOVA SODE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, MAIONESE

**CALZONE** 8,00  
 POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, SCAGLIE DI SCAMORZA PUGLIESE AFFUMICATA

**...NEL PAESE DI FARINA**

**MAURILIA (IL SAGGIO)** 9,50  
 FIORDILATTE, RADICCHIO TREVIGIANO, GORGONZOLA D.O.P., NOCI, RIDUZIONE D'ACETO BIO

**ZICHIRIA (LO SCALATORE)** 11,00  
 POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, SALSICCIA NOSTRANA (AZ. AGR. LUZI), PECORINO SEMISTAGIONATO A SCAGLIE (CASEIFICIO CAU & SPADA)

**ROLANDO (IL RECENSORE)** 9,90  
 FIORDILATTE, SPECK ALTO ADIGE I.G.P., SPINACI & PESTO DI SPINACI, NOCCIOLE TOSTATE

**SEVERI (L'AMERICANO)** 11,50  
 MORTADELLA CLASSICA BONFATTI (PRESIDIO SLOW FOOD), SQUACQUERONE DI ROMAGNA D.O.P., MISTICANZA, GRANELLA DI PISTACCHI

**GENNARI (L'ARTISTA)** - CON FARINA AL FARRO 100% 12,30  
 "SPORCATA" DI POMODORO BIO "CAMPO", MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA A FETTE, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO (AZ. AGR. ZAVOLI)

**LISA (L'ATTRICE)** 9,90  
 FIORDILATTE, BURRATA PUGLIESE A FETTE, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO (ZAVOLI)

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

**FIOCCHETTO & RADICCHIO** 13,50  
 MOZZARELLA FIORDILATTE, FIOCCHI DI RICOTTA (GASTRONOMIA BELTRAMI), RADICCHIO AL VINO ROSSO, CAPOCOLLO DI MORA ROMAGNOLA (AZ. AGR. ZAVOLI)

**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.** 11,00  
 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, BURRATA PUGLIESE, PESTO DI SPINACI

**ZUCCA & PANCETTA** 12,90  
 ZUCCA AL FORNO, BURRATA PUGLIESE, CHIPS DI PANCETTA CROCCANTE (AZ. AGR. LUZI), TIMO



# DA BERE

GIRA IL MENÙ 

# LA CUCINA

**IL NOSTRO PANE CON LIEVITO MADRE**  
 PUOI ANCHE ACQUISTARLO IN FILONI DA 850 GR

CESTINO MISTO 1,50

**PER INIZIARE...** CICCETTO 5,00 NORMALE 9,50

PROSCIUTTO CRUDO E ALTRI SALUMI DELL'AZIENDA AGRICOLA ZAVOLI

ASSAGGI DI FORMAGGI (GASTRONOMIA BELTRAMI E CASEIFICIO CAU & SPADA)

MOUSSE DI BACCALA' CON LEGUMI E SFOGLIE DI PANE NOSTRO

CRESPELLE DI CECI CON MISTICANZA, SQUACQUERONE D.O.P. E PROSCIUTTO CRUDO

**PRIMI**

GNOCCHI DI PANE NOSTRO CON ZUCCA E CIME DI RAPA 8,90

PASSATELLI VERDI CON CREMA DI PARMIGIANO D.O.P. E FUNGHI PIOPPARELLI 9,90

ZUPPA DEL GIORNO / PRIMO DEL GIORNO 8,00/10,00

**SECONDI**

FILETTO DI RICCIOLA AL FORNO SU INSALATA DI PERE E FINOCCHI 12,50

HAMBURGER\*\* CON PANE SOFFICE FATTO IN CASA E PATATE FRITTE (O AL FORNO) 11,00

CARNE BOVINA ROMAGNOLA ZAVOLI, SQUACQUERONE D.O.P. DI ROMAGNA, POMODORO E LATTUGA

ARROSTINO DI MAIALE CON PECORINO (CASEIFICIO CAU & SPADA), MELE E NOCI 13,50

**PER ACCOMPAGNARE...**

PATATE FRITTE CON SALSE BIO DI ALTISSIMA QUALITÀ 4,50

QUATTRO VERDURE DI STAGIONE 4,50

SPICCHI DI PATATE AL FORNO 3,90

**INSALATE & PANE**

**MISTA + PANE CON LIEVITO MADRE** 6,00  
 MISTICANZA, POMODORI SAN MARZANO, RUCOLA, CAROTE

**ARMANDO + PANE CON LIEVITO MADRE** 8,50  
 MISTICANZA, FINOCCHI, ARANCIA, 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

ZUPPA DI FAGIOLI E ORZO CON CAVOLO NERO 8,90

POLPETTE DI MIGLIO E SPINACI CON SENAPE ERBORINATA ALLO YOGURT 9,50

BURGER DI LENTICCHIE E PATATE CON SCQUACQUERONE D.O.P. E CIME DI RAPA 10,50

**ORTO & FARINA**

**PIZZA VEGETARIANA DI STAGIONE** 8,50  
 FIORDILATTE, SPINACI, CIPOLLA ROSSA, NOCCIOLA TOSTATA, ZUCCA AL FORNO

**PIZZA ORTOLINA** CON IMPASTO DI FARINA AL FARRO 100% 11,50  
 MOZZARELLA DI RISO E VERDURE DELLA "VEGETARIANA"

**PIZZA VEGANA** CON IMPASTO DI FARINA AL FARRO 100% 10,50  
 RAPA ROSSA, SPINACI FRESCI, CREMA LATTE DI SOIA E ROSMARINO, GRANELLA DI PISTACCHI

# IL DOLCE

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

TIRAMISU CON CAFFÈ D'ORZO 4,80

BAVARESE ALLA CREMA CON FRUTTA SECCA TOSTATA 5,00

STRUDEL DI PASTA FROLA CON ZUCCA, MANDARINO E CIOCCOLATO BIANCO 5,50

PANNA COTTA VEGAN "ROSSA" CON CIOCCOLATO FONDENTE E AMARENE DI CANTIANO 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 SANDRINA

TIPO LA PIADINA  
 OTTIMA PER LA PAUSA PRANZO!

SQUACQUERONE D.O.P. DI ROMAGNA E RUCOLA 6,90

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** 7,50  
 MARGHERITA O POMODORO O ROSSINI, PICCOLO TIRAMISU D'ORZO, 12L ACQUA

**MENÙ CUCINA CON PRIMO** 8,00  
 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 0721.580451  
 TUTTO L'ANNO INFO@PIZZERIAFARINA.IT  
 12.30 - 14.30 | 19.15 - 23.30 PIZZERIAFARINA.IT



LIMITA L'UTILIZZO  
 A TAVOLA

 QUESTO MENÙ È IN CARTA RICICLATA  
 ED È AGGIORNATO DICEMBRE 2016



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 **3,10**

**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 2,70 – 40 CL 3,90 – 1L. 7,00**

## BIRRA ALLA SPINA

**GRADISCA** CHIARA E LEGGERA **20 CL 3,00 – 40 CL 4,50 – 1,5 L. 14,50**  
**TABACHERA** AMBRATA E DOPPIO MALTO **20 CL 3,60 – 40 CL 5,50 – 1,5 L. 16,50**  
**BIRRA NON PASTORIZZATA DEL MESE** (CHIEDICI QUALE) **30 CL 4,50- 1,5 L. 18,00**

## BIRRA NON PASTORIZZATA

**COSTA EST**  
**INACHIS IO** – AMERICAN IPA, CHIARA E BEN LUPPOLATA, AMARA E AGRUMATA 0,75 L **12,50**  
**PUPA** – BELGIAN PALE ALE, AMBRATA, LEGGERA E "BEVERINA" 0,75 L **12,50**

**ANGELONI**  
**ISIDORA** – BIONDA, LEGGERA, SENTORI DI PAGLIA E MOLLICA, SCORREVOLE, 4,7% 0,75 L **12,50**  
**BALADIN**  
**WAYAN** – CHIARA, PIACEVOLMENTE SPEZIATA, NOTE DI AGRUMI, AI 5 CEREALI, 5,8% 0,75 L **11,50**  
**POP** – PRIMA BIRRA ARTIGIANALE IN LATTINA, DORATA, FRESCA E GRADEVOLE, 5,7% 0,33 L **4,50**

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

**32 VIA DEI BIRRAI**  
**AUDACE** – BIONDA FORTE DOPPIO MALTO, NOTE AGRUMATE, FIORI CALDI, AMARA 8.4% 0,75 L **12,50**

**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 **11,50**

## VINO

PICCOLA SELEZIONE DI ETICHETTE PROVENIENTI DA AZIENDE AGRICOLE DELLA PROVINCIA  
**BIANCHELLO DEL METAURO ALLA SPINA** **¼ L. 3,60 – ½ L. 4,70 – 1 L. 7,50**  
**COLLI PESARESI SANGIOVESE ALLA SPINA** **¼ L. 3,60 – ½ L. 4,70 – 1 L. 7,50**

**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. 1,00 – 1 L. 2,00**

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 MONORIGINEESALTA LE DIFFERENZE E PERMETTE DI DISTINGUERE I GUSTI CHE CARATTERIZZANO OGNI PROVENIENZA  
**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 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 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 **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