

# LA PIZZA

## SCEGLI IL TUO IMPASTO CON LIEVITO MADRE

TRADIZIONALE CON FARINA TIPO 1

CON FARINA AL FARRO 100%

+ 2,50

## SCEGLI LA MOZZARELLA: PIZZERIA CON CUCINA

FIORDILATTE (CASEIFICIO VALLE VERDE - BOJANO CB)

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA MARCHIGIANA (CASEIFICIO IL FARO - MC)

+ 2,50

## NEL PAESE DI FARINA

**DANIELE (È DIVENTATO VEGANO)**

RUCOLA, TRITO DI POMODORI SECCHI, FUNGHI, PESTO DI BASILICO, GRANELLA DI NOCCIOLE

11,50

**L'EMILIANA (LA ZIA)**

PESTO DI BASILICO, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, MORTADELLA CLASSICA BONFATTI (PRESIDIO SLOW FOOD), SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, GRANELLA DI PISTACCHI

11,50

**GENNARI (L'ARTISTA)** - CON FARINA AL FARRO 100%

POMODORINO VESUVIANO, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA A FETTE, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO (AZ. AGR. ZAVOLI)

12,30

**GIAMPIERO (IL RUBACUORI)**

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, POMODORINO VESUVIANO AL FORNO, PESTATO DI BASILICO

9,50

**GUIDO (IL SINDACALISTA)**

POMODORO BIO "CAMPO", MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA (AZ. AGR. IL FARO), MELANZANE AL FORNO, POMODORINO VESUVIANO, TRITO DI BASILICO, CHIPS DI PARMIGIANO REGGIANO.

11,50

**LISA (L'ATRICE)**

FIORDILATTE, BURRATA PUGLIESE A FIOCCHI, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO (AZ. AGR. ZAVOLI)

9,90

## LE NOSTRE CLASSICHE

**MARGHERITA**

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

7,00

**NAPOLETANA**

POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, ACCIUGHE, CAPPERI DI SALINA (PRESIDIO SLOW FOOD), OLIO E.V.O. D'ECCELLENZA, ORIGANO SELVATICO (AZ. AGR. GIOELE BARBARA)

8,00

**4 STAGIONI**

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

9,50

**ROSSINI (PIZZA DI PESARO)**

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

7,90

**CALZONE & RICOTTA**

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

9,50

**VEGETARIANA DI STAGIONE**

FIORDILATTE, POMODORINO VESUVIANO, MELANZANE, FILETTINI DI ZUCCHINE, OLIVE TAGGIASCHE

9,90

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

**A VOLTE SIAM BACCALÀ**

POMODORO "BIO" CAMPO, OLIO ALL'AGLIO, PESTO DI POMODORI SECCHI, OLIVE TAGGIASCHE, MOUSSE DELICATA DI BACCALÀ

13,50

**MARGHERITA D.O.P.**

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) + € 2,70

9,50

**NAPOLI D.O.P.**

POMODORO BIO "CAMPO", MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA DELLE MARCHE (AZ. AGR. IL FARO), CAPPERI DI SALINA (PRESIDIO SLOW FOOD), ALICI DEL MAR CANTABRICO

11,50

**CAPPERI!!!!**

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)

11,50

**COTTO & BURRATA**

FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, FIOCCHI DI BURRATA PUGLIESE, TRITO DI BASILICO FRESCO, PEPE ROSA IN GRANI

12,50

**FIORI & ALICI**

FIORDILATTE, CREMA DI ZUCCHINA, FIOCCHI DI RICOTTA (CASEIFICIO CAU & SPADA), ALICI DEL MAR CANTABRICO, FIORI DI ZUCCA

12,90

**JOHN LO PERA DA TRENTO**

ERBORINATO DI BELTRAMI (TIPO GORGONZOLA), RADICCHIO, SPECK ALTO ADIGE IGP, CREMA DI PERA, GRANELLA DI NOCI.

13,90

# IL DOLCE

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

**TIRAMISU CON CAFFÈ D'ORZO**

5,00

**STRUDEL AL CIOCCOLATO CON MELE, CANNELLA E LIMONE**

5,50

**SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON SALSA DI LAMPONI**

5,50

**ZUPPA INGLESE CON AMARENE DI CANTIANO**

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

## I NOSTRI LIEVITATI

CESTINO DI PANE NOSTRO CON LIEVITO MADRE

1,50

FORNARINA CON LIEVITO MADRE AL SALE DI CERVIA (PRESIDIO SLOW FOOD)

4,00

## PER INIZIARE...

SALUMI E FORMAGGI DEI PRODUTTORI DEL NOSTRO TERRITORIO

13,00

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, POMODORINO VESUVIANO E PROSCIUTTO CRUDO

12,00

BURRATA PUGLIESE CON PESTO DI POM. SECCHI, OLIO BUONO E BASILICO FRESCO

11,50

GLI STESSI PIATTI IN VERSIONE CICCHETTO 6 €/CAD

## PRIMI

STROZZAPRETI FATTI IN CASA AL RAGÙ "BIANCO"

11,00

PASSATELLI FATTI IN CASA CON BATTUTO DI PESCE NOSTRANO

11,00

PRIMO DEL GIORNO

10/12

## SECONDI

PETTO DI POLLO\*\* DA AGRICOLTURA BIOLOGICA CON MISTICANZA

13,00

HAMBURGER\*\* CON PANE SOFFICE FATTO IN CASA E PATATINE (O VERDURE)

11,50

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

TAGLIATA DI RUSTICHELLO\*\* CON PATATE E SENAPE IN GRANI

12,50

SECONDO DEL GIORNO

12/13

## PER ACCOMPAGNARE...

4,90

PATATINE FRITTE CON SALSE BIO DI ALTISSIMA QUALITÀ

CAPONATINA DI VERDURE DI STAGIONE

## INSALATE, PANE & OLIO

**MISTA + PANE CON LIEVITO MADRE**

6,50

MISTICANZA, POMODORI SAN MARZANO, RUCOLA, CAROTE

**ARMANDO + PANE CON LIEVITO MADRE**

9,00

MISTICANZA, FINOCCHIO, 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)

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PERSONALE E SIGILLATO 100 ML (RIMANE TUO)**

3,50

# NE' CARNE NE' PESCE

**ZUPPA VEGETARIANA DI STAGIONE**

9,50

**BURGER DI LEGUMI BIO CON MISTICANZA E BURRATA PUGLIESE**

11,50

# 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**

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

8,00

**MENÙ CUCINA CON PRIMO**

PENNE AL POMODORO BIO, PICCOLO TIRAMISU D'ORZO, 12L ACQUA

8,50

**MENÙ CUCINA CON SECONDO**

BURGER (AZ. AGR. ZAVOLI) CON PATATINE FRITTE, PICCOLO TIRAMISU D'ORZO, 12L ACQUA

9,00

# L'APERITIVO

SPRITZ "LOCALE"

APEROL, BRUT DI UVE LOCALI, ACQUA GAS MICROFILTRATA

4,50

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 MARZO 2018



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. 5,50

## BIBITE BIO E ALTA QUALITÀ

BEVANDE BIO E DI ALTA QUALITÀ, Prodotte in Italia: ARANCIATA, GASSOSA, CHINOTTO, CEDRATA, TÈ FREDDO 3,70

**LE COLE** (PERCHÈ LA COLA NON È SOLO “QUELLA”...) 3,70

**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. 8,50

## 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 ARTIGIANALE ITALIANA

**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 MOLLIKA, 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 GRADEVOLLE, 5,7% 0,33 L 4,90

**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  
**PICUS – ITALIAN WEISS** – REINTERPRETATA CON PRODOTTI DEL TERRITORIO 5,2% 0,33 L 5,50

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

## VINO DELLA PROVINCIA

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

**ROSSO ALLA MESCITA DI AZ. AGR. DELLA PROVINCIA** CALICE 3,50 – 0,75 L. 15,50  
**BIANCO ALLA MESCITA DI AZ. AGR. DELLA PROVINCIA** CALICE 3,50 – 0,75 L. 14,90  
**BOLLICINE ALLA MESCITA DI AZ. AGR. DEL TERRITORIO** CALICE 4,00 – 0,75 L. 15,50

## ACQUA DEL SINDACO

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** 1,80 – CORRETTO + 0,50  
DA JAVA (INDONESIA). IL CAFFÈ MONORIGINE ESALTA LE DIFFERENZE E PERMETTE DI DISTINGUERE I GUSTI CHE CARATTERIZZANO OGNI PROVENIENZA.  
**MORETTA “FANESE”** 3,00  
**AMMAZZACAFFÈ (ANICE VARNELLI, SAMBUCA ECC.)** 3,50  
**DISTILLATO DI BIRRA BALADIN** 4,50  
**AMARO SIBILLA VARNELLI** 3,90  
**ACQUAVITE D’UVA** AZ. AGRICOLA GUERRIERI 4,50

# 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 **MAURO FAGGI.**

**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 BUFALAE 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.

**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 PROVIENE** DA AGRICOLTURA BIOLOGICA ED È ALLEVATO A TERRA RISPETTANDO SPAZI E RITMI DI VITA FISILOGICI DELL’ANIMALE, CON UNA ALIMENTAZIONE A BASE DI CEREALI, PROTEINE VEGETALI E GRANAGLIE BIO.

**L’OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA.** E’ COMPLESSO RICONOSCERE LA QUALITÀ, CI SONO TANTE ETICHETTE CON INFORMAZIONI SIMILI E PREZZI MOLTO DIVERSI. I NOSTRI OLI SONO TUTTI ITALIANI, DI OLIVE NAZIONALI, CON RACCOLTE PRECOCI E LAVORAZIONI ESCLUSIVAMENTE MECCANICHE ENTRO POCHE ORE DALLA RACCOLTA, CHE GARANTISCONO LA CONSERVAZIONE DI VITAMINE, PROFUMI E SOSTANZE ANTIOSSIDANTI (POLIFENOLI). 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’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. POCHE 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 POCHE: 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.**

 LA NOSTRA MATERIA PRIMA PUOI TROVARLA ANCHE NELLE PATATE RIPIENE DI FARCITA – BAKED POTATOES, IN VIA MARCONI 55 A PESARO (A 100 M DA QUI) **WWW.FARCITA.EU**

# 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