

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

12,00

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

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

12,50

GIAMPIERO (IL RUBACUORI)

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

9,50

ZICHIRIA (LO SCALATORE)

POMODORO BIO "CAMPO", FIORDILATTE, RADICCHIO AL FORNO, SALSICCIA (AZ. AGR. LUZI), GORGONZOLA DOP SELEZIONE (CAROZZI)

12,00

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)

8,50

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, SPINACI, RADICCHIO AL FORNO, FUNGHI, ZUCCA A CUBETTI, OLIVE TAGGIASCHE

9,90

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

A VOLTE SIAM BACCALÀ

POMODORO "BIO" CAMPO, MOUSSE DELICATA DI BACCALÀ, OLIVE TAGGIASCHE, PESTO DI POMODORINI SECCHI, FILO DI OLIO ALL'AGLIO ROSSO DI NUBIA (PRESIDIO SLOW FOOD)

13,50

MARGHERITA D.O.P.

POMODORO BIO "CAMPO", UNA 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 DI PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO DI MERCATELLO + € 3,00

9,90

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

12,50

C'HO IL FUOCO DENTRO!

POMODORO BIO "CAMPO", BURRATA PUGLIESE, OLIVE TAGGIASCHE, 'NDUJA CALABRESE (SALUME PICCANTE)

11,50

COTTO & BURRATA

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

12,50

IL TONNO RISALE LA MONTAGNA

POMODORO BIO "CAMPO", MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA (CASEIFICIO IL FARO), PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE, BRESAOLA DI TONNO, SESAMO NERO

12,90

IL MAIALE CERCAVA L'ASSOLUZIONE

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA (CASEIFICIO IL FARO), VERZA, PORCHETTA TAGLIATA FINA (AZ. AGR. ZAVOLI), FINOCCHIETTO SELVATICO

13,90

IL DOLCE

FATTO IN CASA
IL SORBETTO... NON C'È!

TIRAMISU CON CAFFÈ D'ORZO

5,00

MOUSSE DI YOGURT AL CAFFÈ E CIOCCOLATO CROCCANTE

5,50

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON SALSA DI LAMPONI

5,50

ZUPPA INGLESE CON AMARENE DI CANTIANO

5,50

DEGUSTAZIONE DI 3 DOLCETTI (TIRAMISÙ, ZUPPA, MOUSSE)

7,00

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)

4,50

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

12,50

GLI STESSI PIATTI IN VERSIONE CICCHETTO 6,5 €/CAD

PRIMI

STROZZAPRETI FATTI IN CASA AL RAGÙ "BIANCO"

11,00

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON BATTUTO DI PESCE NOSTRANO

11,00

PRIMO DEL GIORNO

10/12

SECONDI

BACCALÀ CON POMODORINO VESUVIANO, OLIVE E CAPPERI

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...

PATATINE FRITTE CON SALSE BIO DI ALTISSIMA QUALITÀ

4,90

VERDURE D'AUTUNNO

4,90

INSALATE, PANE & OLIO

MISTA + PANE CON LIEVITO MADRE

6,50

LATTUGHINO, RADICCHIO, POMODORINO VESUVIANO, CAROTE E CETRIOLI

ANSELMO + PANE CON LIEVITO MADRE

9,50

LATTUGHINO, RADICCHIO, POMODORINO VESUVIANO, BURRATA PUGLIESE, OLIVE TAGGIASCHE, GRANELLA DI PISTACCHI

GUIDELMA + PANE CON LIEVITO MADRE

9,50

INSALATA GENTILINA, POMODORINO VESUVIANO, UOVA SODE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, ALICI DEL MAR CANTABRICO, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

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

3,50

NE' CARNE NE' PESCE

PIATTO GRANDE DI VERDURE D'AUTUNNO

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

8,90

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA MARCHIGIANA

9,50

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

8,50

MENÙ CUCINA CON PRIMO

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

9,00

MENÙ CUCINA CON SECONDO

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

9,50

L'APERITIVO

SPRITZ "LOCALE"

APEROL, BRUT DI UVE LOCALI, ACQUA GAS MICROFILTRATA

4,50

CALICE DI BRUT DEL TERRITORIO

4,00

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 SETTEMBRE 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 3,90

LE COLE (PERCHÈ LA COLA NON È SOLO “QUELLA”...) 3,90

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 4,90 – 1,5 L. 18,00

BIRRA ARTIGIANALE PESARESE

COSTA EST
INACHIS IO – AMERICAN IPA, CHIARA E BEN LUPPOLATA, AMARA E AGRUMATA 0,33 L. 5,50
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

RENTON
NEW ORDER – BIONDA E CORPOSA, PREMIATA "GRANDE BIRRA" DA SLOW FOOD 7,0% 0,75 L. 12,90
TRINI – STILE BLANCHE, ESTIVA, GUSTOSA E FACILE DA BERE 4,7% 0,75 L. 13,50

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
VENTORA FARRO ALE – CHIARA, CON FARRO TRITICUM TIPICO DEL CENTRO-ITALIA, SPEZIATA CON CORIANDOLO 4,5% 0,33 L. 5,90

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 4,50 – 0,75 L. 15,50
BIANCO ALLA MESCITA DI AZ. AGR. DELLA PROVINCIA CALICE 4,00 – 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 PRESID 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