



**PIZZIFICIO**

**MENU'**





# PIZZIFICIO

Il menù che vi proponiamo è il frutto della collaborazione tra il Casaro del nostro Caseificio Santa Lucia, il Pizzaiolo del Pizzificio e lo Chef del nostro Agriturismo "a casa di Don Peppe" che con i loro gusti originali e le loro professionalità hanno realizzato piatti e pizze utilizzando ingredienti eccellenti che provengono principalmente dal nostro orto e dal Caseificio Santa Lucia.

Ed è proprio questa la nostra filosofia:

- il Casaro utilizza il latte proveniente dai nostri allevamenti bufalini;
- il Pizzaiolo lavora farine selezionate in base alla macinazione del grano più avanzata possibile;
- lo Chef, alla continua ricerca di proposte tradizionali ma con un tocco di originalità, realizza basi gustose e colorate;
- il pomodoro San Marzano dop e l'olio extra vergine di oliva completano la qualità degli ingredienti.

## Pizza a Pranzo

### La Margherita secondo Santa Lucia

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Santa Lucia, basilico e olio EVO

8

### Ajo, oio

pomodoro San Marzano DOP, origano, acciughe del mar Cantabrico, basilico e olio EVO all'aglio

6

### Diavola Santa Lucia

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Santa Lucia, ventricina piccante, stracciatella di bufala, basilico e olio EVO

9,5

### da Parma a Napoli 2.0

focaccia con prosciutto crudo di Parma, ciliegine di bufala Santa Lucia, pomodorini Datterini, pesto di rucola, basilico e olio EVO

9,5

### Caprese

mozzarella di bufala Santa Lucia, pomodorini Datterini gialli e rossi, stracciata di bufala, pesto di basilico, basilico e olio EVO

9,5

### Panuzzo

7



# aspettando la Pizza

Frittatina di pasta classica con scaglie di parmigiano	3
Frittatina di pasta mortadella e pistacchio con scaglie di parmigiano reggiano e pesto al pistacchio	3,5
Crocchè di patate ripieno di mozzarella di bufala affumicata con pesto, basilico e parmigiano reggiano	3,5
Scrigno di bufala, ripieno di melanzane a funghetto su fonduta di provola	6
Ciambella di bufala caprese	6
Patatine fritte	4
Selezione di salumi e formaggi	7

## la nostra selezione di Pizze

### La Margherita secondo Santa Lucia

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Santa Lucia, basilico e olio EVO

8

### Ajo, ojo

pomodoro San Marzano DOP, origano, acciughe del mar Cantabrico, basilico e olio EVO all'aglio

6

### Diavola Santa Lucia

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Santa Lucia, ventricina piccante, stracciatella di bufala, basilico e olio EVO

9,5

### Viziata 2.0

crema di Carciofi, mozzarella di bufala Santa Lucia, olive di Gaeta, prosciutto cotto, polvere di funghi, basilico e olio EVO

9

### da Parma a Napoli 2.0

focaccia con prosciutto crudo di Parma, ciliegine di bufala Santa Lucia, pomodorini Datterini, pesto di rucola, basilico e olio EVO

9,5

### Mortazza

mozzarella di bufala affumicata Santa Lucia, mortadella artigianale Favola, pesto di Pistacchi, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico e olio EVO

9,5

### Amatriciana

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Santa Lucia, guancialetti, basilico e olio EVO piccante

9



# selezione di Pizze stagionali

## Zio Tonnino

focaccia con filetti di tonno, pomodorini Confit, olive di Gaeta, stracciata di bufala, pesto di basilico, basilico e olio EVO

11,5

## Caprese

mozzarella di bufala Santa Lucia, pomodorini Datterini gialli e rossi, stracciata di bufala, pesto di basilico, basilico e olio EVO

9,5

## Nerano

crema di Zucchine, mozzarella di bufala Santa Lucia, Chips di zucchine fritte, guanciale, fonduta di provola Santa Lucia, basilico e olio EVO

9,5

## Pulled

crema di Ceci homemade, mozzarella di bufala Santa Lucia, pomodori secchi, rosmarino, Pulled pork, cavolo cappuccio, aceto balsamico di Modena IGP e olio EVO

10

## Crocchettina

mozzarella di bufala Santa Lucia, ventricina piccante, prosciutto cotto, crochè, basilico e olio EVO

9

## Ortolana Santa Lucia

mozzarella di bufala Santa Lucia, melanzane, zucchine e peperoni del nostro orto grigliate, fonduta di provola Santa Lucia, basilico e olio EVO

8

## Marcantonio

pesto di basilico, mozzarella di bufala Santa Lucia, pomodori secchi, acciughe del Mar Cantabrico, stracciata di bufala, basilico e olio piccante

9

## Speckatina

mozzarella di bufala Santa Lucia, pomodorini Confit, Speck, burratina di bufala, pesto di basilico, basilico e olio EVO

10

## e per finire in dolcezza...

I DOLCI FATTI DAL NOSTRO CHEF SONO A BASE DI LATTE E RICOTTA DI BUFALA DI NOSTRA PRODUZIONE

Cheesecake alla Nutella

6

Cheesecake ai frutti di bosco

6

Cannolo con ricotta di bufala mantecata, gocce di cioccolato e granella di Pistacchi

6

Bombette di pizza fritta con Nutella e granella di Cocco

6

Bombette di pizza fritta con Cioccolato bianco e Pistacchio

6



PIZZIFICIO





*Birra*



**PIZZIFICIO**





50 CL € 4,00

### PYRASER LANDBIER

È una chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. "Landbier" significa "birra del territorio locale" e autenticamente legata a quel territorio. È sinonimo di Export, una birra maltata e rotonda. Schiuma leggera, con aroma di malto speziato fine e persistente.

Paese: Germania  
Stile: Export  
Fermentazione: Bassa  
Alcol: 5.4 %  
Colore: Chiaro



50 CL € 4,00

### BOCK DUNKEL

Falkenturm (letteralmente "La Torre del Falco" in tedesco). Birra scura forte, del tipo Starkbier, elegante abboccata, decisamente alcolica. Schiuma: persistente e aderente. Sapore: corposo, con la nota tipica del malto torrefatto.

Paese: Germania  
Stile: Starkbier  
Fermentazione: Bassa  
Alcol: 7,0%  
Colore: rosso scuro, con riflessi rubino



33 CL € 5,00

### STRAFFE HENDRIK Quadrupel

L'aroma è speziato ed elegante con leggere note tostate. Prodotta a partire dalla combinazione di speciali varietà di malto, la birra acquista un carattere complesso che combina una schietta secchezza con sentori di coriandolo, frutti scuri, anice e castagne arrostiti. Il finale risulta leggermente sciropposo.

Paese: Belgio  
Stile: Quadrupel  
Fermentazione: Alta  
Alcol: 11 %  
Colore: Scuro intenso

### L'ITALICA 5.0

L'aroma è speziato ed elegante con una birra di Puro Malto, autenticamente italiana; la vera ambasciatrice del Made in Italy. La birra L'Italica 5.0 è prodotta solo con Acqua, Malto d'Orzo, Luppolo e Lievito come prevede la famosa "legge di purezza" tedesca. Le materie prime utilizzate sono per la maggior parte tutte italiane: l'acqua giunge purissima dal massiccio del Monte Rosa, situato alle spalle dello stabilimento di produzione. l'orzo è raccolto nella Pianura Padana piemontese e lombarda, i lieviti sono coltivati con cura dalla birreria come gran parte dei luppoli stessi – cui viene aggiunta una piccola quantità di luppolo bavarese.

Paese: Italia  
Stile: Quadrupel  
Fermentazione: Alta  
Alcol: 11 %  
Colore: Scuro intenso



33 CL € 4,00



33 CL € 5,00

### MOINETTE BLONDE

Naso dolce e ricco di frutta sotto spirito (albicocca e pesca), zucchero candito, agrumi (scorza d'arancia), caramello, luppolo ed una leggera speziatura donata dai lieviti. Il corpo è robusto, ma la gradazione alcolica è pericolosamente molto ben nascosta. In bocca c'è una quasi totale corrispondenza con l'aroma, con l'aggiunta di note mielose. Morbida, pulita, molto dolce ma caratterizzata da un finale secco che fortunatamente pulisce bene il palato. Lascia un retrogusto abboccato e fruttato, con l'alcool ancora ben mimetizzato e che arriva a scaldare solamente la faringe.

Paese: Belgio  
Stile: Belgian Strong Ale  
Fermentazione: Alta  
Alcol: 8.5 %  
Colore: Dorato opalescente



35 CL € 5,00

### FOUNDERS ALL DAY IPA

La All Day IPA di Founders non lascia spazio alle spiegazioni! Si tratta di una IPA dalle intense note profumate di agrumi, fiori e miele. In bocca i sentori di malto e luppolo sono perfettamente bilanciati fino ad arrivare ad un finale molto pulito.

Paese: Usa  
Stile: Apa  
Fermentazione: Alta  
Alcol: 4.6 %  
Colore: Pesca



75 CL € 12,00

33 CL € 6,00

### SAISON DUPONT

Dalla schiuma bianco lucente, abbondante ed inesauribile. Sentori olfattivi: Il perlage è di una vivacità quasi selvaggia. L'aroma, fresco e inebriante e di lievito belga, inconfondibile, con un tocco fruttato (banana e pesca) e floreale (fiori bianchi), seguito da sentori agrumati e leggermente aciduli. Corpo e gusto: buona carbonazione, al palato equilibrata fra toni fruttati, agrumati e speziati. Retrogusto: secco, amaro ed erbaceo.

Paese: Belgio  
Stile: Saison  
Fermentazione: Alta  
Alcol: 6.5 %  
Colore: Dorato opalescente con riflessi arancioni

### ST STEFANUS

In origine birra del monastero di Saint Stefanus in Belgio. La sua ricetta è stata affidata a un birrifico artigianale a conduzione familiare, ultimo nel suo genere in tutta la provincia delle Fiandre orientali, che contava in passato fino a 664 birrifici. Questa birra d'abbazia ha la particolarità di essere rifermentata una seconda volta in bottiglia, il che consente di conservarla per lunghi periodi garantendo un'evoluzione gustativa. Potete perciò scegliere voi stessi lo stadio di maturità della birra grazie alla nota del birraio, che garantisce, peraltro, con la propria firma, una maturazione minima di 3 mesi all'esportazione. Fermentata con tre diversi lieviti, questa birra belga presenta un magnifico colore dorato dai riflessi leggermente ambrati. Al naso presenta gradevoli note di malto, coriandolo e un tocco floreale. In bocca, l'attacco fine e delicato lascia a poco a poco spazio a interessanti sapori maltati. Il finale è al tempo stesso speziato e amaro.

Paese: Belgio  
Stile: Quadrupel  
Fermentazione: Alta  
Alcol: 11 %  
Colore: Scuro intenso



33 CL € 5,00