



LA PINSERIA



LA PINSA DI PRIMA

L'ORIGINE DELLA PINSA INIZIA NEL MITO DELL'ANTICA ROMA E DA PRIMA SI TRASFORMA IN UN'ESPERIENZA FOOD CONTEMPORANEA. UN PRODOTTO DIVERSO PER FORMA E CONSISTENZA, PER GUSTO E FRAGRANZA E PER LEGGEREZZA E DIGERIBILITA'. LAVORIAMO UNA MISCELA DI TRE FARINE CON UN ALTO TASSO DI IDRATAZIONE ED UNA LUNGA LIEVITAZIONE CON LIEVITO MADRE.

LE COMFORT

LA FOCACCIA
6,00 €

LA MARINARA
7,00 €

LA MARGHERITA
8,00 €

**POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP,
GRANA PADANO E BASILICO**
10,00 €

**MORTADELLA BOLOGNA IGP "LA FELINESE",
STRACCIATELLA E PISTACCHIO**
11,00 €

LA NORMA DI PRIMA
12,00 €



SIGNATURE

**ZUCCHINE 2 VERSIONI, FIORI DI ZUCCA,
MOZZARELLA DI BUFALA DOP E ACCIUGHE**
12,00 €

LA CAPRESE DI PRIMA
13,00 €

CULATTA 18 MESI, FICHI E BURRATA
14,00 €

**FRIGGITELLI, PANCETTA STUFATA, FIOR DI LATTE
DI "AGEROLA" E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA**
13,00 €

**PESCE SPADA AFFUMICATO, CREME FRAÏCHE
AL WASABI, MIZUNA, SALSA SOIA E MIELE**
15,00 €

**VENTRICINA PICCANTE DEL "VASTESE",
POMODORINI DEL PIENNOLO DOP, RICOTTA
DI "AGEROLA" E POMODORINO GIALLO SEMI DRY**
15,00 €

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.