

00



“LE MIE PIZZE NASCONO DA UNO STUDIO, DALLA RICERCA DI MATERIE PRIME ECCELLENTI E TECNICHE DI LAVORAZIONE COMPLESSE. PER NON ALTERARE IL GIUSTO EQUILIBRIO DEGLI INGREDIENTI NON SI EFFETTUANO MODIFICHE”

NON SERVIAMO MEZZE PORZIONI PER I LIEVITATI.

LA PIZZA PICCOLA O GRANDE CHE SIA HA SEMPRE LO STESSO PREZZO, IL LAVORO LA PASSIONE E LA QUALITÀ CHE CI METTIAMO SONO SEMPRE UGUALI.

Simone Toglietti

CAMPIONE DEL MONDO A PAESTUM 15 NOVEMBRE 2023 CAT. FRITTI

“....l buon è buon
ma l miegl è miegl....”



www.luppoloefarina.com



www.luppoloefarina.com



PIZZA D'AUTORE CONTEMPORANEA

TUTTI I GIOVEDÌ LA PIZZA SARÀ CON IMPASTO CONTEMPORANEO REALIZZATO CON METODO BIGA CON LA BIRRA DI 24 ORE A TC E ALTRE 24 ORE DI MATURAZIONE A TC.

REALIZZATO CON FARINE DEL MOLINO SUL CLITUNNO, DI FILIERA NAZIONALE (NELLO SPECIFICO FARINE EMILIANE CERTIFICATE). QUEST'IMPASTO È FRUTTO DI UN'APPROFONDITA RICERCA CHE ABRACCIA TRADIZIONE E INNOVAZIONE CON L'OBIETTIVO DI OTTENERE UN IMPASTO CHE POSSA VALORIZZARE AL MEGLIO TUTTE LE SFUMATURE DEI MIEI TOPPING. IDEATO E STUDIATO PER DARVI UN IMPASTO CHE POSSA CONFERIRE DIGERIBILITÀ, SCIOGLIEVOLEZZA AL MORSO, FRAGRANZA, AROMI E PROFUMI NATURALI. NELL'IMPASTO C'È LIEVITO MADRE DISIDRATATO, ORO PURO DI TIPO 1 CON GERME DI GRANO, LIEVITO MADRE DI SEGALE INTEGRALE E SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO, ORO PURO RISERVA TIPO 0 MACINATA A PIETRA IN PUREZZA, RICCA DI FIBRE E LA BIRRA.

LA PARTICOLARITÀ DELLA SERATA È CHE OGNI PIZZA È STUDIATA ED ABBINATA AD UN LONG DRINK DEDICATO.

TARTARA



Focaccia. **Dopo Cottura:** Tartarre di Salmone Affumicato, Maionese al Lime, Pesto di Prezzemolo, Semi di Papavero, Chips di Porro.

Olio Evo abbinato: Alfredo Cetrone in Selezione Itrana Monocultivar.

€ 18,00

LONG DRINK ABBINATO: **POM THUMB**

Gin, succo di Lime, sciroppo di Zucchero, succo di Melograno.

€ 12,00

ABBINATA TARTARA + POM THUMB

€ 23,00

BUFALA CRUDA



Salsa di Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP e Pacchetella di Pomodorino del

Piennolo del Vesuvio DOP cotto 6 Ore

(Consumato). **Dopo Cottura:** Bufala Campana, Pesto di basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione

Mono Cultivar Moraiolo.

€ 12,00

LONG DRINK ABBINATO: **GIN BASIL SMASH**

Gin succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di basilico fresche.

€ 12,00

ABBINATA BUFALA CRUDA + GIN BASIL SMASH

€ 18,00

ASSOLUTA DI FORMAGGIO



Bocconcino Fiordilatte di Napoli, Steccata di Morolo. **Dopo Cottura:** Bufala Campana DOP, Blue di Picinisco, Pesto di Basilico, Fiori Eduli, Gocce d'olio Evo aromatizzato al Basilico, Parmigiano Reggiano di montagna 30 mesi.

Olio Evo abbinato: Sant'Anna un Blend di Frantoio, Leccino, Moraiolo e Itrana.

€ 16,00

LONG DRINK ABBINATO: **SPICY SPRITZ**

Campari Bitter, Piccantuzza (Confettura di Peperoncino Siciliano) Prosecco, Soda.

€ 8,00

ABBINATA ASSOLUTA DI FORMAGGIO + SPICY SPRITZ

€ 20,00

NONNÒ



Crema di Zucca. **Dopo Cottura:** Speck di Sauris, Gherigli di Noci, Primo Sale di Capra, Gocce di Olio alla Salvia, Aghi di Rosmarino.

Olio Evo abbinato: Sant'Anna un Blend di Frantoio, Leccino, Moraiolo e Itrana.

€ 12,00

LONG DRINK ABBINATO: **AMARETTO SOUR**

Amaretto di Saronno, Succo di limone, Albume D'uovo

€ 12,00

ABBINATA NONNÒ + AMARETTO SOUR

€ 18,00