



PERCHÉ
L BUON È BUON
MA
L MIEGL
È MIEGL...

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

SERVIZIO €2



www.luppoloefarina.com

RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO®



2025

TRA LE MIGLIORI PIZZERIE D'ITALIA SECONDO IL GAMBERO ROSSO.

**LA GUIDA PIZZERIE D'ITALIA 2025 CI ASSEGNA UNO SPICCHIO CON 76/100,
RICONOSCIMENTO PIÙ ALTO CHE QUESTA PRESTIGIOSA GUIDA CONFERISCE ALLE PIZZERIE.**



**L'ARCIMBOLDO D'ORO - 2 PENNELLI
COME ARTISTA MODERNO DEL 2024**

2007 ACCADEMIA DELLA BIRRA IN RIMINI

2018 ACCADEMIA DELLA BIRRA IN RIMINI

2019 ALLA MANIFESTAZIONE "CITTA DELLA PIAZZA" IN ROMA VINCE COME MIGLIOR PIZZA LA KM 0

2022 PIZZAIOLO UFFICIALE CASA SANREMO

2023 PIZZAIOLO UFFICIALE CASA SANREMO

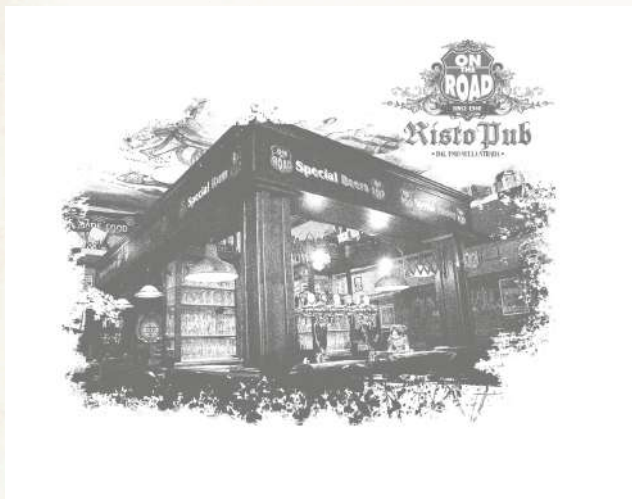
2023 CAMPIONE DEL MONDO CAT. FRITTI IN PAESTUM

2024 PIZZAIOLO UFFICIALE E RESPONSABILE UFFICIALE DEGLI IMPASTI CASA SANREMO

2024 PREMIO CUCINA ITALIANA PER ROMA CAPITALE

LA STORIA

Simone Classe '78, avvia, appena quattordicenne, i primi passi nei ristoranti come lavoretto estivo. È colpo di fulmine: la cucina diventa il suo grande amore e diventa così oggetto dei suoi studi. A soli 23 anni apre il suo primo locale. La grande svolta avviene nel 2005 quando, con la moglie Stefania, rileva la Birreria più Vecchia della provincia di Frosinone (aperta nel 1980): il **Pub On The Road**.



Nel 2014 Simone decide di dare nuova vita al pub unendo la parte ristorativa con una offerta di piatti creativi dove la birra diventa parte degli ingredienti.

Simone non smette mai di studiare e di approfondire le sue conoscenze del mondo gastronomico e dopo essere diventato Pizzaiolo istruttore apre nel 2018 nel locale anche la parte pizzeria. Solo un anno dopo partecipa alla prestigiosa manifestazione "Città della pizza" dove vince come miglior pizza la Km0. Una conferma ai sacrifici e passione messa nel suo lavoro. Oggi Simone offre nel suo menù una serie di pizze tradizionali ma anche senza glutine per poter venire incontro alle necessità di tutti.

IMPASTO

Nel Febbraio 2019 Simone Taglienti, insieme al Gran Maestro Davide Palladinelli, ha lavorato ad una sua intuizione ovvero realizzare un impasto per la pizza composto non solo da acqua ma anche da birra.

L'impasto lievita dalle 24 alle 48 ore ed è composto da acqua, sale marino raccolto a mano, farina 00 il germe di grano, che dona all'impasto più carattere.

Il lievito madre disidratato abbinato ai lieviti naturali presenti all'interno della Birra di altissima qualità del Gruppo QBA, conferisce una migliore maturazione e digeribilità al prodotto stesso. La particolarità dell'impasto sta nel far coesistere il lievito Madre Naturale che è un bi ceppo e lavora per fermentazione Acetica e Lattica, con il lievito di birra presente nella birra, che è un mono quindi un solo batterio e lavora per fermentazione Alcolica.

Lavorando con tre enzimi l'impasto risulta avere una struttura più marcata, una maggior fragranza, un'alta digeribilità ed infine una colorazione più omogenea.

Per i miei impasti utilizzo solo sale marino integrale "Riserva del Mare" S.F.* coltivato e raccolto con metodi ecologici e sostenibili nella Riserva Naturale delle Saline di Trapani, dalla famiglia Culcasi.



Presidio Slow Food®



www.luppolaefarina.com

LO STAFF

IL RAGGIUNGIMENTO DI UN OBIETTIVO È SEMPRE MERITO DI UNA SQUADRA,
IO VI PRESENTO LA MIA



CHEF ISTRUTTORE PIZZAIOLO SIMONE TAGLIENTI

RESPONSABILE DI CUCINA
OPERATRICE DI CUCINA
RESPONSABILE DI SALA
RESPONSABILE DI SALA
RESPONSABILE DI SALA

SANTA CHIARLITTI
CLAUDIA ZEPPIERI
FRANCESCA NATALIZIA
DANIELA BURCA
ADRIANA PARIS

PIZZAIOLA
PIZZAIOLO
PIZZAIOLO
BARMAN
OPERATORE DI SALA

LAURA VASILE
FRANCESCO MASTRACCI
MARIO QUAGLIERI
LUCIO MASTRANTONI
DARIO PALUZZI



GLI ABBINAMENTI CON IL VINO SONO A CURA DELLA SOMELIER ALESSIA MIRONE

LE AZIENDE CIOCIARE

- **AGLIO ROSSO DI CASTELLIRI** (FR)
- **BLU DI PICINISCO** Az. Agricola Pacitti Picinisco (FR)
- **FARINA DI FARRO PER PANE**
Azienda Agricola Aia Nuova Alvito (FR)
- **GUSTO ITALIAN STYLE** Boville Ernica (FR)
- **OLIO EVO** Agricoltura e Benessere Pico (FR)
- **OLIO EVO** Frantoio Colli Verolani Veroli (FR)
- **OLIO EVO** Le Colline di Raffaele Veroli (FR)
- **PEPERONE CORNETTO DOP "PEPERDOP"** Pontecorvo (FR)
- **STECCATO, GRAN CACIO E CIAMBELLA DI MOROLO**
Società Artigiana Scarchilli Morolo (FR)
- **UOVA BIOLOGICHE** Azienda Agricola Gennaresi Romina Casalvieri (FR)
- **PECORINO DI PICINISCO** Azienda agricola Italo Fortucci Crolla Alvito (FR)
- **RICOTTA VACCINA, PRIMO SALE, STRACCHINO E LATTE FRESCO.**
Azienda agricola Caterina Maceroni Ceprano (FR)
- **FIORDILATTE** Fattoria Maiuri di Rocco Maiuri Ceprano (FR)
- **BUFALA** Caseificio Nonna Pitta Amaseno (FR)
- **MIELE E CONFETTURE** Azienda Agricola Di Folco Liviana ARPINO (FR)

la Ciociarìa



- **ACCIUGHE, E TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO**
Armatore Cetara (SA)
- **BISCOTTI ARTIGIANALI** I Fortini Pietrasanta (LU)
- **BRESAOLA DI GIÒ PORRO** Ponte in Valtellina (SO)
- **BURRATA E STRACCIATA IGP DI ANDRIA** Caseificio Sanguedolce Andria (BT)
- **CARCIOFINI ARROSTO** Ortocori Cori (LT)
- **CHIACCHIETEGLI** Presidio Slow Food Azienda agricola "Piana delle Rocche" Priverno (LT)
- **CIOCCOLATO MILITARE** Calenzano (FI)
- **CIPOLLA ROSSA** Cannara (PG)
- **CUCUNCI DI SALINA** Presidio Slow Food Isole Eolie (ME)
- **FARINA** Molino sul Clitunno Bovara (PG)
- **FARINA SENZA GLUTINE** Nutrifree Altopascio (LU)
- **GUANCIALE E LONZARDO DI MAIALE NERO** Salumificio Tommaso Faicchio (BN)
- **HONEY BACON E PORCOCERVO** Il Grifone Salumi Rive D'arcano (UD)
- **MORTADELLA CLASSICA BONFATTI** Renazzo (FE)
- **NDUJA SAN DONATO DI SPILINGA** Spilinga (VV)
- **OLIO EVO** Azienda Agricola Alfredo Cetrone Sonnino (LT)
- **PATATA DEL FUCINO IGP** Azienda Agricola Marcanio Nazzareno Celano (AQ)
- **PESTI, CREME, CONFETTURE E FRUTTA SECCA** Ma Scialai Gioiosa Marea Messina
- **PINOLI** Grassini, Parco Naturale Migliarino - San Rossore - Massaciuccoli (PI)
- **POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO** Solania Srl Sarno (SA)
- **POMODORINI DEL PIENNOLO, POMODORO STRIATO, E CONFETTURA**
- **EXTRA DI ALBICOCCA DEL VESUVIO** Virtuna 1934 Ercolano (NA)
- **PROSCIUTTO DI BASSIANO** Bassiano (LT)
- **PROSCIUTTO DI VACCA, BOTTARGA DI PICCIONE, MORTADELLA**
- **DI GALLO NERO** Le Follie di Carlo Giusti Lajatico (PI)
- **SALE MARINO INTEGRALE** Riserva del Mare Trapani (TP)
- **SALUMI** Borgo Rovagnati Arcore (MB)
- **TARTUFI ARTIGIANALI DI PIZZO** Gelateria il Tartufo Pizzo Calabro (VV)
- **TROMBOLOTTO E ACETO BALSAMICO DI VISCIOLE SELVATICHE** Simposio Sermoneta (LT)
- **VENTRICINA DEL VASTESE** Vasto (CH)
- **VERZA CON OLIVE** Azienda agricola "Piana delle Rocche" Priverno (LT)
- **OLIO MARFUGA** Olivicoltori dal 1817 Campello sul Clitunno (PG)
- **OLIO EVO** Azienda Agricola Vitivinicola Barone Rutino (SA)
- **TARTUFI** Stefania Calugi tartufi Castel Fiorentino (FI)
- **POMODORINO DEL PIENNOLO** Azienda agricola TerraViva Sant' Anastasia (NA)





LO SAI CHE PUOI SCEGLIERE TRA DUE DEI MIEI IMPASTI PER LA TUA PIZZA?

CLASSICO ALLA BIRRA

Nasce da tecniche avanzate e la coesistenza tra lievito Madre e la birra, che portati a Maturazione conferiscono digeribilità, scioglievolezza al morso, fragranza, aromi e profumi naturali...

È fatto con prodotti di altissima qualità: FARINA DI GRANO TENERO di tipo "0" del MULINO SUL CLITUNNO, LIEVITO MADRE NATURALE, BIRRA AAL SPINA, il Sale Integrale Marino raccolto a mano, e Acqua. L'IMPASTO si basa su una ricetta che ha almeno 24 ore di maturazione e può arrivare fino a 48 ore per renderlo più digeribile. Con altrettanta oculatezza siamo andati alla ricerca di Prodotti Naturali di eccellenza Locali, Nazionali e non. Per fare in modo di servirvi il miglior prodotto possibile...

O

CONTEMPORANEO ALLA BIRRA

L'impasto Contemporaneo è 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 abbraccia 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 alla Spina e il Sale Integrale Marino raccolto a mano.

LE CLASSICHE

Tabella alleggerita a fine menù

ROSSA

Pomodoro S. Marzano DOP.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra Consigliata Berliner Kindl Jubiläums

🍷 Vino Consigliato Pinot Nero Colterenzio

€5,00

MARINARA... A MODO MIO

Pomodoro San Marzano DOP, Origano di Pantelleria, Chips di Aglio Rosso di Castelliri, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.*

Dopo Cottura: Basilico, Gocce d'Olio Extra Vergine, aromatizzato al Peperoncino Habanero e foglie di capperi.

● Birra Consigliata Jever

🍷 Vino Consigliato Arcadia Coletti Conti

€6,00

PATATE E WÜRSTEL

Fiordilatte, Patate del Fucino IGP, Würstel.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra Consigliata Soul Kiss

🍷 Vino Consigliato Prosecco Brut San Martino

€8,00

ORTOLANA DEL GIORNO

SECONDO LA MIA VISIONE (bianca)

Questa pizza cambia e si trasforma. Gli ingredienti sono sempre diversi scelti secondo la stagionalità. Bocconcino di Fiordilatte.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra Consigliata Weisse

🍷 Vino Consigliato Ribolla Gialla Muzic

€9,00

BRONTE

Fiordilatte.

Dopo Cottura: Mortadella di Bologna Classica, Granella di Pistacchio Siciliano, Basilico.

● Birra Consigliata Norbertus Kardinal

🍷 Vino Consigliato Franciacorta Brut Elisabetta Abrami

€9,00

LA SIGNORA BOSCAIOLA

Fiordilatte, Porcini trifolati, Macinato di Maiale Nero cotto alla Birra Rossa.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra Consigliata Weisse

🍷 Vino Consigliato Rosso di Montalcino La Poderina

€10,00

SUA MAESTÀ

PATATE E GUANCIALE

Fiordilatte, Patate del Fucino IGP, Guanciale di Maiale Nero.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra Consigliata Abra Cadabra

🍷 Vino Consigliato Cabernet Il Vecchio Poggio Puddinga

€10,00

IL CALZONE APERTO DI SIMONE €8,00

Si può fare solo le classiche e la margherita



Olio Extra Vergine abbinato:

Sant'Anna un blend di Frantoio, Leccino, Moraiolo e Itrana

Azienda Agricola Frantoio Colli Verolani
Piacevole al palato, si presenta con colore verde dai riflessi dorati, profumi fruttati e un sapore ampio e persistente, dalle caratteristiche note amare e piccanti.



Presidio Slow Food®



ATTENZIONE AL PIZZAIOLO!



Le mie pizze nascono da uno studio dalla ricerca di materie prime eccellenti e tecniche di lavorazioni complesse, per non alterare il giusto equilibrio degli ingredienti
non si effettuano modifiche.

LA MARGHERITA E LE SUE 6 SORELLE

Tabella alleggerita a fine menù

LA CLASSICA

Pomodoro S. Marzano DOP, Fiordilatte.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra Consigliata Jever

🍷 Vino Consigliato Franciacorta Saten Elisabetta Abrami

€7,00

LA CONSUMATA

Salsa di Pomodoro S. Marzano DOP, Pomodorino del Piennolo DOP cotto 6 Ore (Consumato).

Dopo Cottura: Ciuffi di ricotta Naturale, Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di montagna 30 mesi IGP*, Pesto di Basilico.

● Birra Consigliata Berliner Kindl Jubiläums

🍷 Vino Consigliato Valdobbiadene Bortoluz

€12,00

LA GIALLA

Salsa di Pomodorino Giallo cotto 3 ore.

Dopo Cottura: Bufala Campana DOP, Pesto di Basilico, Gocce d'olio Extra Vergine aromatizzato al Basilico.

● Birra Consigliata Norbertus Kardinal

🍷 Vino Consigliato Piancastello Rosè Trento Doc

€11,00

MARGHERITA A MODO MIO €12,00

Pomodoro S. Marzano DOP.

Dopo Cottura: Stracciata di Andria, Pesto di Basilico, Gocce d'olio Extra Vergine aromatizzato al Basilico, Parmigiano Reggiano di montagna 30 mesi*.

● Birra Consigliata Jever

🍷 Vino Consigliato Piancastello Rosè Trento Doc

L'IMBUFALITA

Bufala di Amaseno, Pomodoro S. Marzano DOP.

Dopo Cottura: Bufala di Amaseno, polvere di Basilico.

● Birra Consigliata Weisse

🍷 Vino Consigliato Piancastello Rosè Trento Doc

€12,00

REGINA MARGHERITA

Pomodoro S. Marzano DOP, Fiordilatte.

Dopo Cottura: Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP, Burrata IGP di Andria, Tarallo Napoletano (Home Made) Sbriciolato Pesto di Basilico.

● Birra Consigliata Berliner Kindl Jubiläums

🍷 Vino Consigliato Valdobbiadene Brut Cartizze

€12,00

LA MARGHERITA SCOSTUMATA €14,00

SECONDO LA MIA VISIONE  

Cornicione ripieno di ricotta naturale, Salsa di Pomodoro S. Marzano DOP e Pomodorino del Piennolo DOP, Fiordilatte.

Dopo Cottura: Burrata di Andria IGP, Crema di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP*, Tarallo Napoletano (Home Made) Sbriciolato, Pesto di Basilico.

● Birra Consigliata Abra Cadabra

🍷 Vino Consigliato Piancastello Rosè Trento Doc



Olio Extra Vergine abbinato:

Selezione Mono Cultivar Moraiolo

- Azienda Le Colline Di Raffaele
- Alla vista di colore verde smeraldo
- All'olfatto presenta un fruttato medio verde con sentori di erba, cardo, cicoria e mallo di mandorla verde
- Al gusto conferma le note olfattive unite a media persistenza ed aromaticità tra fruttato, amaro e piccante.

**UN OMAGGIO ALLA
REGINA DI TUTTE LE PIZZE:
LA MARGHERITA,
NELLA VERSIONE CLASSICA
E NELLE VARIANTI REALIZZATE
DALLA FANTASIA DI**



Simone Faliventi

I NOSTRI PANINI

Tabella allegata a fine menù

HAMBURGER CLASSIC

CLASSIKO/GR. 100*



Ketchup, maionese, sottiletta, insalata, pomodoro.
Servito con patatine stick.

€9,00

MAXI/CLASSICO GR. 200*



Servito con patatine stick.

€12,00

AMERIKANO/GR. 100*



Salsa hamburger, cheddar, bacon, insalata, pomodoro.
Servito con patatine stick.

€10,00

MAXI/AMERIKANO GR. 200*



Servito con patatine stick.

€14,00

MESSIKANO/GR. 100*



Salsa barbecue chipotle, chilli sauce, cheddar, bacon, insalata, pomodoro, cipolle caramellate.
Servito con patatine stick.

€10,00

MAXI/MESSIKANO GR. 200*



Servito con patatine stick.

€14,00

HAMBURGER SPECIAL

BOVINO SERVITO CON PATATE STICK



Pane sandwich con semi di girasole, hamburger di Bovino 100% Italiano (200 gr.), pomodoro, bacon, insalata, scamorza, cipolla caramellata, salsa barbecue.

€14,00

SCOTTONA SERVITO CON PATATE STICK



Pane sandwich con semi di girasole, hamburger di Scottona (200 gr.), pomodoro, bacon, insalata, scamorza, cipolla caramellata, salsa barbecue.

€14,00

CHIANINA SERVITO CON PATATE STICK



Pane sandwich con semi di girasole, hamburger di Chianina (200 gr.), pomodoro, bacon, insalata, scamorza, cipolla caramellata, salsa barbecue.

€17,00

NONNA SANTINA



SANDWICH CON SEMI DI GIRASOLE E COTOLETTA DI NONNA SANTINA

Fettina Panata di produzione propria ricetta di Nonna Santina, Pomodoro, Insalata, Maionese, Ketchup, Scamorza e Carciofini.
Servito con PATATINE STICK

€14,00



MENÙ VEGETARIANI E VEGANI



www.luppoloefarina.com

AMICI VEGETARIANI E VEGANI

Tabella alleggerita a fine menù

FRITTI

NUGGETS VEGANE

Regular 5 pz

€5,00

NUGGETS VEGANE

XXL 12 pz

€9,00

I SUPPLÌ DI SIMONE **VEGETARIANO**

PRODOTTO ABBATTUTO

pz.1 €2,50

LE PIZZE

ROSSA VEGAN

Pomodoro S. Marzano DOP.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra consigliata Jever

€5,00

MARINARA... A MODO MIO

Pomodoro San Marzano DOP, Origano Siciliano, Chips di Aglio Rosso di Castelliri, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.*, Gocce d'Olio Extra Vergine aromatizzato al Peperoncino.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra consigliata Brinkhoff's

€5,00

MELISSA

Scarola Invernale, Olive Taggiasche, Pomodorino Tigrato del Vesuvio, Crema di Rapa Rossa.

Dopo Cottura: Terra di Olive Taggiasche, Basilico.

(Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

● Birra consigliata Atomic

€14,00

RED PASSION

Salsa di Pomodoro S. Marzano DOP, Pacchettata di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP cotto 6 ore (Consumato).

Dopo Cottura: Pomodorino Siciliano Semi Dry, Tarallo Sbriciolato, Pesto di Basilico, Rhum Brugal 1888 Gran Riserva Vaporizzato.

● Birra consigliata Abra Cadabra

€15,00

I PANINI

PANINO HAMBURGER

Insalata e pomodoro

€6,50

PANINO HAMBURGER VEGANO

Insalata e pomodoro

€7,00

PANINO CON WURSTEL VEGANO

Con Pomodoro e insalata

€9,00

PANINO VEGANO

Con Cotoletta Vegana, Insalata, Pomodoro, Maionse vegana.

€13,00

AL PIATTO

HAMBURGER AL PIATTO

Servito con Patate Fritte e contorni del giorno.

€10,00

HAMBURGER VEGANO AL PIATTO

Servito con Patate Fritte e contorni del giorno.

€10,00

COTOLETTA VEGANA

Servito con Patate Fritte e contorni del giorno.

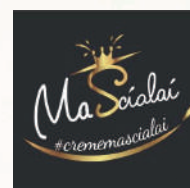
€13,00

2 WURSTEL AL PIATTO

Servito con Patate Fritte e contorni del giorno.

€13,00

I NOSTRI PARTNER





... a te grande Maestro
“... è difficile dimenticare qualcuno
che ti ha dato così tanto da ricordare”

Simone Taglientis

PERCHÉ
L BUON È BUON
MA
L MIEGL
È MIEGL...



www.luppoloefarina.com



TABELLA ALLERGENI



GLUTINE



SOLFITI



ARACHIDI



SESAMO



LATTE



PESCE



SEDANO



SOIA



SENAPE



LUPINI



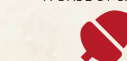
UOVA



MOLLUSCHI



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



PEPERONCINO



SPEZIE