



# grano vivo PIZZERIA

## I nostri impasti

### IMPASTI PER PIZZE TRADIZIONALI E RICERCATE

#### ● Classico rivisitato

Farina di tipo 1, ottenuta da un blend di frumento tenero e una piccola percentuale di segale, impercettibile al gusto. La segale, grazie ad un' elevata quantità di enzimi, favorisce il processo fermentativo, aumentando notevolmente la digeribilità del prodotto. La farina di farro monocolco integrale ha caratteristiche nutrizionali uniche piacevolmente apprezzabili.

#### ● Multicereale

Mix di farine macinate a pietra lavica: farina di grano tenero, di segale integrale, di grano duro integrale, di farro monocolco, di riso, di granoturco e semi di chia, papavero, sesamo, lino e girasole.

Da aggiungere al prezzo della pizza € 1.00

### IMPASTI PER PIZZE GOURMET

Impasti speciali ad alta idratazione: 80%.  
Le basi seguono un procedimento di doppia cottura. Questa tipologia di cottura dona al prodotto una super croccantezza.

#### ● Impasto al nero di seppia

Impasto indiretto realizzato con farina di tipo 1, caratterizzato dall' aggiunta di un estratto al nero di seppia per favorirne il sapore e l'inconfondibile colore.

#### ● Impasto multicereale

Impasto indiretto ottenuto da un blend di farina di tipo 1, farina integrale, farina di segale. Blend ad alto tenore proteico e con un alta percentuale di fibre.  
Con l'aggiunta semi di chia, papavero, sesamo, lino e girasole.

#### ● Impasto gel segale

Impasto indiretto realizzato con una farina di tipo 1 e con l'aggiunta del prezioso gel di segale.

#### Innovativa tecnica di lavorazione "la gelatizzazione"

Questa tecnica consiste nella cottura del grano in acqua a 80 gradi per donare al prodotto finale dei profumi straordinari e un sapore inconfondibile.

## Per iniziare

### Burro e acciughe del cantabrico € 10.00

Filetti di acciughe del mar cantabrico, burro doux della Normandia servito con il nostro pane cotto a legna 100% farina integrale macinata a pietra. La portata è per 2 persone.

### Il nostro antipasto

€ 12.00

Tagliere di salumi e formaggi tipici delle nostre colline toscane, accompagnato con il nostro pane cotto nel forno a legna. La portata è per 2 persone



... dove la cucina  
si incontra con la pizzeria...

# le Gourmet

### La tonno **CONSIGLIATA!**

€ 16.00

Stracciatella, tartare di tonno, cipolle caramellate, glassa di aceto balsamico, granella di nocciole, olio EVO su base segale

### La polpo

€ 15,00

Fonduta di pecorino, chips di patate, polpo, olio EVO su base nero di seppia

### La gambero **CONSIGLIATA!**

€ 18,00

Stracciatella, gambero lardellato, pomodorini confit, granella di nocciole, olio EVO su base nero di seppia


### Patanegra

€ 14,00

Stracciatella, pomodorini semi secchi, rucola, lardo di Patanegra su base multicereali

### Japanase fusion

€ 15,00

Crema di avocado e limone, tartare di salmone, cream cheese, erba cipollina, olio EVO su base multicereali **VINCITORE CONTEST** 

### Verso sud

€ 15,00

Provola affumicata, san marzano al forno, alici marinate, scorza di limone, menta, olio EVO su base multicereali

### Hamburger **UNA DELLE PIÙ VENDUTE**

€ 15.00

Insalata, hamburger di chianina, cheddar, pomodoro, guanciale croccante, cipolla caramellata, olio EVO su base segale

### La nostra margherita

€ 12,00

Pomodoro, fior di latte, emulsione di basilico, pinoli tostati, basilico, olio EVO, su base segale

### L'aromatica

€ 12.00

Stracciatella, crudo, olio aromatizzato all'arancia su base segale

### Lorenzino

€ 12.00

Stracciatella, mortadella, crema di pistacchi, olio EVO su base segale

## Pizze ricercate

**La nuova confit** **CONSIGLIATA!** € 12.00

Pomodoro, bufala, ricotta, pomodorini confit, pinoli tostati, emulsione basilico, basilico, olio EVO

**Calabrese** € 8.50

Pom., fior di latte, provola aff., cipolla rossa, nduja, olio EVO

**Lallo** € 9.00

Pomodoro, salsiccia, cipolla, mascarpone, granella di pistacchi, olio EVO

**Olio su tela** **UNA DELLE PIÙ VENDUTE** € 11.00

Pom., stracciatella, pom. rossi semi secchi, lardo di patanegra, olio EVO

**Arcobaleno** € 8.00

Pom., scottiglia di verdure (peper.,melanz.,cipolle,zucchine), basilico, olioEVO

**Parmigiana di melanzane** **CONSIGLIATA!** € 9.00

Pomodoro, fior di latte, parmigiana di melanzane, grana, olio EVO

**Campana** € 9.00

Fior di latte, cime di rapa, salsiccia, olio EVO

**Classica sempre buona** € 9.00

Pomodoro, stracciatella, prosciutto crudo, olio EVO

**Lardo miele e nocciole** € 10.00

Fior di latte, gorgonzola, lardo, miele, granella di nocciole

**CONSIGLIATA ANCHE COME DESSERT**



## Le ripiene

**Pane arabo** € 9.00

Prosc. crudo, fiordilatte, rucola, pomod.pachino, origano, olio EVO

**Calzone** € 7.50

Mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro, basilico, olio EVO

**Cotto e mozzarella** € 7.50

Prosciutto cotto, fior di latte, olio EVO

**Crudo e mozzarella** € 8.00

Prosciutto crudo, fior di latte, olio EVO



**grano vivo**  
PIZZERIA

## Pizze tradizionali

**Margherita** € 5.00

Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio EVO

**Marinara** € 5.00

Pomodoro, aglio, pomodoro pachino, origano, olio EVO

**Pisana** € 6.50

Pomodoro, capperi, acciughe, grana, olio EVO

**Napoli** € 7.00

Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe, olio EVO

**Bufalina** € 8.00

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO

**Wurstel** € 6.00

Pomodoro, fior di latte, wurstel, olio EVO

**Americana** € 7.00

Pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine, olio EVO

**Maialona** € 8.00

Pom.,fior di latte, salsiccia,wurstel,ventricino, prosc. cotto, olioEVO

**Capricciosa** € 8.00

Pom., fior di latte, funghi, prosc.cotto, olive, carciofi, olio EVO

**Cotto** € 7.00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olio EVO

**Cotto & funghi** € 7.50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, olio EVO

**Funghi** € 6.50

Pomodoro, fior di latte, funghi, olio EVO

**Salamino piccante** € 7.00

Pomodoro, fior di latte, ventricina, olio EVO

**Salamino piccante e gorgonzola** € 8.00

Pomodoro, fior di latte, ventricina, gorgonzola, olio EVO

**Salsiccia** € 7.00

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, olio EVO

**Salsiccia e cipolla** € 7.50

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, cipolla, olio EVO

**Speck & Mascarpone** € 8.00

Pomodoro, fior di latte, speck, mascarpone, olio EVO

**Crudo rucola & grana** € 8.50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, rucola, grana, olio EVO

**Quattro formaggi** € 7.50

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, provola, pecorino, olio EVO

## Dessert

**La sacher** € 5.00

**Il cheesecake** € 6.00

**Il soufflé** € 4.50

**Cocco e ananas** € 6.00

**Il babà** € 5.00

Coperto € 2,00