



I Nostri Impasti



La Integrale



Impasto rustico come i sapori genuini di una volta: sano, proteico e naturale, di altissima qualità. Con farina integrale, ricca di fibre e elementi nutritivi, miscelata con malto e lievito madre. Il suo profumo ed il suo colore creano una pizza dal sapore fragrante e ricca di gusto tradizionale.

supp. € 1,00

La Nero di Seppia



Grazie alla sua lavorazione e alla lunga lievitazione (48/72ore), con l'aggiunta del lievito madre e del nero di Seppia, si ottiene un particolare impasto di color nero profumatissimo e dal sapore intenso. Il nero di Seppia è ricco di preziosi minerali e proteine con proprietà naturali antiossidanti e antinfiammatorie.

supp. € 1,00

Mozzarella senza lattosio



supp. € 1,50



La Multi Cereali



Impasto molto leggero, di altissima qualità e digeribilità, con un sapore ricco e intenso di fibre vegetali, con un indice bassissimo di grassi, colesterolo e zuccheri. Consigliato agli sportivi, in quanto i cereali utilizzati permettono il miglioramento del flusso sanguigno al cuore... SONO PRESENTI: Grano Saraceno, Avena, Farro, Orzo, Segale, Soia e Grano Tenero.

supp. € 2,00

La Gluten Free classica



Impasto di altissima qualità, preparato da noi ed approvato dall'Associazione «AIC LOMBARDIA», con farina di frumento deglutinato e senza lattosio. In questa miscela di farine sono presenti: teff rosso, farina di lenticchie, malto de glutinato con lievito madre e mais. È ricca di vitamine, fibre e calcio...

supp. € 2,50

La BioKamut



La BioKamut: si distingue per il suo impasto morbido, per le sue proprietà salutari e per la sua digeribilità, da cui si ottengono benefici antinfiammatori. È un impasto molto friabile, con un indice bassissimo di zuccheri e glutine. Il Kamut è stato scoperto negli USA negli anni '90 ed è anche detto il GRANO DEL FARAONE, perché i suoi grani sono stati scoperti nelle antiche tombe degli Egizi.

supp. € 2,00

La 7 cereali gluten free



Impasto senza amido di frumento e lattosio, dal colore unico e dal gusto croccante inconfondibile. Approvato dall'Associazione «AIC LOMBARDIA», è ideale per chi segue una dieta mediterranea gluten free e desidera una pizza rustica e ricercata. Sono presenti diverse farine particolari: mais, teff rosso, farina di lino, grano saraceno, riso venere, farina di quinoa, fibra di bambù, sorgo e per finire estratti di mela profumata...

supp. € 3,00



Informazioni relative agli allergeni

Gentile Cliente, i prodotti proposti in questo locale possono contenere, come ingredienti o in tracce, **GLI ALLERGENI ALIMENTARI** e **I LORO PRODOTTI DERIVATI** sotto indicati

SI INVITA GENTILMENTE LA CLIENTELA A SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI

Il nostro staff è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva

1 Cereali contenenti glutine

grano, segale, orzo, avena,
farro, kamut o i loro ceppi ibridati
e prodotti derivati



8 Frutta a guscio

mandorle, nocciole, noci,
noci di acagiù, noci di pecan, noci
del Brasile, pistacchi, noci macadamia
o noci del Queensland



2 Crostacei

e prodotti a base di crostacei



9 Sedano

e prodotti a base di sedano



3 Uova

e prodotti a base di uova



10 Senape

e prodotti a base di senape



4 Pesce

e prodotti a base di pesce



11 Semi di sesamo

e prodotti a base di semi
di sesamo



5 Arachidi

e prodotti a base di arachidi



12 Anidride solforosa e solfiti

in concentrazioni superiori
a 10 mg/kg o 10 mg/litro



6 Soia

e prodotti a base di soia



13 Lupini

e prodotti a base di lupini



7 Latte

e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)



14 Molluschi

e prodotti a base di molluschi



Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

