

## GUIDA INFORMATIVA AL MENU'

La Guida Informativa di Facce da Pizza è stata realizzata secondo il Regolamento (UE) 1169/2011, relativo all'informazione al consumatore sugli allergeni alimentari presenti negli alimenti venduti o somministrati sfusi, in questa guida vi spiegheremo anche come avvengono i nostri processi di lavorazione delle materie prime e il loro metodo di conservazione.

Il Regolamento, relativamente alle informazioni da fornire sugli alimenti ai consumatori (Menu Allergeni), ha come obiettivo quello di garantire ai nostri Clienti il diritto ad una informazione più approfondita e chiara sul contenuto degli alimenti venduti e somministrati.

Tale Regolamento in vigore dal 13 dicembre 2014, impone l'obbligo di segnalare gli ingredienti potenzialmente dannosi per i soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari, introducendo una lista di sostanze e prodotti considerate allergeniche e l'aggiornamento del manuale HACCP. Quest'ultimi sono indicati con i rispettivi numeri indicatori della Tabella Allergeni e inseriti successivamente ad ogni singola ricetta del nostro Menù.

Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o congelati all'origine, a seconda della reperibilità stagionale. Altri, lavorati artigianalmente da Facce da Pizza e sottoposti a surgelamento per mantenerne le qualità organolettiche. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Quest'ultimi sono indicati dal seguente simbolo di un asterisco \*.

### TABELLA ALLERGENI

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

## I CASERECCI

Spizzichi e bocconi da mangiare in compagnia

### BIONDE CROCCANTI > 5

Le nostre irresistibili patatine\* fritte

### FATTO BENE > 1-3-5-7-8

Crocchetta\* di patate con 'nduja di maialino nero di "San Demetrio Corone" e caciocavallo "Alta Murgia"

### SICILIANO IMBRUTTITO > 1-3-5-7-8

Arancino\* mignon di "Bucatini Cacio e Pepe"

### POESIA MODERNA > 1-2-3-5-7-8

Fagottino\* di baccalà mantecato con ceci e menta in crosta di pane carasau

### APPUNTAMENTO FISSO > 1-3-5-7-8

Piccolo supplì\* di melanzane con pomodoro fresco, mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", basilico

### PROVIAMOLI TUTTI > 1-2-3-5-7-8

Degustazione dei quattro "Frittini" \*

### SPIRITO MEDITERRANEO > 1-7-8

Bruschetta "Autentica" con mousse di bufala DOP di "Collebianco", pomodoro fresco, basilico, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

### PENSIERO ITINERANTE > 1-7-8

Bruschetta "Autentica" con crema di ricotta di bufala DOP di "Collebianco" e guanciaie stagionato al brandy ricoperto di pepe bianco e cannella, timo

### STIAMO BENE INSIEME > 1-7-8

Bruschetta "Autentica" con stracciatella di Burrata "Alta Murgia", Mortadella "Lei" di "Alta Norcineria Renzini" in ricetta arricchita al Vin Santo, granella e crema di pistacchio

### PARA COMPARTIR > 1-7-8

Degustazione delle tre "Bruschette"

## TAGLIERI E PIACERI DA CONDIVIDERE

Realizzati con materie prime del territorio e prodotti tipici locali

### MOZZARELLA DI BUFALA DOP AL NATURALE > 1-7

Ogni mattina arriva freschissima dal caseificio di "Collebianco" e servita al naturale per assaporarne al meglio le sue qualità

### CACIOCAVALLO DI GROTTA ALLA PIASTRA > 1-7

Prodotto tipico dell'Alta Murgia stagionato in grotta e servito arrostito alla piastra

### ALTA NORCINERIA > 1-7

Tagliere di porchetta "Vera Umbra" naturale cotta alla brace, capocollo stagionato in carta paglia, mortadella "Lei" in ricetta arricchita al Vin Santo

### SPECIALITÀ GOURMET > 1-7

Tagliere di prosciutto "Lui" di Norcia IGP stagionato 18 mesi a 1000 metri di altitudine sulle cime dei Monti Sibillini, guanciale "Al Brandy" stagionato in marinatura a bagno di brandy e ricoperto di pepe bianco e cannella, salame "Cuorematto" di cinghiale in miscela di erbe naturali

### CASARI PER PASSIONE > 1-7

Tagliere di Pecorino "Regno di Sardegna" alle scaglie di tartufo stagionato 10/12 mesi, Pecorino al pepe nero di "Sicilia" stagionato 9 mesi, caciocavallo "Alta Murgia" stagionato in grotta, composta di fichi bianchi

### W L'ITALIA A FETTE > 1-7

Gran tagliere di salumi di alta norcineria e gourmet di casa "Renzini" con selezione di prodotti tipici caseari

## LE GOURMET

Ricette d'autore a base di impasto "Autentico"\* a lievitazione naturale di 48 ore

### VICINI DI CASA > 1-7

Guanciale "Al Brandy" di alta Norcineria "Renzini" stagionato in marinatura a bagno di Brandy e ricoperto di pepe e cannella, mousse di Pecorino Romano DOP, zucchine fritte al profumo di menta, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

### OLTRE L'IMMAGINAZIONE > 1-7-8

Mortadella "Lei" di "Alta Norcineria Renzini" in ricetta arricchita al Vin Santo, crema di pistacchio, stracciatella di Burrata "Alta Murgia", zeste di arancia

### VIAGGIO DI SAPORI > 1-7

'Nduja di maialino nero di "San Demetrio Corone", stracciatella di Burrata "Alta Murgia", melanzane stufate con filetti di pomodoro di agricoltura biologica "Manfuso", basilico

### PROFUMO DI SETTEMBRE > 1-7

Capocollo di "Alta Norcineria Renzini" stagionato in carta paglia, mozzarella di bufala DOP di "Collebianco", battuta di capperi di Pantelleria, composta di fichi bianchi, peperoncini dolci friggittelli, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

### SOTTO BOSCO > 1-7

Porchetta "Vera Umbra" cotta alla brace al naturale di "Alta Norcineria Renzini", crema di zucca al timo, mozzarella di bufala DOP di "Collebianco", funghi cardoncelli trifolati al timo, Pecorino "Regno di Sardegna" alle scaglie di tartufo stagionato 10/12 mesi, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

### CIBO E MAGIA > 1-7

Prosciutto naturale cotto alla brace di "Alta Norcineria Renzini" in ricetta arricchita dal rosmarino, filetti di pomodoro di agricoltura biologica "Manfuso", mousse di bufala DOP di "Collebianco" al cacio e pepe, peperoncini dolci friggittelli, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

### SORPRESA INASPETTATA > 1-7

Prosciutto "Lui" di Norcia IGP stagionato 18 mesi a 1000 metri di altitudine sulle cime dei Monti Sibillini, ricotta fresca di bufala DOP di "Collebianco", cavolo nero saltato all'olio EVO, lamelle di Pecorino al pepe nero di "Sicilia" stagionato 9 mesi, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

## LE ROSSE

Ricette tipiche Mediterranee base di polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì"

### REGINA MARGHERITA > 1-7

Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", basilico, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

### BELLA NAPOLI > 1-7

Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", mozzarella di bufala DOP di "Collebianco", basilico, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

### SIGNORSI' > 1-4-7

Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", alici di Cetara "Armatore", capperi di Pantelleria, origano di Cava d'Ispica

### MIGRAZIONE DI GUSTO > 1-7

Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", capocollo di alta Norcineria "Renzini" stagionato in carta paglia, caciocavallo "Alta Murgia" stagionato in grotta, zucchine fritte al profumo di menta, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

### NOTTE DA LEONI > 1-7

Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", 'nduja di maialino nero di "San Demetrio Corone", stracciatella di Burrata "Alta Murgia", filetti di pomodoro di agricoltura biologica "Manfuso", basilico

### FORZA RINGHIO > 1-7

Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", soppressata piccante di "San Demetrio Corone", ricotta fresca di bufala DOP di "Collebianco", olive nere di Cerignola "La Bella Di Daunia" DOP, tabasco

### VERA UMBRA > 1-7

Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", porchetta "Vera Umbra" naturale cotta alla brace, medaglioni di melanzane fritte, filetti di pomodoro di agricoltura biologica "Manfuso", lamelle di Pecorino al pepe nero di "Sicilia" stagionato 9 mesi, basilico, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

### LUI DI NORCIA > 1-7

Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", prosciutto "Lui" di Norcia IGP stagionato 18 mesi a 1000 metri di altitudine sulle cime dei Monti Sibillini, stracciatella di Burrata di "Alta Murgia", rucoletta selvatica, olio al tartufo nero

### CUORE MATTO > 1-7

Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", salame "Cuorematto" di cinghiale in miscela di erbe naturali, funghi cardoncelli trifolati al timo, peperoncini dolci friggittelli, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

### FATTORIE SOCIALI > 1-7

Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", prosciutto naturale cotto alla brace "Alta Norcineria Renzini" in ricetta arricchita dal rosmarino, rucoletta selvatica, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, olive nere di Cerignola "La Bella Di Daunia" DOP, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

## LE BIANCHE

Ricette tipiche Mediterranee a base di mozzarella fior di latte del caseificio dei "Fratelli Martignoni"

### SU E GIU' PER L'APPENNINO > 1-7

Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", caciocavallo "dell'Alta Murgia" stagionato in grotta, ricotta fresca di bufala DOP di "Collebianco", Pecorino al pepe nero di "Sicilia" stagionato 9 mesi

### VEGGIE LOVERS > 1-7-8

Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", crema di zucca al timo, filetti di pomodoro di agricoltura biologica "Manfuso", zucchine fritte al profumo di menta, medaglioni di melanzane fritte, cavolo nero saltato all'olio EVO, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia", scaglie di mandorle

### SERATA TRA AMICI > 1-7

Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", prosciutto naturale cotto alla brace "Alta Norcineria Renzini" in ricetta arricchita dal rosmarino, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, filetti di pomodoro di agricoltura biologica "Manfuso", peperoncini dolci friggittelli, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

### TERRE E TRADIZIONI > 1-4-7

Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", alici di Cetara "Armatore", ricotta fresca di bufala DOP di "Collebianco", olive nere di Cerignola "La Bella Di Daunia" DOP, peperoncini dolci friggittelli, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia", pepe nero di Cipro

### TESORI D'ENTROTERRA > 1-7

Crema di zucca al timo, mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", porchetta "Vera Umbra" naturale cotta alla brace, Pecorino "Regno di Sardegna" alle scaglie di tartufo stagionato 10/12 mesi, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

### INVERNO AL SUD > 1-7

Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", guanciale "Al Brandy" di alta Norcineria "Renzini" stagionato in marinatura a bagno di Brandy e ricoperto di pepe bianco e cannella, funghi cardoncelli trifolati al timo, ricotta fresca di bufala DOP di "Collebianco", cavolo nero saltato all'olio EVO, olio Extra vergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

### NOVEMBRE PER SEMPRE > 1-7-8

Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", prosciutto naturale cotto alla brace "Alta Norcineria Renzini" in ricetta arricchita dal rosmarino, stracciatella di Burrata "Alta Murgia", pinoli tostati, zeste di arancia, olio al tartufo nero

### RITORNO DA LEI > 1-7-8

Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", mortadella "Lei" di alta Norcineria "Renzini" in ricetta arricchita al Vin Santo, stracciatella di Burrata "Alta Murgia", crema di pistacchio, basilico

## PIZZA CARTOONS

Scegli la forma del tuo personaggio preferito

### LITTLE CONNIE > 1-7

La tua pizza a forma di Coniglietto con polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì" e mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni"

### ROGER CAT > 1-7

La tua pizza a forma di Gattino Polpa con polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì" e mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni"

### AQUA BOB > 1-7

La tua pizza a forma di Pesciolino con polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì" e mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni"

### ZI PEPPA > 1-7

La tua pizza a forma di Maialino con polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni"

## DOLCI TENTAZIONI

### CHEESECAKE\* AI FRUTTI DI BOSCO > 1-3-5-6-8-7

Mousse di formaggio fresco su fondo biscottato con fragoline e coulis di frutti di bosco

### CHEESECAKE\* AL CARMELLO SALATO > 1-3-5-6-8-7

Mousse di formaggio fresco su fondo biscottato, ricoperto da crema di caramello salato e scaglie di cioccolato bianco

### TIRAMISÙ\* > 1-3-5-6-8-7

Crema di mascarpone con pan di spagna imbevuto nel caffè e ricoperto da polvere di cacao

### SOGNI D'ORO\* > 1-3-5-6-8-7

Delicata fusione di mascarpone, zabaione, panna e cioccolato con mix di frutta secca

### TORTINO\* DI CIOCCOLATO FONDENTE > 1-3-5-6-8-7

Soufflé al cioccolato caldo con cuore fondente di cioccolato