



IL BELLO STA NEL GUSTO...

due parole sul

“come” lavoriam...

Il “pre impasto” biga rende significativamente migliore l’aroma, la consistenza e la colorazione del prodotto finito, sia esso pane o pizza ed è applicabile a tutti i tipi di impasto.

Il termine “biga” indica letteralmente il mezzo usato nella Roma antica per spostamenti, gare e battaglie che richiedevano duttilità e rapidità: la biga infatti era leggera e trainata di solito da uno o due cavalli da corsa, così come nell’impasto la biga mantiene la sua funzione “trainante” per il composto perché avendo un lungo termine di maturazione ne migliora il gusto, la qualità ma soprattutto la digeribilità, riducendo di molto l’uso di lieviti (di birra o naturali). Il servizio che abbiamo scelto di proporre è un percorso degustativo che si snoda tra i vari tipi di impasti, tutti prodotti usando la “biga”:

- ✓ La **Scrocchia**, un tipo di focaccia integrale, bassa e croccantissima, con cristalli di sale e rosmarino in superficie;
- ✓ La **Nuvola**, alta, crosta croccante, interno morbido e fragranza del pane;
- ✓ La **Gourmet** su base di Pala Romana, impasto di peso superiore allo standard e con molti alveoli prodotti dalla lievitazione, anche nella versione bianca;
- ✓ La **Classica**, impasto alla Napoletana, bordo croccante, anche Integrale e con tutta la qualità di prodotti selezionati...

Serviamo questi capolavori della cucina Italiana a spicchi e su piatti tenuti al caldo, di modo che la pizza non arrivi mai fredda al tavolo, anche perché un'altra delle caratteristiche richieste dalla Pizza Gourmet è la farcitura o guarnizione: sempre con almeno un prodotto messo a fine cottura o servito a parte, per non alterarne le proprietà, il profumo ed il gusto con la cottura.

Nei dessert tocchiamo l'apice con creazioni e ricette attinte dalla tradizione regionale di tutta Italia e presentate in scenografie che nulla hanno da invidiare alle opere di pittori e scultori che hanno fatto dell'Italia la nazione dell'Arte...

Cos'altro volere di più? Un buon vino o una birra fresca, l'ambiente informale e... Noi dello staff a disposizione ;-)

Segui il Blog nel sito pizzeriabiga.it e dai un tuo parere...

Al Biga siamo contro lo spreco alimentare e usiamo reFOOD: reFOOD by Rebox è il contenitore per alimenti riciclabile che consente di portare a casa in modo pratico e originale il cibo che non riesci a finire di mangiare.

reFOOD può essere conservato in frigorifero o messo direttamente nel microonde perché la composizione della vaschetta interna è stata studiata appositamente per la conservazione del cibo. Chiedi alle ragazze in sala

Pizze, noi le vediamo così...

*NOTA informativa allergeni a fine menù

Scrocchia

Piovra: € 15,00

Carpaccio di piovra a vapore condita con finocchietto, burrata pugliese, radicchio, insalata croccante, agretto di pomodoro.

Crudo: € 14,00

Misticanza di insalatine, insalata croccante, datterini, stracciatella, grana a scaglie e crudo 24 mesi.

Sopressa: € 14,00

Misticanza di insalatine, rughetta, champignon crudi, burrata pugliese, sopressa di casa.

Vegetariana: € 13,00

Trionfo di verdure estive in diverse cotture, timo, pomodoro spaccato al forno con basilico e burrata pugliese.

Tonno: € 16,00

Insalata riccia, burrata pugliese, lamelle di tonno affumicato, carpaccio d'arancio e balsamico allo zafferano.

Gourmet

su base impasto Pala Romana

Verdure del nostro orto:

€ 16,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, verdure arrostate, insalata croccante, burrata pugliese, filetti san marzano Confit.

Crudo & rucola:

€ 19,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, crudo 24 mesi, rughetta, burrata pugliese, filetti san marzano Confit.

Piovra & patate:

€ 16,00

Polpa di pomodoro San Marzano, carpaccio di piovra, patate arrostate, cavolo cappuccio in insalata, zeste di lime, burrata pugliese.

Bufala & salamino:

€ 16,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, salamino piccante, scaglie di grana, olio agliato, rosmarino.

Gourmet "bianche"

su base impasto Pala Romana

Ligure destrutturata: € 17,00

Mozzarella fior di latte, patate, pinoli tostati, scaglie di grana padano 24 mesi, ciliegine di mozzarella fior di latte, emulsione di basilico.

Bresaola: € 18,00

Mozzarella fior di latte, rughetta, bresaola, ricotta affumicata, burrata pugliese.

Gamberi & zucca: € 19,00

Mozzarella fior di latte, gamberi, zucca alla vaniglia, mandorle tostate.

Crudo & miele o Crudo & polvere di liquirizia: € 18,00

Mozzarella fior di latte, crudo 24 mesi, mozzarella di bufala DOP, servita con miele o polvere di liquirizia.

Cotto & carciofi: € 18,00

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Veroni, carciofi freschi scottati, crema di taleggio, polvere di liquirizia.

Carpaccio di scottona: € 19,00

Mozzarella fior di latte, lamelle di scottona marinate alle erbe, rughetta, gherigli di noce, champignon, scaglie di asiago "Allevo Vecchio", burrata pugliese.

Tartare & champignon: € 16,00

Mozzarella fior di latte, rughetta, tartare di manzo, champignon crudi, scaglie di grana padano 24 mesi.

Salsiccia & radicchio (o scarola o broccolo) in stagione: € 14,00

Mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana, radicchio trevigiano DOP.

Porchetta: € 12,00

Misticanza, porchetta fatta da noi, burrata pugliese, germogli.

Asparagi (solo in stagione): € 20,00

Mozzarella di bufala DOP, Crema di Asparagi, Uova, punte di Asparagi, Pancetta croccante.

Burrata & gambero: € 17,00

Burrata pugliese, porro fritto, gambero, carciofo croccante.

Baccalà mantecato: € 16,00

Spinacine spadellate al peperoncino e lime, baccalà mantacato, filetti di peperone Confit, emulsione di prezzemolo.

La "Nuvola"

Mortadella:

€ 13,00

Mortadella, burrata pugliese, crema di taleggio, pistacchi tostati in granella.

Acciughe:

€ 14,00

Burrata pugliese, acciughe, sfilacci di peperoncino, fiore del capperro, olive taggiasche.

Crudo:

€ 14,00

Crudo 26 mesi, burrata pugliese, filetti San Marzano Confit.

Le Classiche:

base Napoletana reinterpretata o tutto grano Integrale

Marinara: € 6,00

Polpa di pomodoro San Marzano, aglio, origano, olio Evo.

Margherita: € 8,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella.

Napoletana: € 10,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, acciughe, origano.

Patate: € 9,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, patate fritte.

Prosciutto & Funghi: € 11,50

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, funghi trifolati, prosciutto cotto a vapore servito a parte (per mantenere intatti sapore e proprietà organolettiche).

Pugliese: € 9,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, cipolla di Tropea.

Capricciosa: € 12,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, funghi, carciofini, accompagnata da un piatto di prosciutto cotto a vapore servito a parte (per mantenere intatti sapore e proprietà organolettiche).

Cotto: € 11,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, accompagnata da un piatto di prosciutto cotto a vapore servito a parte (per mantenere intatti sapore e proprietà organolettiche).

Crudo: € 11,50

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, accompagnata da un piatto di prosciutto crudo 24 mesi servito a parte (per mantenere intatti sapore e proprietà organolettiche).

Quattro Formaggi (bianca) : € 11,00

Mozzarella, Gorgonzola, Grana 24 mesi, formaggio Quadro.

Pere, Gorgonzola & Noci (bianca) : € 12,00

Mozzarella, Gorgonzola DOP, pere, gherigli di noci.

Romana: € 11,00

Polpa di pomodoro San Marzano, acciughe, capperi, origano.

Rughetta, pomodorini e Grana: € 11,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, rucola fresca, pomodorini e grana a scaglie.

Salamino: € 10,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, salamino piccante.

Siciliana: € 12,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, acciughe, capperi, origano, olive Taggiasche.

Tonno & Cipolla: € 9,50

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, cipolla di Tropea, tonno sott'olio.

Vegetariana: € 10,50

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure di stagione.

Wurstel: € 9,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, wurstel.

Zingara: € 11,50

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, olive Taggiasche, peperoni grigliati, cipolla di Tropea, salamino piccante.

Asiago & Speck (bianca): € 12,00

Mozzarella, Asiago, misto bosco, speck.

Zucca & Porcini (bianca) (solo in stagione): € 11,00

Mozzarella, crema di zucca, Porcini.

Mediterranea: € 14,00

emulsione di basilico, olive Taggiasche.

Calzone: € 10,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto a vapore, funghi trifolati.

Calzone capriccioso: € 11,50

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto a vapore, funghi trifolati, carciofi.

Calzone Vegetariano: € 11,00

Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure grigliate di stagione.

N.B.

Queste pizze dalle farine pregiate e caratteristiche necessitano di tempi e di temperature di cottura diversi dalle “tradizionali pizze” ed allo stesso tempo discordi fra loro, in base alla tipologia di impasto e dalla guarnizione.

Esigendola immediatamente e servendola prematuramente ne verrebbero compromesse le caratteristiche organolettiche.

Pertanto, per garantirvi la massima qualità e la conseguente soddisfazione di queste particolari pizze, l’attesa di qualche minuto in più non equivale ad un inutile indugio, ma corrisponde ad un’appagante gioia.

“La Buona Cucina esige il suo tempo”.

“Buon

Appetito”

Cerchiamo di non togliere né aggiungere nessun ingrediente alle ricette
sopra descritte, per qualunque spiegazione chiedi alle ragazze in sala, grazie.

*NOTA (DISCLAIMER)

In ottemperanza al Regolamento UE n. 1169 del 2011 Vi informiamo che nei piatti che prepariamo potrebbe esserci la presenza dei seguenti ingredienti (allergeni) che possono provocare intolleranze o allergie:

- 01) Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- 02) Crostacei e prodotti derivati;
- 03) Uova e prodotti derivati;
- 04) Pesce e prodotti derivati;
- 05) Arachidi e prodotti derivati;
- 06) Soia e prodotti derivati;
- 07) Latte e prodotti derivati (compreso lattosio);
- 08) Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- 09) Sedano e prodotti derivati;
- 10) Senape e prodotti derivati;
- 11) Semi di sesamo e prodotti derivati;
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂;
- 13) Lupino e prodotti a base di lupino*;
- 14) Molluschi e prodotti a base di mollusco*.

*Prodotti introdotti da Direttiva 2006/142, recepita a livello nazionale con D.Lgs. 178/2007.

Qualora alcuni ingredienti dei nostri piatti non fossero da Voi tollerati a causa di allergie, intolleranze alimentari o semplicemente non fossero di Vostro gradimento siete pregati di segnalarlo in anticipo al personale di sala che è a Vostra disposizione per ogni informazione circa la presenza dei sopraelencati allergeni nei piatti del nostro menù.

Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e abbattuti da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria o essere prodotti con un mix di ingredienti freschi, ingredienti acquistati freschi e surgelati da noi e ingredienti surgelati all'origine.

If some products are not available fresh, their frozen counterparts may be used. Siamo spiacenti ma, nostro malgrado, per motivi legati alle normative igienico-sanitarie e di responsabilità civile e penale, non possiamo servire alimenti portati da Voi anche se prodotti da gastronomie, pasticcerie o laboratori regolarmente autorizzati.