



CASA ALTABELLA

cucina, pizza e tradizioni

Menù Autunnale 2019

MENU'
PIZZERIA

Le Tonde Classiche

La Nostra interpretazione della Pizza Tonda Classica, realizzata con uno speciale Mix di Farine di altissima qualità e con l'uso della Nostra Biga. Il nostro procedimento, a 24h di "maturazione", fa sì che la pizza risulti altamente digeribile, leggera, e con una fragranza unica.

La Principessa Margherita -6.00

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Olio Evo, Basilico

La Marinara -5.00

Pomodoro San Marzano, Origano, aglio

La Patate e Salsiccia -9.00

Mozzarella Fior di Latte, Patate al Forno, Riccioli di Salsiccia Fresca di Suino, Pepe nero

La Vegetariana -9.00

Mozzarella fior di Latte, melanzane, zucchine, crema di piselli, olio Evo

La Capricciosa -10.00

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, funghi, carciofi, Prosciutto cotto, Olive, Olio Evo

La Diavola -8.00

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Spianata piccante in cottura

La D.O.P -9.00

Pomodoro san Marzano, fuori cottura: Bufala Molisana D.O.P. fuori cottura, Basilico, Olio Evo

La Porcini -10.00

Mozzarella Fior di Latte, funghi Porcini, Pepe nero, olio Evo

Le Tonde Speciali

L'Alicella -13.00

Pomodoro San Marzano, all'uscita: Stracciatella di Bufala, filettini di Acciughe " La Perla" , Pesto di Basilico, Olio Evo

La Colori del Sud -13.00

Salsa di Pomodorino Giallo, Fior di Latte, Nduja di Spilinga, Scaglie di pecorino Romano, Olio Evo

La Pancetta -13.00

Vellutata di Zucca, Mozzarella Fior di Latte, Pancetta al forno, Scaglie di Bra D.O.P., Pepe nero, Olio Evo

La Bolognese -13.00

Mozzarella Fior di latte, Mortadella Bologna, Granella di pistacchio

La Burratina -13.00

Pomodoro San Marzano, Crudo di Parma, Burratina "caseificio Sabelli", basilico, Olio Evo

Le MATtonelle croccanti al Piatto

La nostra rivisitazione della Classica Pala alla romana, servita in 4 " mattonelle" croccanti, voluminose e fragranti. Un altissimo grado di Idratazione del nostro impasto a lunga maturazione, che rende la nostra Mattonella leggera e croccante.

Una scioglievolezza ed un gusto che ti conquista!

La Crudo e Burrata - 12.00

Burrata "Caseificio Sabelli", Crudo di Parma stagionato 24 Mesi, zest di limone

La Nduja -11.00

Pomodoro San Marzano, Nduja Spilinga, Pecorino Romano D.O.P, Basilico

La Bufala -10.00

Mozzarella di Bufala D.O.P., Pomodorini Confit, emulsione al basilico

La Vegetariana -10.00

Mozzarella fior di Latte, melanzane, zucchine, crema di piselli, olio Evo

La Pala

Una pizza lunga 50 cm tutta da condividere. Una pizza dedicata alla convivialità, ma con la leggerezza di un soffio d'aria.

La Bufala -18.00

Pomodoro San Marzano, Bufala D.O.P., Basilico, Olio Evo

La Burratina -23.00

Crudo di Parma, Burrata "Caseificio Sabelli", zest di limone

La Pancetta -23.00

Crema di zucca, fior di latte, pancetta cotta, Asiago Stravecchio

La Vegetariana -18.00

Mozzarella fior di Latte, melanzane, zucchine, crema di piselli, olio Evo

La Bolognese -23.00

Mozzarella Fior di latte, Mortadella Bologna, Granella di pistacchio

La Crudaiola 23.00

Focaccia bianca, Crudo di Parma, rucola, pomodorini, straccetti di bufala, Olio Evo

Pizza Gastronomica

Una pizza alta, dal volume accentuato, realizzata con un impasto soffice che esalta il gusto del grano. Leggermente croccante all'esterno e soffice all'interno, un contrasto che esalta l'eccellenza degli ingredienti.

La Garisenda - 12.00

Straccetti di burrata, Prosciutto Cotto di Praga, emulsione di basilico fresco

La Prendiparte -13.00

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Molisano, riccioli di pancetta croccante, gocce di crema di Parmigiano, basilico fresco

Degli Asinelli - 13.00

Mortadella di Bologna I.G.P., squacquerone di Bologna, Granella di Pistacchio

Pizza Speciale

L'oro di Altabella - 16.00

Pizza nera al carbone vegetale, Burrata "Caseificio Sabelli", Crudo di Parma, Riccioli d'Oro Alimentare



CASA ALTABELLA

cucina, pizza e tradizioni

Menù Autunnale 2019

I NOSTRI IMPASTI:

Impasto con Farina Integrale 1.00

Impasto Speciale di farine selezionate Multiceriali 2.00

**Un Menù realizzato in collaborazione con il nostro maestro di impasti*

Alessio Forestieri