

PRIMAVERA/ESTATE 2019

PIZZE

CONSIGLIAMO LA CONDIVISIONE PER ASSAGGIARE PIÙ GUSTI!

Aglione, pomodoro, prezzemolo	5,90
Olive nere*, cipolla rossa saltata, pomodoro, origano	7,00
Fiordilatte pugliese, pomodoro, basilico	7,80
Mozzarella di bufala di Caserta, pomodoro, basilico	9,80
Acciughe di Cetara, capperi di Salina, fiordilatte, pomodoro, origano	9,80
Zucchine al forno, feta, olive nere*, cipolle rosse marinate e fiordilatte	10,50
Salsiccia di Mora Romagnola Zivieri, peperoni al forno, patate schiacciate, fiordilatte, senape, prezzemolo	11,00
'Nduja di Spilinga, fiordilatte, pomodoro, prezzemolo	9,50
Peperoni del Piquillo in crema, cipolla bianca stufata, olive nere, capperi di Salina, prezzemolo	8,50
Salsiccia di Mora Romagnola Zivieri, parmigiano reggiano 24 mesi, pomodoro, semi di finocchio	10,00
Melanzane al forno, pomodoro, ricotta affumicata grattugiata, fiordilatte, basilico	9,50
GUARNITE CON I MIGLIORI SALUMI ALL'USCITA DAL FORNO	
Prosciutto cotto di Mora Romagnola Zivieri, ricotta, pomodorini datterini, rucola, basilico	12,80
Pancetta arrotolata di Podere Cadassa, pecorino romano, pomodoro	9,50
Mortadella Zivieri, patate schiacciate all'olio, asiago, prezzemolo	10,00
Speck del Trentino, gorgonzola naturale, miele di Acacia, noci, fiordilatte	12,50
Prosciutto crudo di Norcia, burrata, fiordilatte, olio all'arancia	13,00

Per cena prepariamo **impasti speciali (+1,50€)** con diversi tipi di cereali e in quantità limitata.

EXTRA

Capperi di Salina (in cottura)	1,50
Olive nere (in cottura)	1,50
Acciughe di Cetara (8 filetti serviti a lato)	3,50
Salumi (vedi a lato)	

HEY GIRLS! HEY BOYS!

 Pizze per i più piccoli

Fiordilatte, pomodoro condito con basilico	4,50
Pomodoro, ciccia salsiccia, parmigiano reggiano 24 mesi	5,50



CICCHETTI

In attesa della pizza, per togliersi uno sfizio o combinati insieme per una completa alternativa

Olive verdi di Cerignola	3,80
Crostini con acciughe di Cetara, burro, scorza di limone (4pz)	4,50
Crostini con 'Nduja di Spilinga, ricotta affumicata grattugiata (4pz)	4,00
Crostini con baccalà mantecato, cipolla rossa marinata, prezzemolo (4pz)	6,00
Panino caldo ripieno di Mortadella Zivieri	4,50

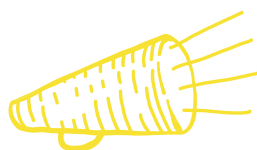
PIATTINI

Pane, burrata, pomodorini datterini conditi, basilico, origano	6,50
Baccalà mantecato, melanzane al forno, pomodorini datterini, prezzemolo	7,00
Insalata ricca: pollo campestre Zivieri, lattuga iceberg, rucola, feta, olive*, noci, cipolla, pane tostato e salsa parmigiano e senape	8,80
Insalata verde semplice: rucola e lattuga iceberg <i>(Rendila più ricca aggiungendo un piatto di salume)</i>	3,00

SALUMI

Una buona idea anche averli a lato come extra della pizza

Pancetta arrotolata / 'Nduja di Spilinga	3,00
Mortadella/Prosciutto cotto di Mora Romagnola/Speck del Trentino/Prosciutto crudo di Norcia	3,50
Mix di salumi (cotto, speck, mortadella)	9,00



IL MANIFESTO



Berberè è nata nel 2010 con la missione di servire una **pizza artigianale** buonissima, **digeribile**, senza fronzoli e in un ambiente accogliente. Lavoriamo con ingredienti biologici (tra cui quelli chiave come farine, fiordilatte, pomodoro, mozzarella di bufala, olio d'oliva), e il **nostro unico dogma è la qualità**. Il menù è scritto in maniera molto semplice, non vogliamo annoiarvi... qualora voleste approfondire, chiedete al personale di sala che saprà rispondervi o leggete la pagina seguente.

Coperto e servizio € 1,50 | I piatti contengono allergeni o possono contenerne tracce. Segnala sempre eventuali allergie e chiedi informazioni al personale di sala | Alcuni prodotti sono abbattuti | Prezzi espressi in euro

*le olive nere sono un prodotto artigianale quindi potrebbero contenere residui di noccioli.

STAI ASCOLTANDO
PIZZAORVINYL.IT
LA RADIO DI BERBERÈ



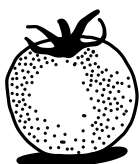


SUGLI IMPASTI

Ognuna delle nostre palline di impasto **pesa 280g**. Scegliamo appositamente di non stendere troppo l'impasto perché ci piace avere una pizza con tanti alveoli: soffice all'interno e croccante all'esterno.

Usiamo tre tecniche diverse per offrire tre tipi di impasto:

- **classico**: è un impasto *diretto* con **solo lievito madre vivo** e farina di tipo 1, 24h di fermentazione, a temperatura ambiente controllata.
- **speciale**: un impasto *indiretto* realizzato con una biga di lievito madre, fatto con farine di diversi cereali, alternative al grano tenero, quali farro, Grano duro Senatore Cappelli.
- **idrolisi**: è realizzato lasciando fermentare il grano spezzato con l'acqua calda. Semplice, vero?



SUI PRODOTTI

Ci impegniamo ad avere il più possibile **ingredienti biologici**, l'unica agricoltura capace di preservare la terra per le future generazioni. Circa il 75% di ciò che acquistiamo è certificato biologico. Alcuni prodotti non lo sono, ma provengono da contadini e allevatori che sposano la nostra stessa filosofia artigiana.

Ecco un elenco dei principali prodotti che utilizziamo:

Farina tipo 1 (Bio), Alce Nero.

Ricca di nutrienti e fibre, è prodotta da grani selezionati da Alce Nero e viene poi molata e insaccata per noi.

Farina Farro, Enkir, Senatore Cappelli (Bio), Mulino Marino e/o Alce Nero.

Fiordilatte, burrata, stracciatella (Bio), Putignano (Bari).

Da un'azienda che coltiva nei suoi campi biologici il foraggio necessario per le mucche. Ha circa 400 capi bovini che producono latte in maniera naturale, nelle giuste quantità.



IL MANIFESTO BERBERÈ

Mozzarella di Bufala (Bio), Canello di Arnone (Caserta).

Finalmente abbiamo trovato una mozzarella di bufala Dop di Caserta anche biologica. Il nostro fornitore non è un caseificio, ma un allevatore di bufale. La mozzarella è prodotta soltanto con il latte di bufale al pascolo, non è pastorizzata per mantenere inalterate le qualità organolettiche del latte.

Pomodori (Bio), Alce Nero. Utilizziamo solo pelati provenienti da contadini che lavorano in Puglia.

Olio extra vergine d'oliva (Bio), Puglia e Calabria. Prodotto con varie tipologie di olive, principalmente Carolea.

Prosciutto cotto, Coppa, Salsiccia, tutti di Mora Romagnola, macelleria Zivieri di Monzuno (Bologna).

'Nduja, Spilinga (Vibo Valentia): da un'azienda a conduzione familiare che utilizza peperoncino coltivato all'aperto tra Capo Vaticano e Monte Poro. Nessun colorante o conservante.

Capperi di Salina* (Bio e Presidio Slow Food), Messina, calibro medio.

Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto* (Bio e Presidio Slow Food), (Brindisi), coltivato in una bellissima riserva naturale.

Acciughe di Cetara (Salerno): Arrivano sotto sale, vengono dissalate in cucina e messe sott'olio per il servizio.

La stessa filosofia è applicata alle **bevande**. I vini sono pochi ma selezionati tra vignaioli che condividono la nostra visione. Non ci facciamo mancare le birre artigianali che più ci piacciono. Le bibite gasate sono certificate biologiche, e prodotte con frutta, senza coloranti.