

LA STAGIONALITA', LA QUALITA', LA RICERCA DELLE RADICI
ATTRAVERSO LE RICETTE TRADIZIONALI E L'UTILIZZO DELLE
NUOVE TECNOLOGIE IN CUCINA:

"LA PIZZA"

ANCHE PER QUESTA PREPARAZIONE NOI DEDICHIAMO
PARTICOLARE ATTENZIONE E RICERCA COSTANTE DI MATERIE
PRIME QUALITATIVE CON L'UTILIZZO DI TECNICHE VECCHIE
E NUOVE .

USIAMO DELLE FARINE DI MAIORCA E SELEZIONE DI GRANI
DURI BIOLOGICI , DA MOLIBLEA E MOLINO SAN PAOLO ;
SEGUENDO UNA LIEVITAZIONE DI 24 ORE.

LA MOZZARELLA E' A KM 0 CON LATTE LOCALE E SENZA
CAGLIATA ESTERA - CASEIFICIO
"ANTICO CUORE VERDE "

A QUESTI SI AGGIUNGONO ALTRI INGREDIENTI COME PRESIDI

SLOW FOOD 

E PRODOTTI D'ECCELLENZA DEL TERRITORIO

QUESTO SIMBOLO  INDICA I PRODOTTI DI PROVENIENZA DEL MIO ORTO

QUESTO SIMBOLO  INDICA I PRODOTTI PRESIDIO SLOW FOOD