

La pizza, per i suoi ingredienti semplici, è il cibo più rappresentativo della dieta mediterranea: farina, pomodoro, olio d'oliva e... Gli antichi molini a pietra producevano una farina "grezza" ricca di fibre, minerali e vitamine mentre la farina bianca "moderna" è privata dei più preziosi elementi nutritivi e contiene prevalentemente amido.

L'amido è di difficile digestione ed è causa di intolleranze.

È dimostrato che antichi cereali tramandati "puri" e nutrizionalmente equilibrati consentono di sfornare prodotti ben digeribili e tollerabili.

Qui sforniamo solo



**Il gusto
di fermare
il tempo.**

Pizza Giovane fornisce un alto apporto di antiossidanti attivi sui radicali liberi contro l'invecchiamento cellulare e, per questo, consigliati anche dal Ministero della Salute nel quadro di una dieta bilanciata.

Rispetto a una pizza tradizionale, Pizza Giovane ha il doppio di polifenoli e una capacità antiossidante 6 volte superiore.



Farina integrale di Kamut e di Avena: azione antiossidante

Il **Kamut** è l'antenato del grano moderno. Coltivato già migliaia di anni fa nella Mezzaluna Fertile, tra Mesopotamia ed Egitto, contiene il 40% di proteine in più rispetto grano tradizionale. Ha inoltre una percentuale elevata di aminoacidi, vitamine e minerali **antiossidanti naturali**, come il **selenio**, che contribuisce a prevenire tumori e **malattie cardiache** e combatte i radicali liberi. La farina integrale, macinata a pietra, permette di mantenere inalterate tutte le proprietà.

Germe di Grano: ricco in minerali e vitamine

Il germe di grano è il "cuore" del chicco, cioè l'embrione della pianta di grano. Ricchissimo di **vitamina E**, dalle note proprietà antiossidanti e **anti-radicali liberi**, il germe di grano contiene anche minerali (rame, calcio, manganese, fosforo e magnesio), **vitamine del gruppo B e Omega 3**.



Farina di Lino dorato: Omega 3 e vitamine gruppo B

Da un punto di vista nutrizionale la farina di lino è ricca di **Omega 3, proteine e vitamine B1, B2, F**. Si ottiene dalla lavorazione del lino con innovativi procedimenti a criomacinazione (cioè conservando basse temperature), per mantenerne inalterate le proprietà.



Estratti di polpa d'Oliva e Uva Rossa: azione antiossidante più forte

I **polifenoli**, presenti nella polpa d'Oliva e di Uva Rossa, sono **antiossidanti naturali** utili per prevenire l'ossidazione delle lipoproteine e combattere i **radicali liberi**, principali responsabili dell'invecchiamento. 100g di **Pizza Giovane** apportano gli stessi polifenoli di un bicchiere di vino rosso o di 100ml d'olio d'Oliva.



LA LOCANDA DI SAN BIAGIO

Menu pizza

Varvello
le farine, dal 1888.
Produttore di farine per passione,
innovatore per tradizione.



**Il gusto
di fermare
il tempo.**

PIZZE

ALLEGRA (pomodoro, aglio, pomodoro a fette, prosciutto crudo)	€ 7,50
AMERICANA (pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte)	€ 7,50
BIANCANEVE (stracchino, mozzarella)	€ 7,00
BOSCAIOLA (pomodoro, mozzarella, funghi, würstel, olive, peperoncino, origano)	€ 8,00
BRESAOLA (pomodoro, mozzarella, grana, bresaola)	€ 9,00
BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala)	€ 8,00
CALZONE (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 7,50
CALZONE AI FORMAGGI (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, stracchino, prosciutto cotto)	€ 8,00
CALZONE FARCITO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini)	€ 8,00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, carciofi, peperoni, prosciutto, funghi, olive)	€ 8,00
CARBONARA (mozzarella, pancetta, uova, panna, grana)	€ 8,50
CRUDO (Stracchino, prosciutto crudo)	€ 8,00
CUBANA (gorgonzola, mozzarella, ananas)	€ 8,00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, würstel, salame, peperoncino)	€ 7,50
FRANCESINA (mozzarella, briè, speck)	€ 8,00
FRUTTI DI MARE* (pomodoro, totani, gamberetti, muscoli)	€ 9,50
FUNGHI (pomodoro, mozzarella, funghi)	€ 7,50
GRECA (pomodoro, mozzarella - dopo cottura: pomodoro fresco, olive, feta)	€ 8,50
GORGONZOLA (gorgonzola, mozzarella)	€ 7,00
GORGONZOLA E PROSCIUTTO (gorgonzola, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 8,00
GORGONZOLA E PERE (gorgonzola, mozzarella, pere)	€ 8,00
GRIGLIA (pomodoro, mozzarella, briè, verdure grigliate: zucchine, melanzane, peperoni)	€ 8,50
LOCANDA (mozzarella, scamorza, pancetta)	€ 8,50
LUGANEGA (pomodoro, mozzarella, salsiccia)	€ 7,50
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)	€ 5,50
MARINARA (pomodoro, aglio, origano)	€ 5,00
NAPOLETANA (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	€ 6,00
NUVOLA (mozzarella, speck, panna)	€ 8,00

PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana)	€ 7,50
PECCATO DI GOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, cipolla)	€ 8,50
PORCINI (pomodoro, mozzarella, funghi porcini [freschi in stagione])	€ 8,50
PUGLIESE (pomodoro, mozzarella, cipolle, origano)	€ 6,50
PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 7,50
PROSCIUTTO E CARCIOFINI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini)	€ 8,00
PROSCIUTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	€ 8,00
4 FORMAGGI (mozzarella, stracchino, gorgonzola, grana)	€ 8,00
4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive)	€ 8,00
ROMANA (pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano)	€ 6,50
SALAME (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 7,50
SALMONE (panna, mozzarella, salmone, pomodorini)	€ 8,50
SAN BIAGIO (mozzarella di bufala, melanzane, prosciutto cotto, pomodorini, rucola)	€ 8,50
SANTA LUCIA (pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo)	€ 9,00
SPECK (stracchino, speck)	€ 8,00
STRACCHINO E RUCOLA (stracchino, rucola)	€ 7,00
TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno)	€ 7,00
VALDOSTANA (mozzarella, panna, asparagi, briè, speck)	€ 9,00
VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate: zucchine, melanzane, peperoni)	€ 8,00
WÜRSTEL (pomodoro, mozzarella, würstel)	€ 6,00

FOCACCE

FOCACCIA AL FORMAGGIO TIPO RECCO (con stracchino)	€ 8,00
PIZZATA (pomodoro, capperi, acciughe, origano, stracchino)	€ 8,00
PIZZATELLA (pomodoro, gorgonzola, stracchino, origano)	€ 8,50

BIBITE

ACQUA 0,5 LITRO	€ 1,00	BIRRA 20 CL	€ 2,50
ACQUA 0,75 LITRO	€ 2,00	BIRRA 40 CL	€ 4,50
BIBITE IN LATTINA	€ 2,00		
VINO IN BROCCA PICCOLA 1/4 LITRO	€ 2,50		
VINO IN BROCCA MEDIA 1/2 LITRO	€ 4,50		
VINO IN BROCCA GRANDE 1 LITRO	€ 8,00		

DESSERT

DOLCI DELLA CASA, GELATI MISTI E SORBETTI	€ 4,00
FRUTTA DI STAGIONE / MACEDONIA	€ 3,50

* Ad esaurimento del pesce fresco, viene servito surgelato di prima qualità.

Pane e coperto €

Taglio torta €

Eventuali aggiunte euro 1,00 • Formato pizza Baby euro 1,00 in meno

SI EFFETTUA SERVIZIO D'ASPORTO SENZA CONSEGNA