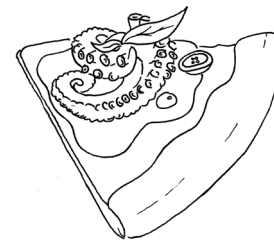


NAPOLI *morbida, leggera, classica con farine integrali.*



PETRA 0201

Petra Evolutiva 0201 è una farina di tipo “1” di grano tenero biologico Evolutivo, coltivato in Sicilia. La crescita collettiva e il rapporto mutualistico che si instaura tra le diverse cultivar permette di ottenere una farina con caratteristiche sensoriali uniche, differenti da qualsiasi altro frumento.

Regina margherita [1.7.8]

con pomodoro Corbarino “Corbari”, bocconcini di mozzata di bufala del Cilento, pesto di basilico e datterino confit ~ 14,50
+ acciughe del Cantabrico ~ 16,00

Polposa [1.4.7.8]

(base margherita) con cuore di burrata d’Andria, piovra caramellata, olive Taggiasche pomodorino confit ed emulsione di basilico ~ 16,50

Buona [1.7.8]

con pomodoro Pera d’Abruzzo e Corbarino, cuore di burrata d’Andria, acciuga del Cantabrico, emulsione di basilico, pomodoro confit e confettura al peperoncino “Quattrociocchi” BIO ~ 17,00

Capesante e Porcini [1.3.7.10.14.15]

pizza a base bianca con fior di latte a latte crudo, funghi porcini, capesante nostrane caramellate, cuore di burrata d’Andria guanciaiale affumicato “Sauris” e salsa olandese ~ 20,00

Capricciosa Equilibri [1.7.12.15]

(base margherita) con olive arriganate, capperi di Pantelleria, botoi di San Erasmo in agretto e prosciutto cotto affinato su braci di faggio “Azienda Meggiolaro” ~ 18,00

Zucca e Porcini [1.7.]

pizza a base crema di zucca, fior di latte a latte crudo, porcini caramellati, fonduta di fontina d’Alpeggio e olio al timo e pepe di Sichuan ~ 17,00

PALA *ariosa, digeribile, si scioglie in bocca*



PETRA 5072

Miscela di farina di grano tenero con aggiunta di germe di grano stabilizzato attraverso uno speciale processo di essiccazione che non ne altera le peculiarità. Il lungo diagramma di macinazione a cilindri è studiato in maniera tale da poter rispettare al meglio le caratteristiche del cereale di partenza.

Bufala e piennolo [1.7.8]

pizza a base margherita con mozzata di bufala del Cilento, pomodoro del Piennolo e basilico (acciughe del Cantabrico +2€) ~ 16,50

Sant’Ilario [1.7.15]

pizza a base margherita con cuore di burrata d’Andria a latte crudo, prosciutto crudo di Sant’Ilario e valerianella ~ 19,50

Semidry [1.4.7.8.12]

pizza a base pomodoro San Marzano Virtuna DOP con pomodoro semidry, stracciatella di bufala a latte crudo, acciughe del Cantabrico emulsione al basilico e peperoncino confit ~ 18,50

Fassona [1.6.7.16]

pizza a base bianca, tartare di Fassona “La Granda”, crema di zucca, porcini nostrani, formaggio sotto cenere caseificio Moro ~ 22,00

NUVOLA

*alta, soffice, cotta al vapore
rigenerata in forno e farcita a crudo*



PETRA 5078

Miscela di farina di **grano tenero** con aggiunta di **farina di soia** e **farina di farro integrale** e **crusca tostata**.
il contenuto in farro conferisce friabilità e aromaticità, soia e crusca tostata enfatizzano la fragranza e digeribilità dell'impasto.

Re dei crudi di Parma [1.7.15]

con cuore burrata d'Andria, prosciutto crudo Sant'Ilario, confettura di pomodoro e valerianella ~ 17,50

Bolognese [1.3.7.10.12.15]

con cuore di burrata d'Andria, mortadella bolognese "La Mora Artigianquality" e perline di tartufo nero ~ 16,00

Ispanica [1.7.15]

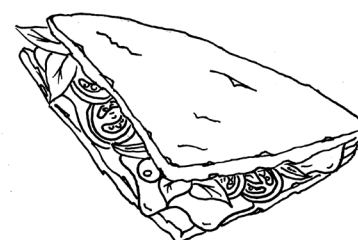
con cuore di burrata d'Andria, acciughe del Cantabrico, datterino confit, confettura di peperoncino "Quattrociocchi" ed emulsione di basilico ~ 15,00

Pata Negra [1.7.15]

con cuore di burrata d'Andria, Pata Negra e confettura di pomodoro rosso e giallo ~ 20,00

ROMANA

*leggerissima, croccante, farcita al centro
proposta in più tranci*



PETRA 0104 HP

Miscela di varietà di **frumenti teneri** selezionati con **ceci germogliati** e **farro germogliato**.
La **germogliazione controllata**, applicata a cereali diversi dal grano tenero, consente di unire le **caratteristiche tecnologiche** della germogliazione alle **caratteristiche sensoriali** derivanti dall'utilizzo di ogni singolo cereale.

Melanzana [1.3.8.10.12.15]

con melanzana frita, pomodoro San Marzano, cuore di burrata d'Andria, emulsione al basilico e parmigiano reggiano Vacche Rosse 24 mesi ~ 16,50

Mora Mora [1.7.8]

con mortadella "Mora Mora" romagnola, squaquerone, granella di pistacchio e crema di pistacchio ~ 17,50

Caprese [1.3.7.8.10.15]

con pomodoro ramato confit, mozzata di bufala del Cilento, scarola riccia e pesto di basilico ~ 15,50

Norvegese [1.4.6.7.8.10]

con caprino "latteria Perenzin", salmone Norvegese affumicato, crema di avocado e cetriolo crudo ~ 18,00

ALLERGENI

1.CEREALI 2.CROSTACEI 3.UOVA 4.PESCE 5.ARACHIDI 6.SOIA 7.LATTE 8.FRUTTA A GUSCIO 9.SEDANO 10.SENAPE
11.SEMI DI SESAMO 12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13.LUPINI 14.MOLLUSCHI 15.MAIALE 16.MANZO

coperto e servizio ~ 3,00