

PAOLO | ©

PIZZA ©REATIVA

☎ 0495224459

☎ 3401112255

ORARIO 18:45 - 22:00

Chiuso il lunedì

dai ricordi i profumi

dall'esperienza l'innovazione

dalla ricerca la creatività

*"Le mie pizze nascono
da profumi e ricordi dell'infanzia,
da una visita fatta al mercato,
dalla ricerca meticolosa di un prodotto.
Gli abbinamenti vengono dal cuore"*

-Paolo-

LA STORIA DELLA PIZZA: DA TREMILA ANNI È IL DISCO FARCITO PIU' GOLOSO

La realizzazione delle prime pizze risale a tempi antichissimi.

Migliaia di anni fa l'uomo diventò agricoltore e raccolse i chicchi di grano; quando ne aveva bisogno pestava questi chicchi e se ne nutriva.

Scoprì anche che poteva impastare quel grano macinato il più finemente possibile con acqua, e arrostitre quell'impasto, a forma di disco su pietre roventi.

I primi che fecero questo aprirono la strada alla conquista del pane, delle schiacciate, delle pizze, e in seguito delle lasagne e degli spaghetti.

Da nomade inerme divenne cacciatore e pescatore, poi ancora addomesticò alcuni animali perché ci fu una specie di patto, di mutuo sostegno e con il loro aiuto l'uomo divenne anche pastore.

Quello che possiamo dire è che pane, pizza, focacce sono radice della nostra civiltà.

Quelle schiacciate di pasta arrostitte sulle pietre furono cotte, man mano anche in modo più comodo.

I primi forni erano costruiti in mattoni, poi in pietra vulcanica, gli unici materiali che consentivano di raggiungere temperature indispensabili alla buona riuscita della pizza.

Il grande passo successivo fu quando venne scoperto il principio della lievitazione, e fu inventato il primo forno.

Questo avvenne circa seimila anni fa!

La forma attuale della pizza risale all'inizio del XIX secolo, momento in cui il pomodoro divenne il protagonista di questo piatto, anche se molti altri tipi di farciture vennero sperimentati a partire dalla fine del Settecento.

La pizza noi vogliamo presentartela così, come un alimento storico tipico della nostra cultura.

La pizza, nella storia, trova la sua patria a Napoli, ma sarà solo il punto di partenza per una diffusione che può ben dirsi planetaria.



PIZZE TRADIZIONALI

Se fosse la prima volta che vieni da noi, ci piacerebbe farti conoscere la qualità che noi scegliamo... la stessa, sia per le pizze tradizionali che per le pizze firmate.

"Parti dalla base"

Il nostro punto forte è l'impasto digeribile.

Attestato da più di 25 anni di esperienza.

MARGHERITA	€ 6,00
BUFALA	€ 8,00
ACCIUGHE	€ 8,00
ACCIUGHE E CAPPERI	€ 8,50
CIPOLLA	€ 7,00
DIAVOLA	€ 8,00
VIENNESE	€ 7,50
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 8,00
CAPRICCIOSA (prosciutto cotto, funghi e carciofi sott'olio)	€ 9,00
TONNO E CIPOLLA	€ 8,00
VERDURE ALLA GRIGLIA (zucchine, melanzane e peperoni)	€ 8,00
PARMIGIANA	€ 8,50
4 FORMAGGI (asiago, brie, grana e gorgonzola)	€ 9,00
4 STAGIONI (prosciutto cotto, funghi e carciofi sott'olio)	€ 8,50
POMODORINI (dopo cottura), SPECK E RICOTTA AL FUMO	€ 10,00
GORGONZOLA & SPECK ALTO ADIGE IGP	€ 10,00

I nostri prodotti contengono allergeni o sostanze inducenti intolleranze. Essi sono riportati su apposito registro. La responsabile della comunicazione allergeni è la Sig.ra Bugin Debora

LE MIE PIZZE FIRMATE

♥ **LA MIA CLASSICA MARGHERITA CON OLIO NUOVO** € 10,00

LE PIZZE BIANCHE

Sono proposte bianche (solo mozzarella in cottura), per rispettare la nostra ricerca del gusto e dei sapori. Vi consigliamo di non modificarle!

1. **PUNTARELLE & CICORIA, CIPOLLA IN SAOR,
PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO ALLE ERBE, SCORZA NERA** € 15,00
2. **FRIARIELLI CON UVETTA PEPERONCINO E NOCI, SALSICCIA, PECORINO** € 14,00
3. **CARCIOFI, BRIE, BRESAOLA , LIQUIRIZIA, GEL DI MENTA** € 16,00
4. **CARCIOFI AGRODOLCE MADE IN PAOLO ©, ASIAGO,
PROSCIUTTO CRUDO PARMA** € 18,00
5. **ERBE IN TECIA, PANCETTA, RICOTTA AL SOFFRITTO DI CIPOLLA** € 14,00
6. **SALMONE AFFUMICATO, ZUCCHINE ARROSTITE, OLIVE ITRANE,
CAPRINO AL PEPE ROSA, LIMONE CARAMELLATO** € 16,00
7. **FILETTI DI SGOMBRO, CAVOLO NERO ALLO ZENZERO,
POMODORINO SECCO, CAPPERI AL CAFFE'** € 14,00
8. **PEPERONI LACRIMELLA, GORGONZOLA, SPECK,
FILI D'ANGELO DI PEPERONCINO** € 13,00
9. **CIPOLLINE BORETTANE ARROSTITE AL ROSMARINO, PANCETTA,
GRANELLE DI AMARETTI E PISTACCHI, POLVERE DI ARANCIO** € 13,00
10. **RADICCHIO, GORGONZOLA, SALSICCIA** € 12,00
11. **RADICCHIO MARINATO, CUBETTI DI SOPRESSA, BLU DI NICOLETTA** € 12,00
12. **RADICCHIO, UOVA , ACCIUGHE DI SCIACCA** € 12,00

⇒ **CONFEZIONE DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO (YURRITA E HIJOS)
DA AGGIUNGERE ALLA TUA PIZZA O COME ANTIPASTO** 50 gr € 8,00

**ALCUNE PIZZE HANNO DISPONIBILITÀ LIMITATA*

I nostri prodotti contengono allergeni o sostanze inducenti intolleranze. Essi sono riportati su apposito registro. La responsabile della comunicazione allergeni è la Sig.ra Bugin Debora

BIRRE ALLA SPINA

GENEVÈVE DE BRABANT

Nel XVI secolo, la Festa è al centro della vita sociale, giusto contrappunto alle difficoltà e alla precarietà della vita quotidiana. Qualunque evento diventa pretesto per una festa! La birra è parte integrante di tutte le feste!

Nascono così in Belgio moltissime birre diverse, che si distinguono l'una dall'altra per la miscela degli ingredienti e la qualità dell'acqua. Il mercato delle birrerie è fiorente. Poiché i metodi di conservazione sono ancora inesistenti, ogni villaggio ha la sua piccola birreria. Fioriscono in questo periodo anche i racconti, e insieme a questi le birre più leggendarie. A Genval, la storia di Genoveffa del Brabant, salvata da una cerva dopo essere stata abbandonata nella foresta con il suo bambino, fa parlare tutta la regione, e ben presto quest'eroina medievale dà il proprio nome a molte birre tradizionali: chiare, scure, bianche ed ambrate.

Le Birre Geneviève de Brabant riprendono le ricette di allora e vogliono essere un omaggio allo straordinario patrimonio lasciatoci in eredità dal secolo d'oro dei birrai.

TIPO PILS

Colore: Chiaro

cl 25 € 3,00

Alc. 4,9 % vol

cl 50 € 5,00

Bassa fermentazione

TIPO BLANCHE

Colore: Giallo Paglierino

cl 33 € 4,00

Alc. 5,00% vol

Alta fermentazione

MC DOUGLAS

Il suo nome da un fiume della provincia di Linnius, in Scozia, sede di numerose epiche battaglie attribuite al Re Artù nel corso del II secolo DC.

Il fiume Dubglas, Douglas in inglese antico significa "acque nere", in effetti è stato teatro di molti importanti combattimenti contro una coalizione di Sassoni, Scozzesi e Piti. È da queste lotte che nascerà il Regno Unito che conosciamo oggi.

Le Douglas, birre nobili dal carattere ben temprato, traggono il loro nome da questi eventi e dai coraggiosi guerrieri!

La gamma Douglas Celtic propone delle birre autentiche, misteriose, generose.

TIPO SCOTCH ALE

Colore: Marrone

cl 50 € 6,50

Alc. 7,2 % vol

Alta fermentazione

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO ZEROCINQUANTA (ITALIA)

Birra Amleto (0,50 CL)

Bassa fermentazione, ambrata, morbida e tostata.

Vol 6,5% € 6,00

BIRRIFICIO WEISMAYER (GERMANIA)

Premium (0,50CL)

Gusto secco con un finale amaro ma bilanciato

Vol 4,9% € 5,00

Krone pils (0,50CL)

Gusto morbido che chiude con una nota più amara ed erbacea

Vol 5% € 5,00

Keller trunck (0,50CL)

Gusto piacevole e dissetante, ambrata non filtrata.

Vol 5,2% € 5,00

BIRRIFICIO ORVAL (BELGIO)

Orval Trappist Ale (33cl)

Vol 6,2% € 6,00

L'Orval Trappist Ale fermenta due volte nei tini e una terza in bottiglia. Il risultato una birra capolavoro, dal colore giallo dorato con riflessi arancioni e una schiuma cremosa.

Al naso presenta sentori di arancia e susine, oltre a sentori speziati e di lievito.

In bocca sapori complessi, dall'amaro del luppolo alle note agrumate e fruttate

BIRRIFICIO WESTMALLE (BELGIO)

Westmalle tripel (33cl)

Vol 9,5% € 6,00

È vivace in bocca, con un amaro piacevolmente secco e con un retrogusto medio-intenso, leggermente erbaceo. Una birra trappista eccezionale ed elegante... da non perdere.

BIRRIFICIO LA TRAPPE (OLANDA)

La Trappe Triple (33cl)

Vol 8% € 6,00

Color ambrato, l'aroma dolce e speziato, note mielose, sentori fruttati, di malto tostato, caramello e lievito. Finale dal retrogusto secco, leggermente amaro ed erbaceo, al palato dolce.

BIRRIFICIO ROCHEFORT (BELGIO)

Rochefort 10

Vol 11,3% € 7,00

Questa Belgian Strong Ale si presenta di color marrone con riflessi rossi e sottile schiuma cremosa. Gli aromi al naso sono principalmente fruttati. Corposa al palato, con note fruttate e speziate, amara nel finale ma caratterizzata da sentori di cioccolato e lievi accenni smoke.

BIRRIFICIO BOON (BELGIO)

Oude geuze boon (750cl)

anno 2018 vol 7% € 20,00



La Boon Oude Geuze rappresenta uno dei migliori esempi di birra in stile Lambic dalla fermentazione 100% spontanea.

Questa birra subisce un affinamento in botti di rovere che va da uno fino a tre anni.

Nasce da una miscela di Lambic invecchiati circa 18 mesi, rifermentata in bottiglia, ha una conservazione che può arrivare fino a 20 anni d'età. Di colore dorato velato, al naso gli aromi sono pungenti e muffati, con note che rimandano al formaggio, al lievito e di sottobosco.

Acidula e secca al palato, i sentori sono vinosi. Oleosa e piacevolmente secca nel finale

BIRRIFICIO TIMMERMANS (BELGIO)

Oude Gueuze (375 cl)

vol 5,5% € 14,00



Naso fresco con aromi di cuoio, cantina, aceto di mele, agrumi acidi (limone), pane, legno, lievito e qualche tono floreale. Corpo medio, carbonatazione elevata. Al palato rivela un funky leggero con una sapidità acida decisa ma tutto sommato vellutata e molto armonica, con toni citrici di limone, note fruttate di pesca, pera ed albicocca, un tocco di aceto di mele, tannini legnosi e un maltato basso con un gusto di pane-cereale. Lungo finale extra secco ed acido.

Dissetante, piacevole, rinfrescante e di grande bevibilità. Oude Gueuze è una denominazione di origine controllata e il suo nome è protetto. È anche conosciuta come lo champagne delle birre, tanto più che è disponibile solo in edizione limitata. Dopo essere stata prodotta la Timmermans Oude Gueuze rifermenta per altri quattro mesi in bottiglia e continua a maturare e migliorare per altri 20 anni.



LISTA DEI VINI

BOLLICINE

<i>CONTADI CASTALDI Franciacorta brut</i>	€ 35
<i>PERLAGE CANAH Valdobbiadene Prosecco Brut DOCG</i>	€ 18
<i>MARCHIORI Valdobbiadene Prosecco Brut DOCG</i>	€ 18
<i>COLSALIZ SERVO SUO Valdobbiadene Brut DOCG</i>	€ 20

BIANCHI FERMI

<i>SETTEANIME Pinot Grigio DOC</i>	€ 16
<i>MERAN WEISSBURGUNDER Pinot Bianco</i>	€ 22
<i>ST. PAULS KELLEREI Pinot Bianco DOC</i>	€ 24
<i>BORGO LA CACCIA Lugana DOC</i>	€ 20
<i>BORGO MOLINO CIARI Sauvignon Blanc doc venezia</i>	
<i>KENDERMANNS Muller-Thurgau</i>	
<i>BULGARINI Lugana</i>	

ROSSI

<i>"CA BIASI " BREGANZE Merlot DOC</i>	
<i>CECCHETTO Cabernet sauvignon igt</i>	
<i>BORGO MOLINO SCURI Cabernet Franc doc venezia</i>	

AL CALICE DISPONIBILI SECONDO MESCITA

BIBITE IN VETRO

€ 3,00

Coca cola, Coca Zero, Fanta

cl 33

Thè pesca/limone

cl 25

Chinotto, Lemonsoda, Tonica

cl 20

ACQUA *Panna o San Pellegrino*

cl 75 € 3,00

APERITIVI

da € 3,50

COCKTAIL

da € 5,00

AMARI E LIQUORI

da € 3,50

GRAPPE E DISTILLATI

da € 4,00

CAFFÈ *espresso, decaffeinato o orzo*

€ 1,50

CAFFÈ CORRETTO

€ 2,00

DOLCI

FATTI DA NOI! ELENCATI SU MENU' A PARTE

da € 6,00

COPERTO

€ 2,00

SCATOLA DA ASPORTO

€ 0,50

Non facciamo conti separati

I nostri prodotti contengono allergeni o sostanze inducenti intolleranze. Essi sono riportati su apposito registro. La responsabile della comunicazione allergeni è la Sig.ra Bugin Debora

**PER QUALSIASI DOMANDA O SPIEGAZIONE
RIVOLGERSI AL PERSONALE**

*VUOI CONOSCERCI MEGLIO E CAPIRE CHE TIPO TI PRODOTTI TI OFFRIAMO?
VUOI CONOSCERE LA QUALITÀ DEI PRODOTTI CHE COMPRIAMO, QUELLA
QUALITÀ CHE FA LA DIFFERENZA NELLA PIZZA CHE MANGI DA NOI?
SCANERIZZA IL QR CODE E SCORRI LE PROSSIME PAGINE, CONOSCERAI
LA NOSTRA RICERCA, I PRODOTTI E LE AZIENDE CON LE QUALI
SCEGLIAMO DI LAVORARE,
AZIENDE CHE LAVORANO CON PASSIONE E PER PASSIONE, PROPRIO
COME NOI!*

Grazie Paolo





IL NOSTRO MOTO

MANGIARE

è una necessità

**MANGIARE
INTELLIGENTEMENTE**

È UN'ARTE!

[FRANCOIS VI]



FARINE MENO RAFFINATE
tipo 1 e integrale, fonte di minerali,
fibre e vitamine

FARINE BIANCHE RAFFINATE
"0", "00" e "000"
fonte di carboidrati e proteine

STRATI CRUSCALI
fibre, vitamine del gruppo B,
minerali e altri micronutrienti

IL GERME
acidi grassi essenziali,
vitamine E e del gruppo B,
minerali

MOLINO VIGEVANO
1936

www.molinovigevano.com

FARINE CON GERME DI GRANO
IL VERO SAPORE DEL GRANO

Conferisce all'impasto un **tripudio di sapori e di profumi**
da tempo dimenticati.

Calcio, fosforo, magnesio e aminoacidi,
per il massimo del benessere.

Favorisce una **maturazione completa dell'impasto**
rendendo la pizza più digeribile e facilmente assimilabile dall'organismo.

Farine frutto di **grani selezionati** e di una grande esperienza
nell'arte molitoria. L'alta qualità **esclude l'uso di additivi.**

ASIAGO D'ALLEVO DOP VECCHIO



CODICE	30865
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	9 kg circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Formaggio DOP a latte vaccino crudo stagionato almeno 10 mesi

DESCRIZIONE	Formaggio DOP prodotto con latte vaccino crudo
ASPETTO	La crosta è liscia e regolare di colore paglierino scuro, a volte leggermente ambrata. La pasta è compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, colore leggermente paglierino
SAPORE	Dolce e leggermente sapido, con note di miele, burro cotto; leggermente piccante
STAGIONATURA	Almeno 10 mesi
SELEZIONATO PERCHÈ	Per questo prodotto abbiamo scelto il casello 138 che corrisponde alla Latteria Sociale di Trissino fondata nel 1925
CURIOSITÀ	Le prime produzioni di Asiago DOP risalgono all'anno 1000 quando veniva prodotto con il latte di pecora; dal 1500 i casari iniziarono ad utilizzare latte di bovini. L'Asiago più antico è certamente quello d'Allevò, le cui forme vengono tagliate solo dopo mesi di stagionatura
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo con la Polenta di Mais Biancoperla

PROSCIUTTO DI PARMA DOP ADDOBBO CASA GRAZIANO



CODICE	79162
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Emilia Romagna
PESO	8 kg circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Un crudo di Parma prodotto sulle colline da Casa Graziano e stagionato 20 mesi

DESCRIZIONE	Un crudo di Parma prodotto esclusivamente con cosce di suini nazionali, allevati secondo discipline di produzione, e sale
ASPETTO	La fetta si presenta di colore rosso mattone chiaro, con giusto equilibrio fra grasso e magro, delicatamente mazzata
SAPORE	Dolce e delicato, molto profumato e con note di tostato
STAGIONATURA	Almeno 20 mesi
PRODUTTORE	Casa Graziano - Tizzano Val Parma (PR)
SELEZIONATO PERCHÈ	La salatura è manuale, si sfrutta l'aria del posto per far "fiorire" il prosciutto e si controlla che

PROSCIUTTO COTTO SCELTO GRAN BORDÒ A METÀ



CODICE 80511

PAESE E LUOGO DI ORIGINE ** Italia, Veneto

PESO 4,5 kg circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Prosciutto cotto scelto prodotto con cosce di provenienza CE

DESCRIZIONE

Coscia intera di suino di origine CE

ASPETTO

Fetta di colore rosato, morbida e compatta

SAPORE

Dolce con i sapori classici del prosciutto cotto, non troppo aromatizzato

STAGIONATURA

Non prevista

CURIOSITÀ

La storia del salumificio Coati inizia alla fine del 1800 quando Adolfo e Teresa lavoravano nella loro bottega alimentare di Marano di Valpolicella, in provincia di Verona, a contatto diretto con i loro clienti

FORMAGGINO NELLO



CODICE 20997

PAESE E LUOGO DI ORIGINE ** Italia, Lombardia

TIPO DI LATTE Vaccino

PESO 560 g (7 pz x 80 g)

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Tipico formaggio freschissimo della Valsassina, dalla consistenza spalmabile

DESCRIZIONE

Latte vaccino intero pastorizzato

ASPETTO

Piccoli cilindretti di formaggio fresco, dal diametro di 3-4 cm, lunghi 11-12 cm. La pasta si presenta senza crosta, omogenea al taglio, cremosa

SAPORE

Dolce, delicato, leggermente acidulo, con sfumature aromatiche

STAGIONATURA

Non prevista

PRODUTTORE

Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)

BLUE SHROPSHIRE



CODICE	46825
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Inghilterra
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	7,5 kg circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Versione eccentrica dello Stilton, dal caratteristico colore arancione

DESCRIZIONE	Latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	Presenta una crosta di colore grigio-bruno, dura, screpolata, chiazata di varie muffe; quando è stagionato l'aspetto ricorda una pietra ricoperta di muschio. La pasta è arancione, screziata di muffe color verde-grigio
SAPORE	Al palato è molto grasso, più cremoso e più piccante dello Stilton
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Cropwell Bishop Creamery - Nottingham - Inghilterra
CURIOSITÀ	Simile allo Stilton, deve il suo caratteristico colore arancione all'aggiunta di un colorante naturale, l'annatto

COPPA DI TESTA



CODICE	78260
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Toscana
PESO	5 kg circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Un tipico salume cotto toscano, per gli amanti dei sapori intensi

DESCRIZIONE	Testa, lingua, cervello e cotenna provenienti da suini esclusivamente italiani e insaccato in budello di cotone
ASPETTO	Al taglio si presenta di struttura compatta, morbida, di grana grossa, con parti di colore scuro del magro alternate al bianco-rosato delle parti grasse
SAPORE	Dolce e speziato, fresco al palato
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Macelleria Marini - Ferruccia Agliana (PT)
SELEZIONATO PERCHÈ	Viene prodotta in modo rigorosamente artigianale dalla Macelleria Marini, di Ferruccia Agliana (PT), che si dedica da ben quattro generazioni alla lavorazione del maiale: l'accurata scelta delle materie prime, la lavorazione legata ad antichi sistemi e la stagionatura all'aria sono i segreti della qualità dei salumi toscani prodotti da Manuel Marini assieme ai genitori, secondo la tradizione di famiglia
CURIOSITÀ	Si ottiene facendo bollire insieme la testa, la lingua, le rifilature del maiale e altre parti meno nobili del collo per circa 24 ore; a cottura ultimata si eliminano le ossa, si tagliano tutte le parti a pezzi grossolani, si aggiungono sale, pepe, rosmarino, aglio e, dopo aver mescolato l'impasto, si procede ad insaccare il tutto in teli di cotone che vengono infine legati a mano e messi a freddare per circa 24 ore

