

APPROFONDIMENTO

LE NOSTRE ALTERNATIVE ALLE PIZZE CLASSICHE. NON SI EFFETTUANO VARIAZIONI.

La qualità

IL NOSTRO OLIO



La prima coltivazione di olive ebbe origine 6000 anni fa, ma inizialmente venivano utilizzate per creare olio per lampade o medicinali per la pelle. Solo nel 2500 a.C. iniziarono ad essere spremute, creando così l'olio di oliva usato per quello che conosciamo oggi. Il periodo di maggior sviluppo dell'olio fu durante l'epoca Romana. I romani cominciarono a piantare ulivi in tutto il territorio conquistato e imposero i pagamenti dei tributi con dell'olio di oliva. Migliorarono la tecnica di coltivazione e produzione dell'olio, trovandone già all'epoca 5 diverse identità a seconda del momento della spremitura.

Caduto l'impero romano si fermò anche la produzione di olio, riscoperto nel 1100 d.C. dalla borghesia, che notò nell'olio una grande fonte di guadagno. Nel 1400 l'Italia divenne il maggior produttore d'olio del mondo, utilizzato in cucina ma anche come addobbo nelle tavole.

Dopo la notorietà del 1800, ebbe un calo e nel 1900 si vide superare da quelli che erano ritenuti i grassi più ricchi, i grassi animali, verità che fu rivalutata cento anni più tardi e se possibile esaltando l'olio che così è diventato oggi uno degli alimenti più graditi al mondo.

Sulle nostre tavole troverete solo olio di qualità perché siamo profondamente convinti di valorizzare i cibi da noi proposti aggiungendo un valore in più: il sapore di una Italia di qualità! La legge definisce quali sono i parametri secondo i quali classificare i vari oli di oliva:

- acidità libera (in % di acido oleico)
 - numero dei perossidi (in meq. di Ossigeno/Kg di olio)
- valutazione organolettica mediante panel test (in base al Reg. CE 2568/1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti).

La Nuvola e La Nuvola ripiena

La pizza in tutte le sue consistenze.

Nuvola Parma e burrata

Base focaccia, Prosciutto di Parma 24 mesi (Casa Graziano), Burrata di Andria, ciliegino confit (fatto in casa).



€ 12,00

Birra consigliata: Lucky Jack Pale Ale

Nuvola Confit

Pomodoro Corbarino, Stracciatella di Andria, Acciughe del Mar Cantabrico, ciliegino confit (fatto in casa).



€ 11,00

Birra consigliata: Gose

Nuvola Sauris

Base focaccia, Mozzarella di Bufala di Battipaglia (Barlotti), ciliegino confit (fatto in casa), Speck di Sauris (vecchia Sauris).



€ 11,00

Birra consigliata: Aran Argo

Dolce Salato

Brie (Groupil), Prosciutto Crudo di Parma (Casa Graziano), purea di Mela Verde.



€ 11,00

Birra consigliata: Muttnik Albina

Nuvola ripiena Mangalica

Stracciatella pugliese, crema di zucca, Mortadella di Mangalica, Cramble d'amaretto.



€ 14,00

Birra consigliata: Muttnik Bolik

Nuvola ripiena Cime di Rapa

Crema al Cacio e pepe, salsicetta d'oca al finocchietto selvatico (), caciocavallo podolico (Caseif. Nicola Pessolani).



€ 14,00

Birra consigliata: Muttnik Belka

Nuvola ripiena Manzetta Prussiana

Crema di zucca, Gorgonzola "Tosi" al cucchiaino, Radicchio di Treviso, ossocollo di manzetta prussiana.



€ 13,00

Birra consigliata: Muttnik Damka

Nuvola ripiena Ariccia

Casatella Trevigiana Dop, Porchetta di Ariccia (Leopardi), Mostarda di Cipolla di Montoro IGT, Gorgonzola al cucchiaino (Tosi).



€ 13,00

Birra consigliata: La Prima

