



#PASSIONE #ENTUSIASMO #RICERCA #DEDIZIONE

Sono le 4 parole chiave che rappresentano la titolare
Petra Maria Antolini, il suo locale ed i suoi collaboratori.

La sua idea di poter donare, in questo luogo, sia pizza che cucina
è un sogno che portava dentro fin da quando era piccola.
Il connubio perfetto che ha portato alla sua ultima creazione
è la PIZZA FRITTA INNOVATIVA; la perfetta collaborazione
fra l'impasto dalla pizzeria e la farcitura dalla cucina,
non a caso è la portata che apre il menù.

Gli impasti sono un'altra delle caratteristiche principali
del Settimo Cielo, partendo dagli storici "PETRA" ed "INTEGRALE"
passando all'intramontabile "CLASSICO" arrivando infine alla
novità più recente del "PROTEICO".

Altro punto cardine in continua evoluzione è il SENZA GLUTINE:
una delle particolarità che ci differenzia è il
credere e perseverare che è possibile creare anche senza frumento

Insomma sfogliare il nostro menù sarà una vera e propria
goduria da far venire l'acquolina in bocca.

Per i dessert vi lasciamo in dolce attesa, gli immancabili lievitati vi attendono...

OGNI PIZZA E' DISPONIBILE SENZA GLUTINE
CON UN SUPPLEMENTO DI € 3,00

TUTTA LA CUCINA E' DISPONIBILE SENZA GLUTINE
(per i primi piatti maggiorazione di € 2,00)

IMPASTO SENZA GLUTINE

Farina di riso, farina di mais, frumento deglutinato,
acqua, olio, sale e lievito madre



∅
0,28 cm



250 gr



Lievitazione
24+6



350°



#LE FRITTE CLASSICHE (i nostri 7 peccati)

	INTERA	1/2
IRA Pizza frita con impasto Petra San Marzano, capocollo piccante e 'nduja	6 spicchi € 13,00	porzione € 9,00
AVARIZIA Pizza frita con impasto Petra sugo di pomodoro san marzano e ricotta affumicata	€ 12,00	€ 8,00
INVIDIA Pizza frita con impasto Petra Tartare di filetto, formaggio monte veronese a scaglie e 'nduja	€ 16,00	€ 12,00
SUPERBIA Pizza frita con impasto Petra stracciatella fresca pugliese, acciuga del cantabrico e grattugiata di limone bio	€ 14,00	€ 10,00
GOLA Pizza frita con impasto Petra stracciatella fresca pugliese e crudo S. Daniele 18 mesi (Levoni)	€ 13,00	€ 9,00
ACCIDIA Pizza frita con impasto Petra bufala campana, speck levoni e scaglie di formaggio monte veronese	€ 13,00	€ 9,00
LUSSURIA Pizza frita con impasto Petra stracciatella fresca pugliese e mortadella al tartufo	€ 15,00	€ 11,00

#LE FRITTE INNOVATIVE

La nostra nuova idea di pizza frita con doppia cottura, cottura in friggitrice e terminata in forno per donare gusto, alveolatura, croccantezza e leggerezza

	INTERA 6 spicchi	1/2 porzione
LA GAMBERO Pizza frita con stracciatella fresca pugliese gambero rosa e pepe macha dalle piante antiche	€25,00	
LA ROMEO Pizza frita con stracciatella fresca pugliese e Romeo culatello con affinamento nel Recioto e nell'Amarone	€ 20,00	€ 15,00
LA PULLED BEEF Pizza frita con sfilacciata di black angus Mr. Beefy cotto in affumicatore, verze, carote spadellate e salsa dolce dell'osteria	€ 16,00	€ 12,00
LA "TELARICORDI" Pizza frita con trippa alla parmigiana	€ 16,00	€ 12,00
LA PEPE & CACIO Pizza frita con San Marzano DOP crema al cacio e pepe macha	€ 16,00	€ 12,00
LA ANGUS Pizza frita con ragù d'angus in stile veronese	€ 16,00	€ 12,00

#LE CONTEMPORANEE

con Impasto Petra

MARGHERITA “PRIMO SALE”

Impasto Petra, pomodoro “come na volta” dal sapore alpino, dolce ma forte
primo sale e rosmarino

€ 10,00

MARGHERITA AI 3 TOPPING

Impasto Petra, fior di latte,
topping al datterino giallo, rosso e basilico in foglia

€ 9,00

REGINA POMO D'ORO

Impasto Petra, fior di latte, datterini freschi e basilico in foglia

€ 8,50

LA COSACCA AL MONTE

Impasto Petra, fior di latte, pomodoro San Marzano
formaggio monte veronese vecchio e basilico in foglia

€ 10,00

LA LESSINIA

Impasto Petra, primo sale, funghi freschi, speck Levoni,
e formaggio monte veronese

€ 14,00

LA VERONESE

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia,
radicchio lungo e formaggio monte veronese

€ 13,00

LA BLU

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, blu Veja (formaggio erborinato)
zucca in 3 consistenze: al forno, in crema e disidratata

€ 13,00

LA DEAVINA

Impasto Petra, datterino, bufala,
rucola fresca e deavina (coppa affinata all'amarone)

€ 16,00

LA PORCHETTA DI ARICCIA

Impasto Petra, fior di latte, patate di montagna, formaggio Monte veronese a scaglie,
porchetta di ariccìa

€ 13,00

LA COTTO ARTIGIANALE

Impasto Petra, fior di latte, prosciutto cotto artigianale Artemano Levoni,
monte veronese e funghi freschi

€ 13,00

LA ZUCCA

Impasto Petra, fior di latte, crema di zucca, tastasal
e formaggio monte veronese

€ 12,00

LA ZUCCA & LARDO

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia
zucca, patate e lardo della Lessinia

€ 14,00

Le nostre pizze sono studiate calibrate in base all'impasto e agli ingredienti di farcitura e sconsigliamo eventuali variazioni

#LE CONTEMPORANEE

con Impasto Petra

LA CACIO E PEPE

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, bufala campana,
pecorino romano e pepe € 12,00

LA GRICIA

Impasto Petra, fior di latte, guanciale croccante, pecorino romano e pepe € 12,00

L'AMATRICIANA

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, cipolla di Tropea,
guanciale croccante e formaggio pecorino romano, pepe € 14,00

LA CARBONARA

Impasto Petra, fior di latte, guanciale croccante,
mimosa di uovo marinato, pecorino romano e pepe € 12,00

LA LAZZO (Dedicata a Marco)

Impasto Petra, fior di latte, salsiccia della Lessinia,
grana padano e porro croccante € 11,00

LA SALSICCIA E FRIARIELLI

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia,
salsiccia della lessinia e friarielli freschi € 10,00

LA PICCANTE

Impasto Petra, San Marzano, salamino piccante Levoni,
capocollo piccante Levoni, 'nduja e olive € 13,00

LA CONTADINA

Impasto Petra, fior di latte, patate spadellate, gorgonzola dolce
lardo di montagna e cipolla caramellata € 13,00

LA RUSTICA

Impasto Petra, fior di latte, cipolla caramellata, salsiccia di black angus Mr Beefy
formaggio monte vecchio e lardo di montagna € 14,00

LA CAMPANA

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, fior di latte,
datterino, olive e prosciutto crudo di parma € 13,00

LA LEONE

Impasto Petra, fior di latte, cipolla di Tropea,
gorgonzola dolce dalla Lessinia e Deavina (coppa affinata nell'amarone) € 15,00

LA NORCINA

Impasto Petra, fior di latte, cipolla di Tropea,
salsiccia black angus Mr Beefy, tartufo nero della Lessinia € 18,00

LA TARTUFO

Impasto Petra, fior di latte, tartufo della Lessinia e uovo marinato € 16,00

Le nostre pizze sono studiate calibrate in base all'impasto e agli ingredienti di farcitura e sconsigliamo eventuali variazioni

#LE CONTEMPORANEE

con Impasto Petra

#CON IL PESCE

con Impasto Petra

LA CANTABRICO

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, bufala campana dop,
acciuغه del Cantabrico, olio evo e origano

€ 15,00

LA SUD

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, mozzarella della Lessinia, filetti di tonno,
capperi di salina, olive taggiasche e datterini

€ 13,00

LA PROFUMO DI SICILIA

Impasto Petra, datterini, bufala campana, filetti di alici
olive taggiasche, origano, basilico e scorzetta di limone grattugiato

€ 14,00

LA MARE

Impasto Petra, fior di latte, mazzancolle, cozze, vongole
seppie, datterini, rucola fresca e olio agli agrumi

€ 16,00

IL RE

Impasto Petra, fior di latte, tartufo della Lessinia
code di gambero rosso ed essenza di olio all'arancia

€ 25,00

#VEGAN

con impasto integrale

VEGAN 01

Pomodoro San Marzano, melanzane, pinoli, topping al basilico
e basilico fresco

€ 9,00

VEGAN 02

Crema di zucca, carciofi, funghi freschi, olive taggiasche,
capperi e friarielli freschi

€ 9,50

VEGAN 03

Crema di zucca, dadolata di patate,
olive nere, datterino, radicchio rosso e noci a granella

€ 10,00

Le nostre pizze sono studiate calibrate in base all'impasto e agli ingredienti di farcitura e sconsigliamo eventuali variazioni

#GLI HAMBURGER

PUCCIA BURGER CLASSICO

Puccia di pizza come pane, hamburger di black angus Mr Beefy (200 gr)
cipolla caramellata, bacon croccante, insalata,
formaggio monte veronese e maionese

€ 15,00

PUCCIA BURGER COTOLETTA

Puccia di pizza come pane, insalata fresca,
cotoletta alla milanese, formaggio monte veronese e maionese

€ 14,00

PUCCIA BURGER PORCHETTA

Puccia di pizza come pane, porchetta,
insalata, monte veronese, miele e maionese

€ 12,00

#LE SCHIACCiate

con Impasto Petra

CRUDO DI PARMA e STRACCIATELLA PUGLIESE

Base schiacciata con olio EVO,
in uscita stracciatella pugliese fresca e crudo di Parma 24 mesi

€ 12,00

LA MORTADELLA

Base schiacciata con olio EVO,
in uscita mortadella al tartufo "Levoni"
e stracciatella pugliese

€ 13,00

LA MAR CANTABRICO

Base schiacciata con olio EVO,
in uscita stracciatella pugliese, acciughe del mar cantabrico
e origano fresco

€ 14,00

#LE STORICHE

con Impasto Classico

BUFALA

Pomodoro San Marzano, bufala campana
e basilico fresco

€ 9,50

PARMIGIANA

(Impasto Petra)

Fior di latte, melanzane, pomodoro San Marzano,
pinoli, basilico e grana padano a scaglie

€ 10,00

CAPRICCIOSA

(Impasto Petra)

Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi freschi, olive taggiasche, capperi di Salina, carciofi freschi
prosciutto cotto Levoni in uscita e come capriccio l'acciuga del Cantabrico

€ 10,50

IL CALZONE CLASSICO

Fior di latte, ricotta fresca, funghi freschi,
prosciutto cotto e san marzano

€ 9,00

CALZONE INVERNALE

Fior di latte, formaggio monte veronese, zucca al forno
radicchio di Verona e granella di amaretti

€ 9,50

PROSCIUTTO E FUNGHI FRESCHI

Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto Levoni
e funghi freschi

€ 8,50

TONNO E CIPOLLA DI TROPEA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, tonno
e cipolla di Tropea

€ 9,00

L'ORTO

Pomodoro San Marzano, fior di latte
e verdure di stagione

€ 8,50

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro San Marzano, fior di latte, grana padano,
monte veronese, gorgonzola dolce e brie

€ 9,50

LADY

Fior di latte, gorgonzola dolce, patate di montagna,
radicchio invernale e speck della Lessinia

€ 9,00

VIP

Fior di latte, olive, cipolla di Tropea al forno, salamino piccante Levoni,
grana padano, rosmarino fresco e datterino

€ 9,00

#LE STORICHE

TEGAMINO

(Pizza Quadrata)

Fior di latte, brie, funghi freschi e pancetta arrotolata in uscita € 9,00

ISAAC

Fior di latte, patate al forno, ricotta fresca di montagna e pancetta arrotolata in cottura € 9,00

CALVETTI

Pomodoro San Marzano, fior di latte, ricotta fresca di montagna prosciutto cotto Levoni, scaglie di grana padano, olio evo e pepe in uscita € 9,50

CHICCO

Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi freschi, cipolla di Tropea, brie, salamino piccante Levoni ed erbetta cipollina fresca € 9,50

IMPERIALE

Pomodoro San Marzano, fior di latte, formaggio fresco (philadelphia), funghi freschi, Salamino piccante Levoni, prosciutto cotto e origano € 9,50

POVERA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, cipolla di Tropea, salamino piccante Levoni, pepe nero e speck Levoni € 9,00

VENETA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia, patate al forno e gorgonzola dolce € 9,00

KEVIN

Pomodoro San Marzano, bufala campana, funghi freschi, Salamino piccante Levoni e monte veronese € 9,50

NAPOLI

Pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe di cetara, capperi di Salina e origano fresco € 9,00

MARINARA

Pomodoro San Marzano a pezzettoni, lamelle di aglio polesano Dop, datterino giallo, olio evo e origano fresco € 7,00

GIRASOLE (ex margherita)

Pomodoro San Marzano a pezzettoni mozzarella fior di latte e basilico fresco € 7,00

#CUCINA

PRIMI PIATTI

Bombardoni (penne grosse) con pesto di pistacchio e ricotta affumicata della Lessinia	€ 14,00
Una Nicky in Valpolicella (bombardoni con pere al recioto mantecate al brie)	€ 14,00
Bigoli alla carbonara (crema d'uovo, guanciale d'amatrice, pecorino romano e pepe)	€ 12,00
Spaghettoni all'antico pomodoro di Napoli con stracciatella pugliese	€ 12,00
Risotto all'Amarone (min . 2 persone)	€ 15,00
Risotto con tastasal di black angus e tartufo (min . 2 persone)	€ 16,00
Risotto con pere al recioto mantecato al blu Veja (min . 2 persone)	€ 14,00
Bombardoni alla norcina (tastasal black angus Mr. Beefy, cipolla rossa stufata e tartufo della Lessinia)	€ 15,00
Fettuccine con ragout d'angus alla veronese (carne esclusivamente di black angus, allevata nel territorio vicino)	€ 10,00
Fettuccine al tartufo della Lessinia	€ 15,00
Bigoli aglio, olio e 'nduja	€ 13,00
I nostri gnocchi fatti in casa con i seguenti gusti a scelta:	
- cacio e pepe (rivisitato)	€ 12,00
- Salmi balck angus stufato	€ 12,00
- Una Nicky in Lessinia (funghi champignon, brie e tartufo della Lessinia)	€ 15,00

SECONDI PIATTI

Costine di manzo CBT (cotto a bassa temperatura) affumicate con patate arrosto & salsa hosteria (maionese alle spezie)	€ 25,00
Galletto alla griglia & maionese alle erbe	€ 15,00
Tartare di manzo con uovo all'occhio di bue	€ 16,00
Uovo all'occhio di bue con tartufo delle Lessinia grattugiato su crostone di pane	€ 18,00
Tagliata di Bavetta al sale grosso e rosmarino servita con patate spadellate e maionese alle spezie	€ 23,00

LE NOSTRE TAGLIATE SERVITE IN PUCCIA DI PANE AI SEGUENTI GUSTI:

olio evo, sale grosso maldon e rosmarino	€ 16,00
rucola e scaglie di grana padano	€ 18,00
cipolla di tropea caramellata e pecorino romano	€ 18,00
crema al pistacchio e ricotta affumicata	€ 19,00
Monte veronese e tartufo della Lessinia	€ 20,00
Trippa alla parmigiana	€ 16,00
Ciuffi e anelli in frittura	€ 16,00

CONTORNI

Verdure di stagione	
Patatine fritte o spadellate	
Insalata, carote, radicchio rosso di Verona	€ 4,50

INSALATE

La Giorgia: insalata, datterini, formaggio fresco, bresaola e noci	€ 10,00
Desiré: insalata, scaglie di Monte Veronese, tagliata di petto di pollo e formaggio fresco	€ 12,00
Settimo cielo: insalata, ciliegine di mozzarella, olive leccino e scaglie di monte veronese	€ 10,00
Caesar Salad: insalata, petto di pollo grigliato, crostini di pane, salsa caesar e scaglie di grana	€ 12,00
Tonno: insalata, tonno in filetti, capperi, olive, ciliegine di mozzarella e datterini rossi	€ 12,00
Mare: insalata verde, mazzancolle, cozze, seppioline, mozzarelline datterini e olive nere	€ 13,00

PER I PIÙ PICCINI

Pasta corta al ragù o pomodoro	€ 7,00
Hamburger (Mr. Beefy 200 gr) con patatine fritte	€ 10,00
Cotoletta di petto di pollo con patatine fritte	€ 9,00

#BEVANDE

APERITIVI

Il Signor Cortesino (aperitivo analcolico)	€ 4,00
Spritz Aperol, Spritz Campari, Prosecco DOC	€ 4,50
Americano, Negroni, Negroni sbagliato, Gin tonic	€ 7,00

BIBITE

Acqua S. Pellegrino minerale effervescente naturale da 0,70 lt	€ 3,00
Acqua Panna oligominerale liscia di origine vulcanica da 0,70 lt	€ 3,00
Bibite in lattina: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero, The pesca e limone, chinotto	€ 3,00
Coca-Cola alla spina, 0.4 lt	€ 4,00
Coca-Cola alla spina, 0,2 lt	€ 2,50

BIRRE ALLA SPINA

Arcobrau Urfass - Birra tedesca gradazione 5.2%; colore biondo dorato	cl 0,2 € 2,50.....cl 0,4 € 5,00
Weizen Arcobrau Hell - Birra Weissbier gradazione 5.3%; colore biondo dorato	cl 0,2 € 3,50.....cl 0,5 € 5,50
Birra "Rossa" St. Benoit Ambree	cl 0,2 € 3,50.....cl 0,4 € 5,50

BIRRA ANALCOLICA

Peroni Nastro Azzurro	0,33 lt (0,05% Vol.).....€ 3,50
------------------------------	---------------------------------

LESTER BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Birra Valmarisa 1185 (Dortmünder Export)	0,50 lt (5,7% Vol.).....€ 6,50
Birra Valpantena (India Pale ale)	0,50 lt (5,5% Vol.).....€ 6,50
Birra Fosca (Marzen)	0,50 lt (5,0% Vol.).....€ 6,50

BIRRA GLUTEN FREE

Alla spina: Landmark British Lager	(0,2 cl) Piccola.....€ 3,50
	(0,4 cl) Media.....€ 6,50
Superior Pedavena	0,33 cl (5,2% Vol.).....€ 4,00
Pale Ale	0,50 cl (4,5% Vol.).....€ 7,00
India Pale Ale	0,50 cl (6,0% Vol.).....€ 7,00
Porter	0,50 cl (5,0% Vol.).....€ 7,00

VINI BOLLICINE

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
Prosecco DOCG di Valdobbiadene Brut Adami	€ 3,00.....	€ 25,00
Trento DOC Conte Federico (Riserva Masi)		€ 38,00
Blanquette de Limoux Almerly		€ 30,00
Cremant de Bourgogne Millesimato Louis Bouillot		€ 38,00
Cremant de Bourgogne Rosè Louis Bouillot		€ 40,00
Franciacorta DOCG Brut Mirabella		€ 35,00
Franciacorta DOCG Cuvee Prestige Ca' del Bosco		€ 60,00
Franciacorta DOCG Gran Cuvee Alma Bellavista		€ 65,00
Champagne Brut Soverain Henriot		€ 80,00
Champagne de Saint-Gall		€ 60,00
Champagne Dom Pérignon		€ 250,00

VINI BIANCHI

Vino Bianco della Casa frizzante	€ 3,00.....	€ 10,00
Custoza DOC Cavalchina	€ 3,00.....	€ 18,00
Lugana DOC - Le Morette.	€ 3,50.....	€ 22,00
Lugana DOC Lunatio - Masi		€ 25,00
Fresco Masi Organic		€ 22,00
Lugana DOC Beldosso		€ 25,00
Masianco Pinot Grigio delle Venezie DOC		€ 23,00
Gewürztraminer - Meran Kellerei		€ 25,00
Gewürztraminer - Hugel Familie		€ 35,00

VINI ROSSI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
Vino Rosso della Casa	€ 2,00.....	€ 10,00
Valpolicella Classico - Le Salette	€ 3,00.....	€ 15,00
Valpolicella Ripasso I Progni - Le Salette	€ 4,00.....	€ 25,00
Valpolicella Classico - Le Marognole	€ 3,00.....	€ 17,00
Valpolicella Ripasso - Le Marognole	€ 3,50.....	€ 25,00
Valpolicella Classico - Monte Santoccio	€ 3,00.....	€ 17,00
Valpolicella Ripasso - Monte Santoccio	€ 3,50.....	€ 25,00
Valpolicella Classico - Begali	€ 3,00.....	€ 15,00
Valpolicella Ripasso - Begali	€ 4,00.....	€ 25,00
Classico Superiore - Begali - La Siora	€ 3,50.....	€ 25,00
Amarone Cà Bianca - Begali (3 bicchieri Gambero Rosso)		€ 45,00
Valpolicella Campo Fiorin - Masi rosso veronese IGT		€ 25,00
Valpolicella Toar - Masi classico superiore		€ 30,00
Fresco rosso - Masi Organic		€ 25,00

VINI DOLCI

	BICCHIERE	
Moscato D'Asti DOCG Bera		€ 20,00
Passito Bianco IGT Dulcis Cavazza	€ 4,00.....	€ 25,00

IN CASO DI MANCATO REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO, AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O PROVENIENTI DA CONGELAZIONE TRAMITE ABBATTITORE, TALI ALIMENTI SONO CONTRASSEGNA TI DA ASTERISCO.

ALCUNI PRODOTTI FRESCI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI A CRUDO, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA QUALITA' E LA SICUREZZA, COME PRESCRITTO DAL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG.CE 852/04 E 853/04

SERVIZIO € 2,50

LE VARIAZIONI SI INTENDONO COME MAGGIORAZIONI SEMPLICI

VERDURE, TOPPING E LATTICINI € 2,50

AFFETTATI SEMPLICI € 2,50

BUFALA E STRACCIATELLA € 2,50

CRUDO € 3,00

BRESAOLA DI BLACK ANGUS € 3,50

ROMEO E DEAVINA € 5,00

TARTUFO DELLA LESSINIA € 6,00

PER BABY SI INTENDONO PIZZE POCO TIRATE

IMPASTI

Gli impasti delle nostre pizze sono il risultato di una costante ricerca sugli ingredienti di prima qualità e sulle materie prime utilizzate

PETRA

Farina Petra evolutiva, grano siciliano, farina di grano tenero tipo "1" biologica, lievito naturale, acqua e sale di Cervia

€ 2,00



INTEGRALE TUTTO GRANO

Farina Petra integrale 'Tutto Grano', lievito naturale, acqua e sale di Cervia

€ 2,00



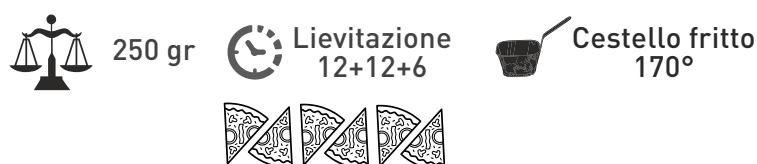
CLASSICO

Farina tipo 0, lievito madre naturale, acqua olio EVO e sale



PIZZA FRITTA con impasto Petra

DEGUSTAZIONE (servita tagliata in 6 spicchi)



PIZZA FRITTA INNOVATIVA

Doppia cottura frita e poi in forno



PROTEICO

A basso contenuto di zuccheri e carboidrati

€ 4,00



NEWS

- *In vetrina all'ingresso sono presenti i nostri prodotti artigianali.
È possibile ordinarli, programmare spedizioni o creare confezioni regalo.
Tutti i prodotti sono presenti nelle versioni Classico e Senza Glutine.*
- *Il pane Senza Glutine è possibile acquistarlo anche in giornata con un preavviso di 1 ora*
- *È possibile acquistare il nostro pane in cassetta classico con un preavviso di 1 giorno*

Un grazie alle aziende che collaborano al mio fianco,
Mr Beefy che mi garantisce sempre carne di qualità, proveniente da allevamenti
allo stato brado e non intensivo; al molino che mi sostiene in tutte le richieste
di farine di alta qualità, passando per le bevande, dell'Enoteca Pavoni, ai piccoli produttori,
ai mercati settimanali ed infine il più piccolo ma il più prezioso per me:
l'orto ed i prodotti di montagna di Nonna Rosi.

Come nelle belle favole il finale...
Ringrazio tutti quelli che collaborano insieme a me
e ringrazio voi che siete qua!



