

CAFFÈ
VERO
House



PAN VERO

**Quando la pizza diventa una nuova
dimensione di gusto**



PAN VERO



» **BASE MAIS*** 16,00€

 **01. MEDITERRANEAN**
mozzarella, olive Taggiasche,
pesto leggero di basilico e prosciutto
cotto alla brace dopo cottura

 **02. BLUE**
mozzarella, gorgonzola,
prosciutto crudo e pomodorini confit

 **03. LIME CRUNCH**
mozzarella, tartare di tonno al profumo
di lime, valeriana e granella di nocciola

BASE MAIS

Impasto di un blend artigianale
di farine grezze macinate a pietra.

Tra le più importanti:
ORZO, FARRO, SEGALE e AVENA,
ma la più predominante il MAIS.
L'impasto parte da una biga idra-
tata al 60% 24 ore a temperatura
controllata. Viene rimpastata senza
aggiunta di lieviti per arrivare al
70% di idratazione e fatta matura-
re altre 20 ore, per poi passare all
ultima fase, la lievitazione di 4 ore.

» **BASE CAFFÈ*** 16,00€

 **04. EXPRESSA**
mozzarella, finferli,
lardo di colonnata e scaglie di grana

 **05. RIVIERA**
mozzarella, caprino,
salmone affumicato e rucola

 **06. POPPY DREAM**
stracciatella, tartare di gambero
argentino, spinacino e semi di papavero

BASE CAFFÈ

Impasto di un blend artigianale
di farine grezze macinate a pietra.

Tra le più importanti:
ORZO, FARRO, SEGALE e AVENA.
L'impasto parte da una biga idra-
tata al 60% 24 ore a temperatura
controllata. Viene rimpastata senza
aggiunta di lieviti con la nostra mi-
scela CAFFÈ' 100% ARABICA ricet-
ta CAFFÈ' VERO fino a raggiunge-
re il 70% di idratazione. Viene fatto
riposare 1 ora, prima della pirlatu-
ra. Una volta pirlato viene fatto ma-
turare 20 ore per poi passare all
ultima fase, la lievitazione di 4 ore.