

 *perché non siamo*

“la solita Pizzeria”

ESPERIENZA

Rappresentiamo l'Arte Bianca da due generazioni e dal 1982 impastiamo utilizzando le tecniche antiche tramandate dai nostri genitori, perfezionate con cura maniacale per rispettare i più moderni standard produttivi

PASSIONE

Non utilizziamo grani con additivi, glutine aggiunto o miscele stabilizzate in laboratorio, ma solo farine Naturali che selezioniamo con passione per ottenere un prodotto sano e genuino.

I nostri impasti sono in continua evoluzione, che perfezioniamo per garantirti la massima digeribilità

COMPETENZA

Solo da noi potrai gustare un impasto realizzato con farine a basso contenuto di glutine e ad alto apporto di fibre, realizzato con la tecnica della lentissima lievitazione naturale a temperatura controllata di 20° per non meno di 30 ore.

Noi NON seguiamo Brand e NON esaltiamo false lievitazioni in frigo, perchè sappiamo che è un processo insufficiente a garantire il giusto equilibrio fra gusto e digeribilità

RICORDA: non esistono regole fisse o studi scientifici precisi nell'ambito della lievitazione, l'impasto è “vivo” e l'unico giudizio attendibile e quello dato dalla tua digestione, non dal tuo palato...

la nostra Cantina...

la birra alla Spina...

prodotto artigianale, NON pastorizzata,
Km Zero, spillatura a "fusto freddo"



Birra Busalla

Piccola
200 ml

Media
400 ml

Grande
1 L.

Muller - Lager Chiara - Vol. 5% Alc.

€ 3,00

€ 4,50

€ 9,00

Ambra - Lager Ambrata - Vol. 6% Alc.

€ 3,50

€ 5,00

€ 9,50

*La terza "Spina" del Mese**

€ 3,50

€ 5,00

€ 9,50

*IL BIRRIFICIO DI BUSALLA PROPONE ALTRE TIPOLOGIE STAGIONALI
Guarda la LAVAGNA al muro per la disponibilità del momento

Ambra Barricata

500 ml. gradi: 6,5% colore: AMBRATO € 6,50

Tipologia: DOPPIO MALTO

Note barricate tipiche dei migliori wisky torbati

Castagnasca

500 ml. gradi: 5,5% colore: AMBRATO € 6,50

Tipologia: AROMATIZZATA

Tutto il profumo intenso delle castagne BIO essiccate a legna

Pale Ale

500 ml. gradi: 5% colore: ORO CARICO € 6,50

Tipologia: PALE ALE - Alta Fermentazione

Stile Anglo-Americano, leggermente amara con note fruttate

Delphine

500 ml. gradi: 8% colore: AMBRATO € 6,50

Tipologia: BELGIAN ALE

Decise note alcoliche fruttate, con finale secco e mai troppo dolce

Altre birre nella prossima pagina



Riedenburger - Biologica Tedesca

Ur Helles 500 ml. gradi: 4,8% colore: GIALLO € 5,50

Tipologia: HELLES - Bassa Fermentazione

Una chiara non filtrata con tutto il sapore e il colore della Birra di una volta

Hemmer al Farro 500 ml. gradi: 5,1% colore: AMBRATO € 6,00

Tipologia: SPECIALE AL FRUMENTO - Bassa Fermentazione

Realizzata con farro antico per un gusto diverso tutto da scoprire

Helles Hefeweizen 500 ml. gradi: 5,2% colore: AMBRATO € 5,50

Tipologia: WEISS - Alta Fermentazione

Tipica HeifeWeizen dal gusto acidulo persistente, ma in più è biologica

Ur Weizen 500 ml. gradi: 5,2% colore: AMBRATO € 5,50

Tipologia: WEISS - Alta Fermentazione

UR in tedesco significa "il massimo dell'antico" e lo si vede anche dal colore

Weizen Bock 500 ml. gradi: 6,8% colore: AMBRATO € 6,50

Tipologia: WEIZEN BOCK - Alta Fermentazione

Weizen Doppio Malto da non perdere. Peccato sia STAGIONALE



Bionda/Rossa - Artigianale Italiana

Midona 500 ml. gradi: 6,5% colore: ORO ANTICO € 6,00

Tipologia: BELGIAN PALE ALE - Alta Fermentazione

Una birra chiara doppio malto leggera (per essere una DP) e dissetante

Tabacchera 500 ml. gradi: 9% colore: ORO CARICO € 6,50

Tipologia: BELGIAN STRONG AMBER ALE - Alta Fermentazione

Decisa e ben strutturata come deve essere una birra altamente Alcolica



Bianca- Artigianale Italiana

Saggia 500 ml. gradi: 5% colore: BIONDO VELATO € 6,50

Tipologia: BLANCHE - WITBIER - Alta Fermentazione

Mediamente corposa, spumeggiante, speziata e fruttata, tipicamente bianche

*Non possono piacere né vivere a lungo
versi scritti da bevitori d'acqua...*

Anthelme Brillat Saverin



i Vini... Az. Agricola Nuova Cappelletta (AL)

La nostra offerta di vini comprende prodotti imbottigliati all'origine da agricoltura Biologica e Biodinamica **anche senza solfiti** per assaporare tutto il gusto di un prodotto 100% naturale

MESCITA DI VINI A BICCHIERE (250 ml circa) **€ 4,00**

Il vino servito varia a seconda della disponibilità. In caso di nuovo "stappo" è possibile scegliere il tipo di vino fra quelli proposti, con esclusione della Barbera Barricata e del prosecco di Valdobbiadene

i rossi...

Nebioło € 12,00

Fermo - CI 75

Grignolino € 12,00

Fermo - CI 75

Fieisa € 12,00

Vivace - CI 75

Barbera € 12,00

SENZA SOLFITI - CI 75

Barbera € 15,00

BARRICATA - CI 75

i bianchi...

Chardonnay € 12,00

Vivace - CI 75

Cortese € 12,00

Fermo - CI 75

Vermentino € 12,00

"LUNI" Fermo - CI 75

Se ami le bollicine...

PROSECCO DOCG

Valdobbiadene € 15,00

CI 75

"WINE BAG" quello che non bevi, lo porti a casa

Il bar...

L'acqua... Naturale/Gassata $\frac{1}{2}$ l. € 2,00 1 l. € 3,50

Bibite in lattina cl 33 € 3,00

Birra Moretti 66 cl. € 4,00

I caffè... € 1,50 Correzione + € 1,00

I liquori... Da € 3,00



i nostri impasti ricchi di fibre

Impasto CLASSICO ai 3 cereali

- Farina di Grano Tenero Tipo 1 con Germe di Grano
- Semola Rimacinata di Grano Duro
- Farina di Segale Integrale

30 ore minimo di lievitazione naturale a 20°

L'aggiunta di Semola e Segale riduce l'apporto di glutine, la presenza delle fibre e del germe di grano limitano l'assorbimento degli zuccheri durante la digestione, una lunga fermentazione a temperatura ambiente garantisce la giusta maturazione delle proteine donando gusto, fragranza e digeribilità

Impasto PINSA con Soia e Riso

(supplemento € 0,50—DISPONIBILE FINO AD ESAURIMENTO)

- Farina di Grano Tenero Tipo 00
- Farina di Soia integrale
- Farina di Riso

30 ore minimo di lievitazione naturale a 20°

Ulteriori 24-48 ore di maturazione a +4°

L'aggiunta di Soia e Riso oltre a ridurre l'apporto di glutine, permettono di ottenere morbidezza e fragranza limitando l'utilizzo di grassi nell'impasto, una lunga fermentazione a temperatura ambiente e successivo riposo a 4° garantiscono la giusta maturazione delle proteine donando gusto, fragranza, digeribilità e una leggerezza unica

Trovate la lista ingredienti completa in ultima pagina

richiedi la stesura che preferisci

Classica ECCO



Stesa in parte a
matterello
diametro min 40 cm
bordo appena
pronunciato

*Ben cotta, sottile
e friabile*

Stile Napoletana

Stesa a mano con
bordo più pronunciato,
cottura media per una
maggiore morbidezza
diametro 36 cm circa

*Meglio se abbinata a
Mozzarella Fiordilatte
o di Bufala D.O.P.*



Il nostro e' un impasto versatile

che ben si sposa con entrambe le soluzioni

Se non richiesto diversamente, verrà servita in formato
"Classica ECCO"

Coperto*

a persona € 1,50

* il coperto è GIA' INCLUSO se si sceglie la degustazione

Babymenù

fino a 10 anni - 1 ogni adulto pagante

Comprende Coperto, Pizza Baby, Acqua/Bibita, Gelato Baby

In settimana € 8,00 - Weekend - Festivi e Pre Festivi € 10,00

Non perderti la famosa

Degustazione di ECCO

Per degustare le nostre specialità, a prezzo fisso e senza limiti di portate

riservata ai tavoli da minimo 3 adulti

- Focaccia al Formaggio (classica/gusti) **€ 12,50**
- Farinata (classica/gusti) *a persona*
- Pizza a scelta (Gourmet con sovrapprezzo) *coperto INCLUSO*
- Dessert

COME FUNZIONA LA DEGUSTAZIONE ?

- Le portate vengono servite a tagliere, nessun limite di portate **FINO ALLA VOSTRA COMPLETA SODDISFAZIONE**
- **Si parte sempre con la focaccia al formaggio, seguita dalla farinata e dalla pizza, sarete poi voi a scegliere le portate successive prima di arrivare al dolce**
- Bevande, caffè, liquori e tutto ciò che non è espressamente indicato sono esclusi

Ai bambini fino a 10 anni si applica il prezzo del menù baby

PINSE GOURMET SUPPLEMENTO € 2,00 (a pizza)
SOSTITUZIONE BUFALA O FIORDILATTE € 1,00 (a pizza)
SOSTITUZIONE IMPASTO PINSA € 0,50 (a pizza)

LE PORTATE ORDINATE E NON INTERAMENTE CONSUMATE SARANNO MESSE IN CONTO, DESSERT INCLUSI

NON E' PIU' IL TEMPO DI CONCEDERE SPRECHI....

Vi ringraziamo per la vostra comprensione

la Farinata della Valle

€ 14,00



◆
*Tagliere di Farinata Classica per 2 persone
(3-4 porzioni come antipasto)*

◆
Lardo del Monte di Capenardo e Noci

◆
*Miele autoctono dell'Alta Val Trebbia
servito in vasetto mignon, da aggiungere a vostro piacere*



MACELLI 44
--ALLEVATORI FUORI DAL COMUNE--



le Farinate...

ordine minimo 2 porzioni

Farinata Classica € 5,00
a porzione

Stracchino € 5,50
a porzione
Con **Stracchino** a fine cottura

Cipolla € 5,50
a porzione
Con cipolle bianche fresche in cottura

Funghi Porcini * € 7,50
a porzione
Con Funghi Porcini freschi in cottura

Gorgonzola € 6,00
a porzione
Con **gorgonzola** dolce a fine cottura

Salsiccia € 6,50
a porzione
Con Salsiccia di Capenardo in cottura



Carciofi * € 6,50
a porzione
Con Carciofi Freschi in cottura

Nostra specialita' : Orient Express

Con Cipolle, mix di verdure essiccate e spezie € 6,00
a porzione

* Solo in stagione

scegli la Pinsa

Per accompagnare
la tua farinata

+ € 2,50

a pinsa *



la Focaccia al Formaggio di ECCO



Porzione Minima

*Tagliere Focaccia Classica per 2 persone
(3-4 porzioni come antipasto)*



*Pasta Sfogliata, senza lievito di Birra
(maturazione di almeno 48 ore a +4°)*



*Stracchino Invernizzina da Forno
Prodotto dal caseificio appositamente per le focaccerie di Recco*



Focaccia al Formaggio

di  ...

ordine minimo 2 porzioni per gusto

Classica

STRACCHINO

€ 5,75

a porzione

Stracchino e Gorgonzola

STRACCHINO E GORGONZOLA

€ 6,75

a porzione

Stracchino e Pesto

STRACCHINO E PESTO

€ 6,75

a porzione

Pizzate

Pizzata Classica

STRACCHINO - POMODORO - OLIVE - CAPPERI -
ORIGANO
ACCIUGHE SU RICHIESTA

€ 7,00

a porzione

Mare e Monti

PANNA - STRACCHINO - POMODORO - ZUCCHINI -
GAMBERETTI *- FUNGHI PORCINI

€ 7,50

a porzione

le pizze Bianche...

Neve € 5,70

STRACCHINO - MOZZARELLA

Caruggi € 7,70

STRACCHINO - PANNA - PESTO GENOVESE*

Gustosa € 8,00

PANNA - GORGONZOLA - NOCI

Tirolo € 7,50

MOZZARELLA - PANNA - SPECK

Caprese € 8,00

POMODORINI - MOZZARELLA - PROSC. CRUDO

Riunda € 8,50

STRACCHINO - MOZZARELLA - GORGONZOLA -
CIPOLLA - FUNGHI - SALAME PICCANTE

i Calzoni...

i calzoni **NON** sono disponibili
con impasto "Pinsa"

Classico € 7,70

POMODORO - MOZZARELLA - FUNGHI CHAMPIGNON -
CARCIOFINI - PROSCIUTTO COTTO

Panciotto € 9,00

POMODORO* - MOZZARELLA DI BUFALA - PROSCIUTTO
COTTO - OLIVE - MELANZANE

Maialino € 8,00



POMODORO - MOZZARELLA - SALSICCIA - WURSTEL

Ai Formaggi € 8,00

MOZZARELLA - STRACCHINO - PROVOLA - GORGONZOLA

Varianti Stracchino + 0 €, Fiordilatte o Bufala D.O.P. + 1,00 €

le Pizze Classiche...

La Margherita € 5,70

POMODORO - **MOZZARELLA**

Diavola € 6,70

POMODORO - **MOZZARELLA** - SALAME PICCANTE

Wurstel € 6,70

POMODORO - **MOZZARELLA** - WURSTEL

Salsiccia € 7,20

POMODORO - **MOZZARELLA** - SALSICCIA



Prosciutto Cotto € 6,70

POMODORO - **MOZZARELLA** - PROSC. COTTO

Prosciutto Crudo di Parma € 8,00

POMODORO - **MOZZARELLA** - CRUDO PARMA

Marinara € 5,00

POMODORO - OLIO EVO - AGLIO - ORIGANO

Napoli € 7,00

POMODORO - **MOZZAR.** - **ACCIUGHE** - CAPPERI

Capricciosa € 7,50

POMOD. - **MOZZ.** - FUNGHI - CARCIOFI - COTTO - OLIVE

Quattro Stagioni € 7,20

POMOD. - **MOZZ.** - FUNGHI - CARCIOFI - PROSCIUTTO - OLIVE

Prosciutto e Funghi € 7,20

POMOD. - **MOZZARELLA** - PROSCIUTTO COTTO - FUNGHI

Quattro Formaggi (BIANCA O ROSSA) € 8,00

POMODORO - **MOZZARELLA** - **FONTINA** - **PROVOLA** - **ZOLA**

Varianti Stracchino + 0 €, Fiordilatte o Bufala D.O.P. + 1,00 €

la Pizza Bargagli

(GOURMET) € 10,00



◆
Stesa a mano in stile Napoletana

◆
Mozzarella Fiordilatte

◆
*Funghi Porcini**

◆
Lardo e Salsiccia del Monte di Capenardo

◆
Disponibile anche con impasto PINSA



MACELLI 44
--ALLEVATORI FUORI DAL COMUNE--

le Pizze di ECCO...


Mercato POMODORO - **MOZZARELLA** - BRESAOLA - RUCOLA - GRANA € 8,50

Bragalla POMODORO - **MOZZARELLA** - SPECK - BRIE € 8,00

Molino POMODORO - **MOZZARELLA** - ZUCCHINI* - GAMBERETTI* € 8,50

San Lorenzo POMODORO - **MOZZARELLA** - UOVO - PANCETTA € 8,00

Trapena POMODORO - **MOZZARELLA** - FUNGHI PORCINI* € 8,50

Maxena POMODORO - **MOZZARELLA** - SALSICCIA - FAGIOLI - CIPOLLA - PEPERONI* - SALAME PICCANTE  € 9,00

Sant'Alberto POMODORO - **MOZZARELLA** - GORGONZOLA - SALAME PICCANTE - CIPOLLA € 8,00

Tre Scalini POMODORO - **MOZZARELLA** - PROVOLA AFFUMICATA - PANCETTA € 8,00

Rapallin POMODORO - **MOZZARELLA** - MELANZANE* - GRANA € 8,00

Stoneglia POMODORO - **MOZZARELLA** - TONNO - CIPOLLA € 8,00

Cevasco POMODORO - **MOZZARELLA** - FONTINA - FUNGHI - SPECK € 8,50

Eo POMODORO - **MOZZARELLA** - WURSTEL - PATATINE € 8,00

Vaxe POMODORO - **MOZZARELLA DI BUFALA** - PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA - RUCOLA - POMODORINI € 9,00

Borgonovo POMODORO - **MOZZARELLA** - MELANZANE* - PEPERONI* - ZUCCHINE* € 8,00

Varianti Stracchino + 0 €, Fiordilatte o Bufala D.O.P. + 1,00 €

la Pinsa de Gee

(la Pinsa di Bietole - Gourmet) € 11,00



◆
*Mozzarella Fiordilatte
e Salsiccia del Monte di Capenardo
(in cottura)*

◆
Prescinsoa e Bietola Saltata con Aglio
(a fine cottura)*




MACELLI 44
-- ALLEVATORI FUORI DAL COMUNE --



Pinse Gourmet

LA SCELTA DI PINSE
GOURMET NEL MENU'
DEGUSTAZIONE
COMPORTA UN SUPPLE-
MENTO DI € 2,00 A PINSA

Liguria **Fiordilatte**, Patate* e Fagiolini* in cottura
PESTO* genovese a fine cottura € 10,00

Valle d'Aosta **Fiordilatte** Funghi Porcini* **Fonduta**
Valdostana al Tartufo Nero in cottura € 10,00

Campania **Fiordilatte** Salsiccia e Friarielli* alla
Napoletana (leggermente piccanti) in
cottura  € 10,00

Lunigiana **Fiordilatte** in cottura, Lardo di
Capenardo **Noci**, Miele di
Torrighia a fine cottura   € 10,00

Pinse Gourmet con Pre Cottura

MAGGIORE CROCCANTEZZA - pre cottura eseguita al momento, NO congelato

Sicilia Caponata di verdure* al pomodoro in semicottura € 10,00

Puglia Pomodorino Ciliegino, **Burratine** delle Murgie
D.O.P. in semi cottura € 11,00

Padana **Gorgonzola** in semicottura, **Burratina** delle Murgie
DOP, Pere, Grana e Prosciutto Crudo di Parma a
fine cottura € 11,00

Taggiasca **Stracchino**, acciughe e patè di olive taggiasche
in semi cottura, € 10,00

Del Capo **Acciughe**, Olive, Capperi, Cipolle* di Tropea,
Pomodoro Ciliegino, **Bufala** Campana D.O.P. in
semi cottura € 11,00

Ti piace il condimento ma preferisci l'impasto della PIZZA ?

RICHIEDILO ! la stesura è SEMPRE alla Napoletana
(sottile ma con bordo più pronunciato), il prezzo non cambia....

Pasticceri da generazioni

E' giusto e doveroso non dimenticare mai da dove siamo venuti e le persone che ci hanno permesso di arrivare fino a qui, tramandandoci tutto il loro sapere e la loro esperienza. La nostra famiglia è entrata in questo settore quasi 80 anni fa e da allora non ha mai smesso di ricercare perfezione e innovazione



*Oggi come allora utilizziamo solo materie prime di altissima qualità e rigorosamente fresche, dalle **uova** al **burro** italiano, dal **latte** alla **panna**. Una volta confezionati tutti i nostri dolci vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura (- 40°) per garantirne la genuinità nonostante la totale assenza di conservanti.*

Ogni sera proponiamo alcune tra le nostre specialità

I dolci di ECCO

le "Torte"

NOSTRA PRODUZIONE ARTIGIANALE

CHIEDI QUALI SONO LE PROPOSTE DEL GIORNO € 4,00

a porzione

i "Secchi"

NOSTRA PRODUZIONE ARTIGIANALE (Disponibilità stagionale)

Cantucci e VinSanto

€ 4,00

Farina, uova, zucchero, aromi, **burro**, miele, **mandorle, latte**, lievito in polvere servito con vin santo toscano

a porzione

Pandolce e Passito

€ 4,00

Pandolce genovese (**Farina, uova, burro**, canditi, uvetta, zucchero, aromi) servito con vino passito di Pantelleria

a porzione

i "Caldi"

PRODUZIONE AL MOMENTO (secondo disponibilità del forno)

Fagottino alla Nutella

€ 5,00

Impasto classico - Nutella - Granella di Nocciole

Ordinabile anche nel menù degustazione: 1 Fagottino = 2 porzioni

gli "altri" classici

PRODOTTI INDUSTRIALI (semilavorati)

Panna Cotta

€ 4,00

CON TOPPING DI FARCITURA A SCELTA

a porzione

Sorbetto al Limone - Mela Verde

€ 3,00

Con Vodka - Calvados + € 2,00

a porzione

Gelato

CREMA - CIOCCOLATO - LIMONE - MELA VERDE

€ 3,50

Affogato Liquore - Caffè + € 2,00

a porzione

“BOOK ALLERGENI”

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA
DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI
RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO

Ecco una scheda riassuntiva dei prodotti iscritti nella lista degli allergeni che possono venire utilizzati nella preparazione o nella somministrazioni dei nostri piatti e/o bevande.

Frumento e Cereali contenenti Glutine, Soia, Uova, Latte e derivati contenenti Lattosio, Frutta Secca a Guscio e Arachidi, Crostacei Pesci e Molluschi, Sedano, Lupini, Anidride Solforosa e Solfiti

VISTI GLI SPAZI RIDOTTI DEL NOSTRO ESERCIZIO
INFORMIAMO CHE NON E' POSSIBILE GARANTIRE
IN MODO ASSOLUTO L'ASSENZA DI TRACCE
DI SOSTANZE O PRODOTTI ALLERGENI IN TUTTO
CIO' CHE SERVIAMO

LISTA INGREDIENTI PRODOTTI SALATI:

IMPASTO PIZZA: Farina di grano Tenero e Grano Duro Tipo 1, Farina di Segale Integrale, Germe di Grano in purezza, Acqua, Sale, Olio di semi di Mais, Malto, Strutto, Lievito di Birra

IMPASTO PINSA: Farina di Grano Tenero Tipo 00, Farina di Soia Integrale, Farina di Riso, Acqua, Olio di semi di Mais, Sale, Lievito di Birra

IMPASTO FOCACCIA AL FORMAGGIO: Farina di Grano Tenero Tipo 00, Acqua, Olio di Oliva, Strutto, Sale, Lievito in polvere

IMPASTO FARINATA: Farina di Ceci, Acqua, Olio di Oliva, Sale, Pepe

La nostra POLPA DI POMODORO E' CONDITA CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SALE, ORIGANO

Per gli ingredienti dei Dolci vedere il cartello Unico disponibile al banco

* Gli ingredienti del presente menù contrassegnati dall'asterisco sono o potrebbero essere congelati

Ecce ^e le nostre Valli

Siamo costantemente alla ricerca della qualità, non inseguiamo MAI brand o mode, sosteniamo invece con forza il nostro territorio. Privilegiamo i prodotti Autoctoni a "Km zero" che possano garantire quei sapori e quella autenticità che solo la nostra terra può regalarci.

Sono prodotti SANI e GENUINI, certificati e garantiti.

Sceglieteli nei vostri menù perché **"mangiare sano"** è sempre meglio...



MACELLI 44

--ALLEVATORI FUORI DAL COMUNE--



Alzando lo sguardo uscendo dal nostro locale è ben visibile davanti a voi il monte di

Capenardo dove pascolano allo stato brado Vacche, Tori, Vitelli e Maiali. Mangiano l'erba dei nostri prati, cereali e erba medica certificata BIO, macellati in Valfontana-buona e consegnati direttamente al cliente finale. Macelli 44 è il nostro fornitore di Salsiccia e alcuni Salumi



Il Birrifico Artigianale Birra Busalla è l'unico in tutta la Liguria ad essere stato inserito nel Registro Italiano delle imprese storiche, Nato nel 1905, chiuso nel dopoguerra e riaperto nel 1999 come microbirrifico. Produce birre non pastorizzate seguendo un antico ciclo di lavorazione, una passione unica del titolare che è anche uno dei migliori somelier di birra in Italia



Il miele rappresenta una delle produzioni più importanti di queste Valli e non potevamo non proporre alcune delle nostre portate senza questo splendido regalo della natura, Un prodotto completamente naturale, dono di piccole creature che in queste valli hanno trovato un ambiente ideale dove riprodursi, guidate e coccolate da grandi esperti Apicoltori

Cerca il loro timbro fra tutte le nostre proposte o richiedi l'aggiunta di questi prodotti nel tuo piatto preferito