

IL MANIFESTO BERBERÈ



Ognuna delle nostre palline di impasto **pesa 280g**, le cuociamo a 350° circa per 4 minuti, in modo da avere una pizza soffice all'interno, croccante all'esterno e ben cotta.

Usiamo tre tecniche diverse per offrire tre tipi di impasto:

- **classico**: è un impasto **diretto** con **solo lievito madre vivo** e farina di tipo 1, 24h di fermentazione, a temperatura ambiente controllata.

- **speciale**: un impasto **indiretto** realizzato con una biga di lievito madre, fatto con farine di diversi cereali, alternative al grano tenero, quali farro, Grano duro Senatore Cappelli.

- **idrolisi**: è realizzato lasciando fermentare il grano spezzato con l'acqua calda. Semplice, vero?



Ci impegniamo ad avere il più possibile **ingredienti biologici**, l'unica agricoltura capace di preservare la terra per le future generazioni. Circa l'85% di ciò che acquistiamo è certificato biologico. Alcuni prodotti non lo sono, ma provengono da contadini e allevatori che sposano la nostra stessa filosofia artigiana.

Ecco un elenco dei principali prodotti che utilizziamo:

Farina tipo 1 (Bio), Alce Nero.

Ricca di nutrienti e fibre, è prodotta da grani selezionati da Alce Nero e viene poi molata e insaccata per noi.

Farina Farro, Enkir, Senatore Cappelli (Bio), Mulino Marino e/o Alce Nero.

Fiordilatte, burrata, stracciatella (Bio), Putignano (Bari).

Da un'azienda che coltiva nei suoi campi biologici il foraggio necessario per le mucche. Ha circa 400 capi bovini che producono latte in maniera naturale, nelle giuste quantità.



“..UN INNO ALLA CONVIVIALITÀ, UN MODELLO BEN RIPETIBILE CHE NON SCENDE A PATTI IN TERMINI DI QUALITÀ, SEMPRE AL TOP. DIETRO TUTTO QUESTO C'È IL GRANDE LAVORO DEI FRATELLI ALOE E DI UNO STAFF ALL'ALTEZZA DELLA LORO FILOSOFIA..”

GAMBERO ROSSO, ASSEGNAZIONE DEI 3 SPICCHI



Mozzarella di Bufala (Bio), Provincia di Caserta.

Finalmente abbiamo trovato una mozzarella di Bufala Dop di Caserta certificata biologica e buona! Il nostro fornitore alleva le bufale dando loro foraggi e cereali naturali, rispettando il benessere animale.

Pomodori (Bio), Alce Nero. Utilizziamo solo pelati provenienti da contadini che lavorano in Puglia.

Olio extra vergine d'oliva (Bio), Puglia e Calabria. Prodotto con varie tipologie di olive, principalmente Carolea.

Prosciutto cotto, Coppa, Salsiccia, tutti di Mora Romagnola, macelleria Zivieri di Monzuno (Bologna).

'Nduja, Spilinga (Vibo Valentia): da un'azienda a conduzione familiare che utilizza peperoncino coltivato all'aperto tra Capo Vaticano e Monte Poro. Nessun colorante o conservante.

Capperi di Salina* (Bio e Presidio Slow Food), Messina, calibro medio.

Acciughe di Cetara (Salerno): Arrivano sotto sale, vengono dissalate in cucina e messe sott'olio per il servizio.

La stessa filosofia è applicata alle **bevande**. I vini sono pochi ma selezionati tra vignaioli che condividono la nostra visione. Non ci facciamo mancare le birre artigianali che più ci piacciono.

Le bibite gassate sono certificate biologiche, e prodotte con frutta, senza coloranti.



MENU
AUTUNNO
INVERNO

CICCHETTI *In attesa della pizza, per togliersi uno sfizio o combinati insieme per una completa alternativa*

Olive verdi di Cerignola	3,80
Crostini con acciughe di Cetara, burro e scorza di limone (2pz)	2,70
Crostini con 'Nduja di Spilinga e stracciatella (2pz)	2,50
Crostini con baccalà mantecato, cipolla rossa marinata, prezzemolo (2pz)	3,00
Minestra Trinità: zucca, fagioli cannellini, pomodoro e salsiccia	6,00
Baccalà mantecato, patate schiacciate, funghi misti, cipolla saltata, prezzemolo	7,00
Panino caldo con mortadella Zivieri	4,50

LE INSALATE

INSALATA RICCA	8,50
Pollo campestre Zivieri, feta, arance, scarola riccia, radicchio, finocchio, noci	
INSALATA SEMPLICE	3,00
Scarola riccia e radicchio <i>(Rendila più ricca aggiungendo un piatto di salume)</i>	

SALUMI *Una buona idea anche averli a lato come extra della pizza*

Mortadella / 'Nduja di Spilinga	3,00
Prosciutto cotto di Mora Romagnola/Speck del Trentino/Prosciutto crudo di Norcia	3,50
Mix di salumi (crudo, speck, mortadella)	9,00

HEY GIRLS! HEY BOYS! *Pizze per i più piccoli*

MARGHERITA	4,50
Fiordilatte, pomodoro condito con basilico	
SALSICCIA	5,50
Pomodoro, ciccia salsiccia, parmigiano reggiano 24 mesi	

Coperto e servizio € 1,50 | I piatti contengono allergeni o possono contenerne tracce. Segnala sempre eventuali allergie e chiedi informazioni al personale di sala | Alcuni prodotti sono abbattuti
Prezzi espressi in euro



Berberè è nata nel 2010 con la missione di servire una **pizza artigianale** buonissima, **digeribile**, senza fronzoli e in un ambiente accogliente. Lavoriamo con ingredienti biologici (tra cui quelli chiave come farine, fiordilatte, pomodoro, mozzarella di bufala, olio d'oliva), e **il nostro unico dogma è la qualità**. Il menù è scritto in maniera molto semplice, non vogliamo annoiarvi. Volete saperne di più? Chiedete al personale di sala oppure voltate pagina.



STAI ASCOLTANDO
PIZZAORVINYL.IT
LA RADIO DI BERBERÈ

PIZZE **CONSIGLIAMO DI CONDIVIDERE LE PIZZE PER ASSAGGIARE PIÙ GUSTI!**
Preparate con farine biologiche e solo lievito madre vivo, fermentano per 24 ore, cotte con attenzione e guarnite con ingredienti stagionali. Tagliate in 8 fette per rendervi la vita più semplice!

MARINARA	5,90
Aglio, pomodoro, prezzemolo	
MEDITERRANEA	7,00
Olive nere*, cipolla rossa saltata, pomodoro, origano di Pantelleria	
MARGHERITA	7,80
Fiordilatte pugliese, pomodoro, basilico	
BUFALA	9,80
Mozzarella di bufala di Caserta, pomodoro, basilico	
NAPOLI	9,80
Acciughe di Cetara, capperi di Salina*, fiordilatte, pomodoro, origano	
SALSICCIA E PARMIGIANO	10,00
Salsiccia di Mora Romagnola Zivieri, pomodoro, parmigiano reggiano 24 mesi, semi di finocchio	
ZUCCA&FUNGHI	11,00
Zucca al forno, funghi misti saltati, taleggio, fiordilatte e prezzemolo	
VIOLA	8,50
Barbabietola in crema, porri saltati, feta, olive nere*	
QUATTROSUPERFORMAGGI	9,50
Gorgonzola naturale, scamorza affumicata, fiordilatte e cheddar tradizionale	
SALSICCIA E FRIARIELLI	11,50
Salsiccia di Mora Romagnola Zivieri, friarielli, olio piccante, fiordilatte e ricotta affumicata a legna	
'NDUJA	9,50
'Nduja di Spilinga, fiordilatte, pomodoro, prezzemolo	
COTTO E FUNGHI	12,80
Prosciutto cotto di Mora Romagnola Zivieri, funghi misti saltati, scamorza affumicata, fiordilatte e prezzemolo	
MORTADELLA	10,00
Mortadella Zivieri, patate schiacciate all'olio, asiago, prezzemolo	
SPECK&GORGONZOLA	12,50
Speck del Trentino, gorgonzola naturale, miele di Acacia, noci, fiordilatte	
CRUDO&STRACCIATELLA	13,00
Prosciutto crudo di Norcia, stracciatella, fiordilatte, olio all'arancia	

EXTRA

Capperi di Salina* (in cottura)	1,50
Olive nere* (in cottura)	1,50
Acciughe di Cetara (8 filetti serviti a lato)	3,50
Salumi (guarda a sinistra nella sezione salumi)	

Per cena prepariamo **impasti speciali (+1,50€)** con diversi tipi di cereali e in quantità limitata.

*le olive nere sono un prodotto artigianale quindi potrebbero contenere residui di noccioli.

*presidio SlowFood