

A CURA DI LE 5 STAGIONI CON LA COLLABORAZIONE DI SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Le 5 Stagioni, il brand di Agugiaro & Figna Molini dedicato alla pizzeria. Farine ottenute da macinazione lenta, con procedimenti meccanici non invasivi in grado di preservare la qualità originale del grano. Da grani scelti, puliti e macinati con cura a tutela della salubrità totale.

PIZZE AL PADELLINO E PIZZE IN PALA

- Pizza in pala con farina TipoZero Superiore, Farina MIA Sei da Macinazione Integrata® Autentica con crema di nduja, stracciatella di fior di latte, prosciutto cotto Il Brace Villani, ananas scottata, cipolla caramellata, basilico.
- Pizza in pala con Ciabatta Romana con fior di latte, mortadella La Santo Villani, stracciatella, pomodorini gialli, Crema di pistacchio, perle di Peperoncino.
- Pizza al padellino con MIA SEI Macinazione Integrata® Autentica, MIA GRA da Grani Antichi e Nucleo Rustico con fior di latte, Culatta Madame Villani, stracciatella, perle di primitivo, filetti di pomodoro San Marzano.
- Pizza in pala con Farina TipoZero Superiore da grano italiano e Farina Integrale Mora, con filetti di pomodoro San Marzano, fior di latte, Pancetta cotta La Squisita Villani, fiocchi di cacio, pioggia di tuorlo d'uovo macinato.
- Pizza al padellino con impasto al Negroamaro e noci con fior di latte, Pancetta arrotolata al Tartufo Villani, crema di zafferano, petali di mandorle tostate.
- Pizza in pala con Farina TipoZero Superiore e Farina Integrale Mora con crema alla zucca, Pancetta arrotolata al Tartufo Villani, sfilettato di porcini, julienne di cavolo cappuccio, prezzemolo.
- Pizza al padellino con Farina Integrale Mora, aromatica e delicata con crema allo zafferano, fior di latte, Prosciutto Cotto Il Brace Villani, filetti di peperoni arrosto.
- Pizza al padellino con impasto al Negroamaro e noci con pomodoro datterino rosso, Pancetta arrotolata al Tartufo Villani, puntarelle, olive taggiasche, primo sale.