

Presidi Slow Food



DA MOLTI ANNI SUPER PIZZA NELLE PERSONE DI NASTASSJA E MATTEO (AD OGGI PRESENTI COME PIZZAIOLI NELL'ALLEANZA DEI CUOCHI SLOW FOOD) HA INTRAPRESO UN LUNGO CAMMINO DI DIVULGAZIONE DI TUTTI QUEI PRODOTTI ALIMENTARI E TECNICHE DI PRODUZIONE DI CUI LA MEMORIA SI STA LENTAMENTE PERDENDO TRACCIA. LO SCOPO DI QUESTI NOSTRI MENU STAGIONALI HA COME OBIETTIVO LA CONOSCENZA DI PRODOTTI ED AZIENDE ITALIANE AI PIÙ SCONOSCIUTE PER IL RECUPERO DI UN SAPERE CONDIVISO E DI UNA ESPERIENZA DI GUSTO INSIEME ESTETICA ED ETICA. SULLA BASE DI QUESTE MOTIVAZIONI, LA NOSTRA SCELTA È RICADUTA SUI PRESIDI SLOW FOOD I QUALI CI HANNO PERMESSO, NEL CORSO DI QUESTI ANNI, DI COSTRUIRE DELLE RELAZIONI DI FIDUCIA E DI AMICIZIA CON MOLTI PRODUTTORI LOCALI.

I PRESIDI SLOW FOOD SONO COMUNITÀ DI SLOW FOOD CHE LAVORANO OGNI GIORNO PER SALVARE DALL'ESTINZIONE RAZZE AUTOCTONE, VARIETÀ DI ORTAGGI E DI FRUTTA, PANI, FORMAGGI, SALUMI, DOLCI TRADIZIONALI. SI IMPEGNANO PER TRAMANDARE TECNICHE DI PRODUZIONE E MESTIERI. SI PRENDONO CURA DELL'AMBIENTE. VALORIZZANO PAESAGGI, TERRITORI, CULTURE. CIRCA 600 PRESIDI COINVOLGONO CONTADINI, ARTIGIANI, PASTORI E PESCATORI DI 70 PAESI.

SCOPRI IL GUSTO UNICO E SORPRENDENTE DEI PRESIDI SLOW FOOD ATTRAVERSO I NOSTRI MENU STAGIONALI! TUTTI GLI INGREDIENTI CONTRASSEGNA TI DAL COLORE VERDE FELCE SONO PRESIDI SLOW FOOD 

- FORMAGGIO GIOCOLA RAZZA RENDENA Az Agr Madalu (VB)
- OLIO EVO DI OLIVA KARPENE MONOCULTIVAR - CARCIOFO DELLE TERRE DEI MESSAPI Az Agr Biologica Pietrasanta (BR)
- SALAME PEZZENTE DI MATERA Salumificio Don Francesco (MT)
- CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA Salumificio Santoro (BR)
- CAPRA GIRGENTANA Az Agr Biologica Luca Cammarata (CL)
- MIELE DI APE SICULA Apicoltura Amodeo Carlo (PA)
- PEPERONE DOLCE DI ALTINO Az Agr di Donatello D'Alonzo (CH)
- ASIAGO STRAVECCHIO DI MALGA Az Agr Ardiva (VI)
- SALAME STORTINA VERONESE Salumificio Poltronieri (VR)

SUPER PIZZA MAROSTICA



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

PIZZE STAGIONALI PRESIDI SLOW FOOD AUTUNNO 2025

Via Brigata Sassari 15-17 36063 Marostica -Vi-
Per ordinazioni e info Tel 0424 471400
Whatsapp business: 0424 471400
superpizza.marostica@gmail.com
Fb e Instagram: superpizza.marostica
WWW.SLOWSUPERPIZZA.COM



1 passata di pomodori gialli, morlacco del Grappa, zucca al forno, porro arrostito, guanciale di patata nera, *formaggio stagionato di capra Girgentana*, tarallo sbriciolato 12 €

2 bianca con: mozz, finferli, patate al forno, petto d'oca affumicato, carpaccio di tartufo, *asiago stravecchio di malga Ardiva*, olio evo di oliva *karpene* 13 €

3 pom, mozz, finferli, radicchio tardivo al forno (fino a reperibilità), *salame Stortina veronese*, *asiago stravecchio di malga Ardiva*, gocce di aceto balsamico, salvia 12 €

4 pizza bianca schiacciata con: morlacco del Grappa, radicchio a crudo (tardivo se reperibile), zucca al forno, *capocollo di Martina Franca*, *formaggio stagionato Giocola di razza Rendena* 12 €

5 pom, mozz, cipolla caramellata, *filetti in agrodolce di peperone di Altino*, taleggio dop, *salame dolce Pezzente di Matera*, burrata affumicata, chips di peperone di Altino 12 €

6 pom, formaggio erborinato di malga Ardiva, radicchio (tardivo se reperibile), confettura di fichi neri e cacao, speck affumicato, *noci della penisola sorrentina* 12 €



7 bianca: mozz, zucca al forno, friarielli, ricotta fresca, olive taggiasche, *salame dolce Pezzente di Matera*, *formaggio stagionato Giocola di razza Rendena*, filo di olio piccante 12 €

8 crema di zucca, mozzarella, misto funghi (porcini, chiodini, finferli, champignons), radicchio (tardivo se reperibile), guanciale di patata nera, *formaggio stagionato di capra Girgentana* 12 €

9 pom, mozz, bufala in cottura, *peperoni di Altino in agrodolce*, *carciofi bio delle Terre dei Messari*, *capocollo di Martina Franca*, scaglie di *asiago stravecchio di malga Ardiva* 12 €

10 pom, mozz, zucca al forno, gorgonzola, radicchio, *salame Stortina veronese*, *formaggio stagionato Giocola di razza Rendena*, *noci della penisola sorrentina*, filo di miele di ape sicula 12 €

VEGETARIANA # 11 pom, mozz, morlacco del Grappa, porro arrostito, *filetti in agrodolce di peperone di Altino*, zucca al forno, radicchio (tardivo quando reperibile), *chips di peperone di Altino*, olio evo di oliva *karpene monocultivar* 11 €

VEGAN # 12 passata di pomodorini datterini gialli, Philadelphia vegetale, *filetti in agrodolce di peperone di Altino*, radicchio (tardivo quando reperibile), "tonno" vegano, olio evo di oliva *karpene monocultivar* 12 €

