

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 obbiettivo 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 di 70 Paesi.

Scopri il gusto unico e sorprendente dei Presidi Slow Food attraverso i nostri menu stagionali! tutti gli ingredienti contrassegnati dal colore verde felce sono presidi slow food



- **Formaggio Calasca e Nostrano razza Rendena** Az Agr Madalu (VB)
Oliva caiazza Az San Giovanni (CE)
- **Salame Mariola** Salumificio Peveri (PC)
- **Robiola di Rocaverano** Caseificio Roccaverano (AT)
- **Cipolla di Cavasso - mele anche del Friuli** Az Borgo delle mele (TN)
- **Melanzana di Longobardi** Azienda Suriano (CS)
- **Capperi di salina** Az Racilia (ME)
- **Pestith** Azienda Agricola Saliè (PN)
- **Ciuga del Banale** Cooperativa Brenta Paganella (TN)

SUPER PIZZA MAROSTICA



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

PIZZE STAGIONALI PRESIDI SLOW FOOD ESTATE 2026

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](https://www.facebook.com/superpizza.marostica)
WWW.SLOWSUPERPIZZA.COM

1 passata di pomodoro giallo, mozzarella, peperoni al forno, cipolla di Cavasso, fiori di zucca, porchetta trevigiana, spolverata di formaggio di malga Calasca in uscita, maionese all'aglio nero
12 €

2 passata di pomodoro, mozzarella di bufala in cottura, melanzana violetta di Longobardi sott'olio evo, olive caiazzane, spianata calabra, nduja souce, cipolla frita, basilico fresco
13 €

3 bianca: mozzarella, crema di zucchine, zucchine al forno, fiori di zucca, formaggio di malga Nostrano della Valle in cottura, salsiccia Ciuga del Banale, semi di zucca
12 €

4 passata di pomodoro, pomodorini confit, capperi di salina, olive caiazzane, acciughe di Cantabrico, stracciatella, origano, cipolla frita
13 €

5 passata di pomodoro, mozzarella, fichi, rucola, petto d'anatra affumicato, robiola di Roccaverano, confettura di ciliegie di Marostica igp, crema di aceto balsamico
14 €

6 bianca: mozzarella, passata di rapa rossa, patate al forno, salsiccia Ciuga del Banale, formaggio di malga Nostrano della Valle in cottura, chiodini
12 €

7 passata di pomodoro, mozzarella, melanzana violetta di Longobardi sott'olio evo, pomodorini confit, spolverata di formaggio di malga Calasca in uscita, salame tradizionale Mariola
11 €

8 bianca: mozzarella, pestith (condimento a base di rapa rossa della tradizione friulana), cipolla di Cavasso, salame tradizionale Mariola, robiola di Roccaverano, tarallo sbriciolato
12 €

9 passata di pomodoro, mozzarella, mostarda di antiche mele del Friuli, fiori di zucca, pomodorini coinfit, crudo di Parma, scaglie di formaggio di malga Calasca
13 €

10 VEGANA: passata di pomodoro giallo, fiori di zucca, olive caiazzane, cipolla di Cavasso philadelphia vegetale, seitan, cipolla frita
12 €