



piandilaura GOURMIET

Da un'idea dello Chef Raffaele Lanza e della sua compagna Stefania Baroni "L'artigiani del gusto", nasce dopo un periodo di pausa, " Piandilaura Gourmet", un locale informale dove tradizione ed innovazione si fondono in un armonico abbraccio e la materia prima fa da assoluta protagonista.

Da qui la nostra Ripartenza, avendo cura di rispettare il prodotto in tutte le sue fasi : dall' acquisto di materie prime d'eccellenza alle cotture specifiche a bassa temperatura , sul BBQ (forno a carbone di ultima generazione) per carni e verdure , forno a legna per le pizze.

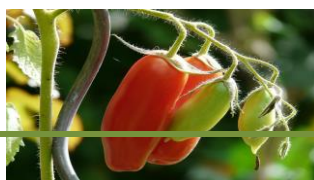
Tra l'nnovazioni apportate:

*- "la Pizza Gourmet" un concept innovativo che eleva la pizza allo status di piatto gastronomico
- I nostri " Tuscan-Hamburger gourmet" fatti con carne certificata macinata fresca e pane cotto a legna a lievitazione naturale con farina biologica macinata a pietra*

Noi vi diciamo cosa mangiate Possiamo permettercelo!

Solo materie prime di alta qualità, scelte con cura per i nostri clienti:

**Non un pomodoro qualunque, ma
IL POMODORO Bio delle**



terre di Venturina

Non un olio qualunque, ma

OLIO EXTRAVERGINE di OLIVE LECCIO MORAIOLO

*Antico borgo Terre
dell'Etruria*



Non una mozzarella qualunque, ma

*Mozzarella selezionata da
"Massimiliano Busti"*



*Non una farina
qualunque, ma*

*FARINA di Grano Tenero macinata a pietra con
germe di grano*

"Mulino Quaglia"

E poi....

*- La carne dell'Az. Ag.la
bio "il castello" di Colle di
compito e del Romagnoli
Castel Fiorentino*



- I formaggi del pastore Carai delle Balze di Volterra

- I salumi della Garfagnana del Norcino "Pioli "

*- e poi viticoltori della provincia di Pisa, piccole
aziende a conduzione familiare ma grandi nel
prodotto finale , come poi non parlare dell'opifici
artigianali.....*

Antipasti

Per gli amanti delle tartare un'irrinunciabile tentazione :

-Battuta al coltello al naturale € 10,00

Olio Evo, scalogno, dressing delicata alla senape e mela verde

-10-

Un antipasto di pesce semplice dal gusto raffinato:

**-Acciughe del Mar Cantabrico e burro no burro
del Pastore Carai € 12,00**

*Filetti d'acciughe con il nostro pane appena tostato e burro da
spalmare*

-1-7-

Una festa di profumi e colori:

-Tagliere di eccellenze della Garfagnana

I più prelibati salumi e formaggi pecorini delle balze di

Volterra con sott'olii fatti in casa, € 15,00

-1-7-

*Quando il sapere del pastore/casaro Sardo, incontra i pascoli
volterrani il risultato è scontato:*

-I formaggi del pastore Carai delle balze di

Volterra € 14,00

Mix di assaggi di pecorini , frutta mista e composte

-7-

Mix di colori e di cremosi sapori

-Il Vegetariano € 14,00

*Verdure grigliate, flan di verdure, sott'olii, bruschette,
formaggio pecorino, etc*

-1-3-7-

Quando la carne diventa un vero e proprio lusso

-Carpaccio di Chianina & fiocco di suino

grigio al ginepro €14,00

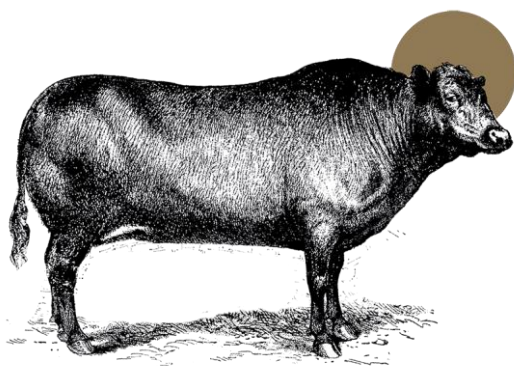
*Entrambi leggermente affumicati con insalata mesticanza e
scaglie di pecorino*

-7-

Leggerezza e benessere

Il segreto della carne servita sta anche nel suo metodo di cottura grazie all'utilizzo del forno X-Oven, l'espressione più avanzata dei forni a brace, che esalta i sapori naturali della carne, con leggerezza, avvolgendo e sigillando l'intera superficie dell'alimento... senza che la carne non viene mai a contatto diretto con la fiamma.

Scottona, Pezzata rossa e Bufalo sono le razze di Bovino che noi puoi trovare quotidianamente esse sono allevate e selezionate dalla Fam. Lama di Bologna macellai da tre generazioni e collaboratori con l'Università Zootecnica di Bologna.



Quando la tenerezza incontra il gusto

-Il filetto

€ 20,00

Avvolto nel lardo della Garfagnana con scaglie di pecorino -7-

Extra marezzata, tenera, gustosa, ineguagliabile!!

-La nostra bistecca

Kg € 40,00

La tagliata con con lardo di Colonnata e Granella di pistacchio di bronte e pecorino

€ 16,00

-8-7-

Tricolore "" valeriana, grana e pomodorini confit

-7-

€ 16,00

Ideale per chi vuole tenersi in forma

- Coniglio

€ 14,00

il lombo e la sua coscia cotto a bassa temperatura

Ricercato taglio, famoso per la sua tenerezza

-Il filettino di maiale

€ 13,00

Bardato con lardo in crosta di pistacchio

-8-

La prelibatezza della carne dal sapore raffinato

L'anatra €15,00

Il suo petto scaloppato

Un secondo di pesce dal gusto raffinato

Il baccalà € 15,00

Il suo filetto cotto nel bbq su crema di ceci -7-

Burger

La carne dei nostri "burger" viene macinata al momento e modellata a mano, senza un pressatore, in questo modo lasciamo una certa quantità di aria all'interno della carne, e uno dei nostri segreti che abbiamo imparato per mantenere la carne succosa e saporita. La quantità di carne in un hamburger deve essere in equilibrio con la quantità degli altri ingredienti, troppa carne impedirebbe di sentire gli altri ingredienti, per noi la quantità ideale di carne è circa 180 gr.

Il pane viene cotto anch'esso al momento nel forno a legna

""Piandilaura Burger"" € 13,00

Carne macinata di manzo, bacon di Vagyu pecorino semistagionato e pomodorini confit -7-

""Carbonar... burger"" € 12,00

Carne macinata di manzo e cinto : uovo strapazzato di Paolo Parisi, pepe nero, gota leggermente scaldata, maionese e rucola

-3-5-10-

"" L'imperfetto Burger"" € 14,00

Carne macinata di manzo e pollo con cipolla di tropea cruda, pomodoro e insalata croccante

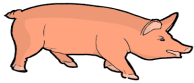
Hamburger



IL Toscano

€ 13,00

Carne macinata di manzo ,pecorino dop di media stagionatura , cipolla di Certaldo, insalata e guanciale croccante -1-3-5-10-



Il Buttero

€ 13,00

Carne macinata di manzo e maiale, Scamorza biologica, melanzane grigliate, insalata e guanciale appena scottato. -1-3-5-7-10-

L'altro Kebab

€ 15,00

*(quando il kebab viene preparato da uno Chef)
carne di maiale grigio, di pollo e carne di punta di petto di manzo, con pomodori insalata croccante e maionese -5-*

Il Vegetariano

€ 12,00

Mozzarella di bufala, melanzane grigliate, pomodoro e insalata croccante -7-

Per i più piccoli

è compreso una bibita lattina

- Hamburger di manzo

€ 8,00

Carne di manzo , insalata , pomodori e maionese

-1-3-5-10-

- Hot dog

€ 8,00

Wurstel, maionese e ketchup biologici, patatine

-1-3-5-10-

Per la pizza:



48h

di lievitazione

Le cose buone della vita Hanno bisogno di tempo.

Pochissimo lievito, lunga lievitazione, leggera come una nuvola.

Un impasto unico, ^[SEP]una farina macinata a pietra come una volta...., senza additivi, solo puro frumento con tutto il suo germe .

Cura e passione per garantire una fragranza ed una digeribilità inarrivabili^[SEP] con le normali lievitazioni.

Il tutto completato dalla cottura in forno a legna con solo legno di cerro e quercia.

Questa è la nostra pizza.

*Per gustare al meglio le nostre pizze..... per provarne sapori diversi..... per il piacere di dividerne il cibo..... e per sentire la fragranza della pasta, vi consigliamo
"" La Degustazione ""*

Potete scegliere le pizze che preferite tra tutte quelle indicate nelle pizze Gourmet, vi verranno servite una alla volta, a spicchi, per permetterti di gustare appieno la loro bontà

Pizze Gourmet

Piandilaura € 12,00

(pizza rossa) Filetti di pomodoro San Marzano, ricotta, prosciutto crudo e insalata croccante -1-7-

La Golosa € 12,00

(pizza Bianca) fior di latte Dop, lardo della garfagnana, pomodorini secchi, rucola e scaglie di pecorino -1-7-5-

Da Sud a Nord € 15,00

(pizza bianca) Mozzarella di bufala dop, Gamberi rossi della Sicilia, mela "Granny smith" pinoli del parco di San Rossore tostati e pepe rosa -1-2-7-8-

Ka La Brja € 12,00

(pizza rossa) pomodoro san marzano Dop, Nduja di Spilinga Dop, Burrata Dop, fili di peperoncino Cayenne e insalatina croccante -1-7-

-La Tosca&miliana € 14,00

(pizza bianca) stracciatella, mortadella di Chianina, granella di pistacchio e crema di Cervellone (form. del pastore Carai Volterra) -1-7-8-

-Piemontese € 13,00

(pizza bianca) Foglie di Blak Angus, Salsa Tonnata, Capperi di Pantelleria, Mozzarella di Bufala Dop e Insalata croccante -1-5-7-

-Vicentina € 14,00

(base bianca) baccalà mantecato, porri, pomodorini, patate, pinoli e uvetta -1-5-8-

Tartar di manzo € 14,00

Schiacciatina con tartar di manzo, mesticanza e maionese senapata -1-10-

Pizze classiche al piatto

Tutte con base di polpa di pomodoro Biologico "delle terre di venturina"

-Regina Margherita € 7,00

Mozzarella fiordilatte Dop e Basilico fresco -1-7-

-Napule-è ... a modo nostro € 9,00

Capperoni, acciughe del mar Cantabrico e a fine cottura scaglie di Parmigiano 22 mesi -1-7-

- Cotto e funghi € 8,00

Prosciutto cotto e funghi Champignon -1-7-

-Tonno e Cipolla € 9,00

Mozzarella fiordilatte Dop, filetto di tonno e Cipolla rossa di Tropea -1-7-

-L'orto d'estate € 8,00

Mozzarella fiordilatte Dop, verdure di stagione secondo la disponibilità -1-7-

Le schiacciatine

-La Classica € 7,00

Fior di latte Dop e fiocco di prosciutto cotto -1-7-

-Saporita € 9,00

Prosciutto crudo, Mesticanza, Burrata Dop, Pomodori ciliegino e scaglie di Parmigiano 22 Mesi -1-7-

Tonnara € 10,00

burrata, insalata croccante, lamelle di tonno affumicato, carpaccio d'arancia e glassa di balsamico -1-7-

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che chi soffre di allergie o di intolleranze alimentari è pregato di segnalarlo al nostro personale il quale saprà consigliare pietanze alternative, tuttavia alcuni dei cibi e bevande somministrati in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono altri prodotti contenenti altri allergeni, quindi non è possibile escludere una contaminazione crociata.

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi e prodotti derivati.
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 - Uova e prodotti a base di uova.
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 - Soia e prodotti a base di soia.
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 - Senape e prodotti a base di senape.
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

La Direzione

Dal nostro menù a lievitazione naturale, per voi, una selezione di pizze da gustare comodamente a casa, pronte da scaldare e farcire in pochi minuti.



PRENOTA TELEFONICAMENTE IL GIORNO
PRIMA DEL RITIRO ALLO 050 662610



Porterete a casa:

Base della pizza precotta (cottura da finire nel proprio forno di casa)

Mozzarella, pomodoro, affettato, formaggio (mozzarella di bufala o burrata)

Istruzioni per la cottura