

LA SALUMERIA DI VILLA FERRI

Degustazione di Salumi di Montagnana (per 1 persona) Prosciutto Crudo 18 mesi, Pancetta Arrotolata, Coppa Stagionata, Salsiccia Passita 20 gg.	€ 10.00
Degustazione di Salumi Extra Ordinari (per minimo 2 persone) Mortadella d'Oca e Suino (pistacchio), Speck d'Oca, Lardo di Patanegra, Ossocollo di Mangalica, Porchetta di Mangalica	€ 14.00/pers.
Focaccia Calda con Petra (grano)	€ 2.50
Stracciatella di Burrata (latte)	€ 6.00
Carciofi sott'olio	€ 4.50
Cipolline all'aceto balsamico	€ 3.00
Prosciutto crudo da coscia di maiale allevato nel Delta del Po, stagionato a Montagnana per 18 mesi , detto "Polesano"	€ 8.00
Soppressa al coltello	€ 7.00
Salsiccia passita 20 gg.	€ 7.00
Coppa stagionata	€ 7.00
Pancetta arrotolata e stagionata	€ 7.00
Lardo di Patanegra : Il Maiale "Iberico" <i>I tagli che vengono utilizzati per le lavorazioni provengono dagli allevamenti di Sierra Mayor de Jabugo che alleva i suini iberici con cura e dedizione in piena libertà al pascolo nelle quercete della grande proprietà di oltre 20 ettari posizionate nella Sierra de Huelva nel sud della Spagna vicino a Siviglia. Gli animali sono allevati 1 ogni 3 ettari. I suini De Bellota (100% Iberico) vengono macellati tra gennaio e marzo dopo che hanno potuto cibarsi delle ghiande della migliore fioritura, quella autunnale.</i>	€ 6.00
Speck d'oca affumicato a freddo con legno di faggio	€ 6.00
Ocadella è "La mortadella d'oca" - carne di oca e suino (pistacchio) <i>L'Ocadella recupera la tradizionale ricetta della mortadella. Le carni d'oca vengono finemente tritate, e non emulsionate, aromatizzate con spezie e pistacchi con l'aggiunta di lardelli. Leggera e fragrante.</i>	€ 6.00
Ossocollo di Mangalica (RAZZA SUINA DI ORIGINE UNGHERESE – PRESIDIO SLOW FOOD)	€ 8.00
Pancetta Cotta di Mangalica (RAZZA SUINA DI ORIGINE UNGHERESE – PRESIDIO SLOW FOOD)	€ 8.00
IL MAIALE PECORA : E' un suino di piccola taglia che cresce lentamente e non può essere rinchiuso: è perciò assolutamente incompatibile con l'allevamento industriale. La sua caratteristica più particolare è il pelo folto che diventa riccio in inverno, conferendo all'animale un aspetto da pecora. E' un maiale molto grasso, il più grasso tra le diverse razze suine, con depositi che sul dorso possono raggiungere anche uno spessore di 20 cm. La sua parte grassa particolarmente oleosa è molto simile a quella dei maiali di razza Iberica. Tutto ciò fa sì che la carne maturi lentamente e, di conseguenza, abbia una maggior ricchezza aromatica.	
Carpaccio di Black Angus U.S.A.	€10.00
Il Black Angus rappresenta il top assoluto degli Angus di razza purissima 100% Angus. <i>I bovini crescono a pascolo libero. Vengono allevati nel Mid West (Kansas, Nebraska e Oklahoma) e provengono da piccoli allevamenti. La razza Black Angus viene allevata in modo naturale.</i>	

FORMAGGI

DEGUSTAZIONE 4 TIPI (80 gr. circa)	€ 8.00
DEGUSTAZIONE 6 TIPI (120 gr. circa)	€ 12.00
PIATTO MONOVARIETA' (porzioni di circa 50 gr.)	da € 5.00

Le Degustazioni dei Formaggi sono accompagnate da confetture e mostarde di frutta e verdura , servite con pane dolce di nostra produzione. **(grano e frutta a guscio)**

Formaggi (latte) artigianali italiani e non ; fra le nostre scelte abbiamo selezionato :

Robiola ai 3 latti – Mozzarella di Bufala d.o.p. – Caprini freschi e mezzani
Brillat Savarin – Camembert – Asiago di Malga Mezzano/Vecchio – Pecorino di Fossa
Taleggio d.o.p. – Provolone Mandarone – Castelmagno d.o.p. – Gorgonzola
Piccante 150 gg. d.o.p. – Ricotta stagionata nel Fieno – Piave Vecchio – Grana
Padano d.o.p. (latte)

(altri secondo stagione di produzione , reperibilità , qualità)

LA PASTA

Tagliatelle al ragù di carne alla vecchia maniera (pasta di semola: grano, uova e latte , carne di bovino e suino, sugo al pomodoro: sedano , vino : solfiti , spezie, aromi e olio)*	€ 8.00
Ravioli ripieni di radicchio di Chioggia con gherigli spezzati di noce (pasta di semola: grano e uova , polpa di radicchio : grano,latte,noci)*	€ 10.00
Mezzelune ripiene di stracotto di manza con il suo ristretto (pasta di semola: grano e uova , carne di manza : sedano ,vino : solfiti,spezie)*	€ 10.00
Tortelli ripieni di verze con ricotta affumicata e nocciole (pasta di semola : grano e uova , ripieno di verza : grano,latte,nocciole)*	€ 10.00
Gnocchi di patate con radicchio, pancetta e pomodoro passito (patate bollite 60%, farina grano tenero "00", uova , sale, latte)*	€ 9.00
Cappelletti di carne nel brodo di manza e gallina (pasta di semola : grano e uova , carne di manzo e gallina, sedano)*	€ 11.00

* prodotti sottoposti ad abbattimento di temperatura

LA CARNE

Tagliata d' Oca marinata al pepe (Petto – 180 gr. circa) € 15.00
(**solfiti**)

Pollo "ruspante" fritto in crosta di Panko € 12.00
(**grano, latte, arachide**)

Filetto di Manzetta Prussiana 180-200gr. € 25.00

Piccoli allevamenti nel nord della Polonia, al confine con la Germania, dove vengono allevati animali che, alimentati in modo specifico danno vita ad una carne dal sapore intenso. Nasce così la Manzetta Prussiana che connota solo le scottone che raggiungono un grado di marezatura particolarmente intenso. Saporita e succosa.

Tagliata di Manza (Scottone da allevamenti veneti) 180-200gr. € 16.00

Polpa di Maiale Patanegra (Presa de paleta) 180-200gr. € 22.00
Questo pezzo è ottenuto a partire dal collo del suino ibérico, viene completamente sgrassato e pulito, lasciando solamente le delicate infiltrazioni di grasso che fanno rendere il taglio estremamente tenero e saporito.

Bistecca con l'osso di VACCA VECIA PRUSSIANA (a partire da 800 gr.) € 55.00/kg.

Per prolungare la cottura a piacere

Piastra di Sale di Cervia "incandescente" € 3.00

Per una cottura innovativa senza aggiunta di grassi ideale per le diete.

Le VERDURE

Cotte alla piastra, croccanti € 6.00

Crude in insalata € 4.00

Patate "fritte" con petra 9 (**grano, arachide**) € 4.50

Patate "al forno" € 3.50

Patate fritte a spicchi (**arachide**) ** € 3.50

**prodotto surgelato

LA PIZZA CON PETRA

La MIA Margherita biga con petra 9 + petra 3 + acqua + sale di Cervia + olio extra vergine di oliva + pomodoro naturale + fior di latte (almeno 48 di maturazione) (grano,latte)	6euro
bufalissima pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p., basilico (s.r.) (grano,latte)	8ecinquanta
marinara pomodoro, origano, aglio a lamelle (grano)	4ecinquanta
romana margherita con acciughe (grano,latte,pesce)	7euro
napoli margherita con acciughe, capperi di Pantelleria, origano (grano, latte,pesce)	7ecinquanta
diavola margherita con salamino piccante di fattura artigianale (grano,latte)	7euro
viennese margherita con wurstel di fattura artigianale (grano,latte)	7euro
capricciosa margherita con prosciutto cotto del delta del Po, funghi, carciofi (grano,latte)	8euro
prosciutto e funghi margherita con prosciutto cotto del delta del po, funghi prataioli (grano,latte)	7ecinquanta
prosciutto e carciofi margherita con prosciutto cotto del delta del Po, carciofi (grano,latte)	7ecinquanta
quattro stagioni margherita con prosciutto cotto del delta del po, funghi, carciofi, olive (grano,latte)	8ecinquanta
quattro formaggi margherita con asiago, montasio, piave. (grano,latte)	7ecinquanta
tonno e cipolla rossa margherita con cipolla rossa e tonno a tranci all'uscita (grano,latte,pesce)	7ecinquanta

vegetariana margherita con peperoni, melanzane, zucchine, radicchio (grano,latte)	7ecinquanta
inglesina margherita con prosciutto crudo del delta del po (grano,latte)	8ecinquanta
parmigiana margherita con melanzane, grana padano d.o.p. (grano,latte)	7ecinquanta
zingara margherita con olivelle, peperoni, salamino piccante artigianale, capperi di Pantelleria (grano,latte)	8ecinquanta
siciliana margherita con acciughe, salamino piccante artigianale, capperi di Pantelleria, olivelle (grano,latte,pesce)	8ecinquanta
tartufata fiordilatte, crema di funghi e tartufo, salsiccia del delta del po, funghi prataioli (grano,latte)	9ecinquanta
frantoio margherita con patè di olive, cipolla rossa, peperoni, tonno (grano,latte,pesce)	8ecinquanta
valtellina margherita con rucola, bresaola artigianale, scaglie di grana padano d.o.p. (grano,latte)	9euro
pere, noci e gorgonzola fiordilatte, pere, noci, gorgonzola d.o.p. (grano,latte,noci)	8euro
contadina margherita con prosciutto cotto del delta del Po, funghi porcini, cipolla rossa, grana padano d.o.p. a scaglie (grano,latte)	9euro
piemontese margherita con sfilacci di cavallo, funghi porcini, grana padano d.o.p. (grano,latte)	9euro
padovana margherita con funghi prataioli freschi, salsiccia del delta del Po, pancetta stufata (grano,latte)	8ecinquanta
trentina margherita con 3 formaggi, pancetta stufata, funghi prataioli freschi (grano,latte)	8ecinquanta

crema di zucca "orto Barricata"	8euro
fiordilatte, crema di zucca, salsiccia del delta del Po, cipolla rossa, grana padano d.o.p. (grano,latte)	
crema di carciofi	8euro
fiordilatte, crema di carciofi, carciofi, olivelle (grano,latte)	
calzone	7ecinquanta
fiordilatte, prosciutto cotto del delta del Po, funghi prataioli, passata di pomodoro all'uscita (grano,latte)	
baguette	9euro
fiordilatte, funghi porcini, prosciutto crudo del delta del Po (grano,latte)	
primavera	8euro
margherita con rucola, pomodorini, stracchino di mucca uscita forno, crema di aceto balsamico (grano,latte)	
estate	7euro
fiordilatte, pomodorini, lamelle e olio d'aglio fresco di Villadose, grana padano d.o.p., basilico (grano,latte)	
autunno	8euro
margherita con spinaci, 3 formaggi veneti, mandorle a lamelle tostate, grana padano d.o.p. (grano,latte,mandorle)	
inverno	8ecinquanta
margherita con radicchio di Chioggia, salsiccia del delta del Po, gherigli di noce, grana padano d.o.p. (grano,latte,noci)	

VARIAZIONI degli INGREDIENTI : E' CONCESSA SOLO UNA VARIAZIONE:

**Nel caso di richiesta diversa non ci assumiamo la responsabilità di
"normali" tempi di attesa**

NOTA : la sostituzione degli ingredienti o l'esclusione
non comporta la diminuzione del costo della pizza.
INGREDIENTI AGGIUNTI : da € 1.00

LA P I Z Z A EXTRA ORDINARIA PER PALATI ESIGENTI

Paola + Ingredienti + Chilometro Buono = Pizza Gourmet

Paola : *Passione , Ricerca , Professionalità e Selezione .*

Ingredienti : *Storia e Tradizione , Alta Qualità , Identità .*

Chilometro Buono : *approvvigionamento a distanze necessarie per reperire prodotti di qualità nel giusto territorio di origine (vicini e lontani)*

CREA LA TUA PIZZA GOURMET CON :

La MIA margherita con mozzarella di bufala d.o.p. (cotta e cruda) (grano,latte) € 9.00

E AGGIUNGI UN INGREDIENTE A TUA SCELTA . . .

Acciughe del mar cantabrico (pesce)	€ 7.00
Gamberi Rosa della Dalmazia (crostacei)	€ 8.00
Patè de Fois Gras d'Oca (uova,solfiti,grano)	€ 10.00
Olive Taggiasche snocciolate (nel suo olio extra vergine)	€ 3.00
Capperi di Pantelleria (conservati in sale marino – calibro p/m)	€ 3.00
Speck d'oca affumicato con legno di faggio	€ 4.00
Ossocollo di Mangaliza “Presidio Slow Food”	€ 5.00
Porchetta di Mangaliza “Presidio Slow Food”	€ 5.00
Salmone selvaggio Alaska Sockeye (pesce)	€ 7.00
Bottarga di Muggine di Sardegna (pesce)	€ 3.00
Cotechino di Maiale Friulano Pesante (solfiti)	€ 4.00
Gorgonzola d.o.p. naturale , piccante (latte)	€ 5.00
Lardo di Patanegra	€ 4.00
Caviale di Storione Bianco 15 gr. (pesce)	€ 24.00

Birra (Allergene : Orzo) di Fabbrica Italiana Poretti - Bottiglia

Birra Bionda 4 luppoli 33 cl.	€ 3.50
Birra Bionda 4 luppoli 66 cl.	€ 5.50
Birra Rossa 6 luppoli Doppio Malto 33 cl.	€ 3.50

Dal Belgio (Allergene : Orzo) - Bottiglia

Birra Blanche Grimbergen 33 cl.	€ 4.50
---------------------------------	--------

Birra Artigianale Italiana (Allergene : Orzo) - Bottiglia

Selezione di Birre Artigianali e Agricole 750 ml.	€ 13.00
Selezione di Birre Artigianali e Agricole 500 ml.	€ 9.00
Selezione di Birre Artigianali e Agricole 330 ml.	€ 6.00

Vini Selezione VILLA FERRI - Bottiglia

Prosecco d.o.c. VILLA FERRI 750 ml.	€ 12.00
Vino Rosso VILLA FERRI (Merlot)	€ 10.00
Vino Bianco VILLA FERRI (Chardonnay)	€ 10.00
Vino Rosso "Vivace" VILLA FERRI (Raboso)	€ 10.00

ALTRE BEVANDE : (questo locale non serve bevande alla spina)

Vino al calice	da	€ 3.00
Bibite in barattolo analcoliche 33 cl. (The)		€ 2.50
Bibite in vetro 33 cl. (Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite)		€ 3.00
Acqua microfiltrata 700 ml.		€ 2.00
Amari e Liquori	da	€ 2.50
Distillati	da	€ 3.50
Caffè		€ 1.50

DOLCI

Crema di mascarpone (uova,latte,grano)	€ 4.00
Crema al limone (uova,latte,grano)	€ 4.00
Tenerina al cioccolato (uova,latte,grano)	€ 4.00
Salame di cioccolato (uova,latte,grano,mandorle)	€ 4.00
Zuppa inglese (uova,latte,grano)	€ 4.00
Biscotti di pasta frolla con Petra (uova,latte,grano)	€ 4.00
Sorbetto	€ 3.00
Gelato (latte)	€ 3.50

DOLCI "ESTERNI"

Supplemento per taglio torta e servizio per acquisti esterni : € 1.50 a persona

IMPORTANTE :

le torte devono essere accompagnate da una dichiarazione di conformità di produzione e dallo scontrino fiscale di acquisto.

PANE "FATTO IN CASA con Petra" , COPERTO E SERVIZIO € 2.50

LA CONVIVIALITÀ DELLA TAVOLA: UN "S A P O R E" ORMAI PERDUTO !

Condividere il cibo è, universalmente riconosciuto come uno dei modi fondamentali con cui si possono stabilire e mantenere **rapporti interpersonali**. Il termine "**compagno**" deriva dal latino cum-pani, ovvero "dividere il pane con". Quindi il cibo è sinonimo di amicizia, è piacere di stare con gli altri condividendo qualcosa di se stessi.

Esponenti della Scienza, durante la II Conferenza Internazionale del CIISCAM (Centro Interuniversitario di Ricerca sulle Culture Alimentari Mediterranee, La Sapienza di Roma), nel novembre del 2009, hanno elaborato la **Nuova Piramide Alimentare per la Dieta Mediterranea** moderna. La prima piramide alimentare che tiene conto dell'evoluzione della società ponendo, alla base di essa, come uno dei quattro **principi fondanti**,
la **convivialità**.

Proprio dal tassello "convivialità", parte questa riflessione sulle tradizioni locali, dal sapore ormai perduto, che hanno delineato la cultura di generazioni molto vicine alla nostra.

Anche NOI la pensiamo così !!! VILLA FERRI Staff

**" Mangiare è una necessità,
...mangiare intelligentemente è un'arte."**

Petra è una farina 100% grano italiano, macinata a pietra , ricca di sali minerali, fibre e crusca...il risultato ?

Una pizza più fragrante, digeribile, dal gusto ineguagliabile !

Orgogliosa di aver sottoscritto la stesura del manifesto della

pizza italiana contemporanea :

*trattasi di 10 principi etico-professionali per la realizzazione di una
pizza intesa come piatto sano e gustoso alla portata di tutti !!!*

Paola Vetri