

LE FOCACCE

FOCACCE SOFFICI

Questo tipo di focacce sono realizzate con farine poco raffinate di tipo "1".
Questa Farina garantisce un'ottima doratura, un profumo delicato e intenso.

Attraverso la corretta gestione di tempo e temperatura, unita ad una lievitazione superiore a 36 ore, permette di avere impasti croccanti in crosta e soffici al morso.

FOCACCE FARCITE

Queste focacce nascono da un accurata scelta di farine di **GRANI ANTICHI**.

La decisione di utilizzare questi tipi di grani è voluta per valorizzare la storia di prodotti locali di alta qualità. L'impasto si ottiene tramite un prefermento che viene lavorato più lentamente rispetto ad un impasto tradizionale, così da garantire impasti leggeri e allo stesso modo di conservare e esaltare, profumi, colori e sapori unici di questo tipo di farina.

FOCACCE CROCCANTI

Realizzate con l'utilizzo di Farina "Tritordeum", che è il risultato dell'incrocio naturale di due varietà distinte di cereali: il grano duro e l'orzo selvatico. Questa farina è nota per il suo basso contenuto di Glutine e per i numerosi benefici nutrizionali e salutistici.

L'alta idratazione, il prefermento, la gestione dell'impasto a temperatura controllata e il tipo di cottura donano una particolare consistenza alla focaccia che "scricchiola" gradevolmente al morso.

- IL GIARDINO DI GHILOT -



FOCACCE SOFFICI

LA NOSTRANA	19.00
<i>In cottura Formaggio al Pepe, in uscita Prosciutto Cotto fatto da noi e pesto di rucola</i>	
L'ALBESE	17.00
<i>Carpaccio di Fassina Piemontese, mousse di pecorino e granella di nocciole</i>	
GAMBERI E STRACCIATA	23.00
<i>Stracciata di Bufala, Tartare di Gamberi Rossi di Mazara, Zucchine Grigliate e Salsa di Pomodori Confit</i>	
CULATELLO & STRACCIATA	21.00

FOCACCE FARCITE

FOCACCIA MAIALINO	23.00
<i>Pancia di Maialino da Latte cotta a bassa temperatura di nostra produzione, peperoni al forno e provola affumicata</i>	
FOCACCIA PULLED PORK	18.00
<i>Farcita di Pulled Pork Prodotto da Noi, Scamorza di Bufala Affumicata e Salsa BBQ</i>	
LA PARMIGIANA	16.00
<i>Crema di Pomodorini Gialli, Melanzane Grigliate al Prezzemolo, Bufala e Ricotta Salata</i>	
MORTADELLA E STRACCIATA	16.00

FOCACCE CROCCANTI

CARCIOFI & CALAMARI	17.00
<i>Crema di Carciofi, Calamari Scottati con Peperoncino, Zest di Limone e Carciofi Croccanti</i>	
OCTOPUS MANIA	21.00
<i>Crema di Patate e Lime, Polpo Fritto, Nduja</i>	
LA NOSTRA MARINARA	14.00
<i>Salsa di Pomodoro cotto con Capperi, Cipolle e Olive e aglio; A Crudo: Filetti di Alici del Mar Cantabrico</i>	
TUMA, LARD E SIOLA	19.00
<i>In cottura formaggio camembert d'isigny, a crudo in uscita lardo di patanegra e cipolle agrodolci</i>	

QUESTE FOCACCE SONO PRODOTTE IN QUANTITÀ LIMITATA. RICHIEDONO UNA LAVORAZIONE PIÙ LUNGA RISPETTO ALLE ALTRE FOCACCE. POTREBBERO TERMINARE O LA LORO VENDITA POTREBBE ESSERE SOSPESA NEI MOMENTI DI GRANDE AFFLUENZA.

NON SI POSSONO EFFETTUARE MODIFICHE.

GRAZIE PER LA COMPrensIONE.

LE PIZZE

La pizza, come le nostre focacce gourmet, ha come primo obiettivo di essere altamente digeribile, infatti i nostri impasti lievitano a lungo a temperatura controllata prima di essere utilizzati. La scelta degli ingredienti con i quali condiamo le nostre pizze è minuziosa e volta a ricercare sempre la miglior qualità possibile.

I pomodori pelati vengono passati a mano ogni giorno per poter mantenere intatti i sapori; le verdure sono lavorate fresche giornalmente, mentre i prodotti caseari arrivano freschi ogni due giorni. Ovviamente tutte le nostre pizze cuociono nel nostro forno rigorosamente a legna.

- IL GIARDINO DI GHILOT -



Pizze Classiche

MARGHERITA	7.00
<i>- Pomodoro pelato Campano, mozzarella "FIOR DI LATTE", basilico fresco, olio Evo.</i>	
BUFALA D.O.P	8.50
<i>- Pomodoro pelato campano, mozzarella di Bufala Campana D.O.P. del consorzio, basilico fresco, olio Evo.</i>	
CIPOLLA E GORGONZOLA	8.50
<i>- Pomodoro pelato campano, mozzarella "FIOR DI LATTE", gorgonzola D.O.P., cipolla, basilico fresco, olio Evo.</i>	
PROSCIUTTO	8.50
<i>- Pomodoro pelato Campano, mozzarella "FIOR DI LATTE", prosciutto cotto, olio evo.</i>	
DIAVOLA	9.00
<i>- Pomodoro pelato Campano, mozzarella "FIOR DI LATTE", spianata calabra, olio evo.</i>	
SIRIA	8.50
<i>- Pomodoro pelato Campano, mozzarella "FIOR DI LATTE", wurstel, olio evo, basilico.</i>	
QUATTRO STAGIONI	10.00
<i>- Pomodoro pelato campano, mozzarella "FIOR DI LATTE", prosciutto cotto di coscia, funghi champignon freschi, carciofi, olive, olio evo, basilico.</i>	
QUATTRO FORMAGGI	9.50
<i>- Mozzarella "FIOR DI LATTE", fontina d'aosta D.O.P., gorgonzola D.O.P., parmigiano.</i>	
NAPOLI D.O.P.	9.00
<i>- Pomodoro pelato Campano, mozzarella "FIOR DI LATTE", alici, olive taggiasche.</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	9.00
<i>- Pomodoro pelato campano, mozzarella "FIOR DI LATTE", prosciutto cotto, funghi champignon freschi, olio evo, basilico fresco.</i>	
STRACCHINO E RUCOLA	8.50
<i>- Pomodoro pelato campano, mozzarella "FIOR DI LATTE", stracchino, rucola fresca fuori cottura, olio evo, basilico.</i>	
CAPRICCIOSA	12.00
<i>- Pomodoro pelato campano, mozzarella "FIOR DI LATTE", olive, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, acciughe, olio evo, basilico.</i>	
BRAIDese	9.00
<i>- Pomodoro pelato campano, mozzarella "FIOR DI LATTE", salsiccia di Bra del consorzio a crudo, olio evo, basilico fresco.</i>	
LA MILLE MIGLIA	11.00
<i>- Pomodoro pelato campano, provola affumicata, speck a lunga stagionatura, cipolla rossa, olio evo, basilico fresco.</i>	

Pizze Speciali

BURRATA PUGLIESE	11.00
<i>- Pomodoro pelato campano, burrata pugliese fresca dopo cottura, olio evo, basilico fresco.</i>	
GENNARO DI BRA	11.00
<i>- Scamorza di bufala campana D.O.P. affumicata, friarielli, pomodorini, salsiccia di Bra del consorzio a crudo, olio evo, basilico fresco.</i>	
SALSICCIA E FRIARIELLI	9.00
<i>- Mozzarella "FIOR DI LATTE", salsiccia di Bra del consorzio in cottura, friarielli, peperoncino di soverato fresco, olio evo, basilico fresco.</i>	
VALDOSTANA D.O.P.	9.50
<i>- Mozzarella "FIOR DI LATTE", prosciutto cotto di coscia nostrano salato in vena, fontina d'Aosta D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P., olio evo, basilico fresco.</i>	
PARMA D.O.P.	11.00
<i>- Pomodoro pelato campano, mozzarella "FIOR D'AGEROLA", rucola fresca, pomodorini, prosciutto crudo di Parma D.O.P. a lunga stagionatura, olio evo, basilico fresco.</i>	
CETARINA	12.00
<i>- Pomodoro, pan grattato, stracciata di burrata pugliese fresca dopo cottura, alici di Cetara salate dopo cottura, olio evo, basilico fresco.</i>	
SPILINGHESE	9.50
<i>- Sugo di pomodoro pelato campano, mozzarella di bufala campana D.O.P. del consorzio, cipolla rossa di Tropea, 'nduja di spilinga, olio evo, basilico fresco.</i>	
PORCINI & PANCETTA (STAGIONALE ESTIVA E AUTUNNALE)	13.00
<i>- Mozzarella "FIOR DI LATTE", porcini freschi saltati in padella, pancetta, parmigiano, olio</i>	
PORCHETTA	10.50
<i>- Mozzarelle "FIOR DI LATTE", porchetta, porri dolci o cipolla</i>	
GHILOT	8.50
<i>- Pomodoro pelato campano, mozzarella "FIOR DI LATTE", dadola di verdure dell'orto.</i>	
LA UFO	11.00
<i>- Pomodoro pelato campano, mozzarella "FIOR D'AGEROLA", peperoni fritti, gorgonzola e salsiccia, olio evo.</i>	
LA CECU	8.50
<i>- Base focaccia, verdure miste, cipolle, salsiccia in cottura, olio evo.</i>	
LA CINGHIALOTTA	13.00
<i>- Scamorza di bufala affumicata, pomodorini, prosciutto cotto di cinghiale e crumble di patate fuori cottura.</i>	

PIEMONTESINA	12.50
<i>- Mozzarella "FIOR DI LATTE", gorgonzola, porri fritti e salsiccia di Bra cruda fuori cottura.</i>	
SPECK E BRIE	9.50
<i>- Pomodoro pelato campano, Mozzarella "FIOR DI LATTE", Brie, speck fuori cottura, olio evo, basilico fresco.</i>	
LA DELICATA	9.50
<i>- Mozzarella "FIOR DI LATTE", gorgonzola D.O.P., pere, noci, olio evo, basilico fresco.</i>	
LA TRICOLORE	10.00
<i>- Pomodoro pelato campano, stracciata di bufala, pomodorini, rucola, olio evo, basilico.</i>	
LA NORMA	8.50
<i>- Pomodoro pelato campano, mozzarella "FIOR DI LATTE", melanzane, ricotta salata.</i>	
GORGO, PANCETTA E NDUJA	10.50
<i>- Pomodoro pelato campano, gorgonzola D.O.P., pancetta tesa piccante, nduja.</i>	

*AGGIUNTA O RINFORZO DI OGNI INGREDIENTE DA € 0,50 A € 6,00
NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI PER TAVOLI SUPERIORI AD
OTTO PERSONE*