

Menu Experience

01/2019



Allergie e intolleranze alimentari

SE SOFFRITE DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALATELO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ METTERVI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SIETE ALLERGICI O INTOLLERANTI.

I CIBI E LE BEVANDE CHE VENGONO PROPOSTI IN QUESTO LOCALE SONO PRODOTTI IN LABORATORI E SOMMINISTRATI IN LOCALI DOVE SI UTILIZZANO E SI SERVONO PRODOTTI CONTENENTI GLI ALLERGENI ELENCATI E CHE NON È POSSIBILE ESCLUDERE UNA CONTAMINAZIONE CROCIATA SPECIALMENTE IN PRESENZA DI LIBERO SERVIZIO O BUFFET.



CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI

nella preparazione di pane, pizza, pasta, fritti, dolci



CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

mazzancolle, gamberoni, gamberetti



UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

nella preparazione di dolci e fritti (cotoletta, bastoncino, milanese, cordon bleu, pizza fritta)



PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

orata, branzino, spada, tonno, merluzzo



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

nella preparazione dei fritti



SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

nella preparazione della nostra maionese vegana, latte di soia



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

mozzarella, bufala, bufala affumicata, ricotta, straciatella, grana, cacioricotta, burrata, provola affumicata, brie, zola, panna, latte, philadelphia



FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI

mandorle, pinoli, noci, nocciole, pistacchi



SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

nella preparazione del ragù napoletano



SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

nella preparazione di pane, pizza, pasta e fritti



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO2 TOTALE



LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI



MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

polipo, calamaro, cozze, vongole

TUTTO IL PESCE SERVITO HA SUBITO UN TRATTAMENTO DI BONIFICA SECONDO QUANTO STABILITO DA REGOLAMENTO **CE853/04**

TUTTI I PRODOTTI ASTERISCATI SONO SURGELATI ALL'ORIGINE

“



ANTONELLO AGGIUNGE A UNA NON COMUNE CAPACITA' TECNICA UNA CIFRA TUTTA SUA, UN SUO MODO DI INTERPRETARE LA PIZZA PERSONALISSIMO E SORPRENDENTE, FRUTTO DI UNA PASSIONE, SE NON DI UN VERO E PROPRIO AMORE PER QUESTO CIBO. PARTITO COME OGNI PIZZAIOLO DALLA MANIERA TRADIZIONALE D'INTENDERE IL SUO LAVORO, ALL'INIZIO DEL SUO PERCORSO HA RIVISITATO ALCUNI CLASSICI CHE, PER QUANTO REINTERPRETATI SECONDO UNO STILE APERTO ALLA CITAZIONE E ALLE TECNICHE DELLA NUOVA CUCINA, RESTANO SALDAMENTE ANCORATI ALLA TRADIZIONE.

STANISLAO PORZIO

- GIORNALISTA E FOOD BLOGGER -



ASSOCIAZIONE
**VERACE
PIZZA**
NAPOLETANA

1° e unica Pizzeria "Verace Pizza Napoletana" in Varese

**Krug Ambassade
Ruinart Network**





SUSHI DI PIZZA

Non potevo non riproporre il piatto più popolare della cucina giapponese, il famoso sushi. E' stata una bella sfida, soprattutto trovare le "equivalenze" tra la pizza e degli ingredienti così distanti da questo mondo, come l'alga e il riso.

E' una creazione del 2012, sviluppata e affinata con un lungo lavoro di gestazione per trovare la giusta consistenza ma anche il giusto aspetto visivo.

Sono arrivato alla crosta di papavero dopo diversi esperimenti come il nero di seppia, il cacao, farina di riso venere... Quello raggiunto è l'equilibrio perfetto, moltiplicato per tre.

Antipasti

TRIS DI SUSHI

3 PIZZE IN CROSTA DI SEMI DI PAPAVERO CHE AVVOLGONO IL FIORDILATTE DEL GARGANO

- MARGHERITA > FONDO DI SALSA DI POMODORO FRESCO EMULSIONATA CON OLIO EVO / POMODORINO TOMBOLINO DISIDRATATO A BASSA TEMPERATURA E BASILICO.
- FAETO > SALSA DI BURRATA / CRUDO DI MAIALINO DI FAETO / NOCI DI SORRENTO / CACAO
- CLASSICO > TONNO CRUDO / MELA / SALSA DI PISTACCHI DI BRONTE

Allergeni:      dettagli a p. 2

€ 15,00

BASTONCINO DI MERLUZZO DI PIZZA

BASTONCINO DI PASTA DI PIZZA CON FARINA AI 7 CEREALI, CON MOZZARELLA E BACCALÀ, IMPANATO E INFORNATO, ACCOMPAGNATO DA MAYONESE VEGETALE

Allergeni:       dettagli a p. 2

€ 6,00

CUBA LIBRE DI PIZZA

PIZZA CON FIORDILATTE DEL GARGANO, BASILICO, LIMONE SFUSATO DI SORRENTO A SCAGLIE, RISTRETTO DI COCA COLA E UVETTA MARINATA NEL RUM E CON L'AGGIUNTA DI UNA SCATOLETTA DI CAVIALE ITALIANO DA VINCI DA 10 GR

Allergeni:       dettagli a p. 2 € 10,00 / € 30,00 (CON CAVIALE)

FOCACCIA CANTABRICA

FOCACCIA AL PARMIGIANO, ACCIUGHE DELLA CANTABRIA, BOCCONCINI DI PANNA DI ANDRIA E CON L'AGGIUNTA DI UN VASETTO DI SALSA DI POMODORINI FRESCHI EMULSIONATI CON OLIO EVO

Allergeni:       dettagli a p. 2

€ 12,50



Chiacchierando del più e del meno, un amico mi confessa: “E’ un po’ che non mangio un bel piatto di pizzoccheri”. Mi ha aperto un mondo.

“Ma sì..., vieni stasera in pizzeria, che provo a farteli” gli rispondo. E l’ho servito alla mia maniera. I pizzoccheri li ho realizzati con pasta di pizza con farina di Tipo 2 e grano saraceno, cotta al forno e tagliata a striscioline. Ho messo come fondo del piatto una mousse di patate di Zapponeta.

Sopra ho appoggiato la pasta, le cime di rapa saltate con burro di bufala e, a coronamento, stracciatella di Andria e semi di papavero. Così sono nati i Pizzaccheri!

PIZZACCHERO

Primi Piatti

LASAGNA DI PIZZA CLASSICA

LASAGNA REALIZZATA CON 4 STRATI SOVRAPPOSTI:

- STRATO SUPERIORE DI PIZZA CON PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, GRANA GRATTUGIATO, OLIVE LECCINE E SCAGLIE DI MANDORLE;
- PIZZA CON BRIE DI BUFALA;
- PIZZA CON SALSA DI POMODORO BIOLOGICO;
- BASE DI PIZZA CON SALSA DI BASILICO

Allergeni:      dettagli a p. 2

€ 14,00

TAGLIATELLE SENSAZIONE DI CARBONARA

TAGLIATELLE DI PIZZA IN POMODORO GIALLO, CIPOLLA DI TROPEA CAMELLATA, GUANCIALE DI MAIALE NERO DI FAETO E FONDATA DI BRIE DI BUFALA DEL GARGANO

Allergeni:      dettagli a p. 2

€ 14,00

PIZZACCHERO

PIZZOCCHERI DI PIZZA IMPASTATA CON FARINA DI TIPO 2 CON GRANO SARACENO SU FONDO DI MOUSSE DI PATATE CON CIME DI RAPA SALTATE, STRACCIATELLA DI ANDRIA E BURRO DI BUFALA DEL GARGANO

Allergeni:      dettagli a p. 2

€ 14,00

Secondi Piatti

CHEESEBURGER DI PIZZA

PANINO DI PASTA DI PIZZA CON FARINA DI RISO VENERE E FARINA SEMINTEGRALE, FARCITO CON HAMBURGER DI TONNO, BURRATA E SALSA DI POMODORO VEGANA SERVITO CON PATATINE FRITTE DI PASTA PIZZA IMPASTATA CON ESTRATTO DI POMODORO, ACCOMPAGNATE DA MAIONESE VEGANA

Allergeni:        dettagli a p. 2

€ 9,00

COTOLETTA ALLA MILANESE DI PIZZA

COTOLETTA DI PASTA DI PIZZA CON FARINA DI CECI BIODINAMICA CON MOZZARELLA, COTTA, IMPANATA E FRITTA, CON JULIENNE DI CALAMARI MASSAGGIATI DI MANFREDONIA E SPINACINO IN INSALATA CON MELA, MANDORLE TOSTATE E SALSA YOGURT

Allergeni:        dettagli a p. 2

€ 12,00

HOT DOG DI PIZZA

WURSTEL DI PESCE SPADA AVVOLTO NELLA PIZZA, CON SCAMORZA DI ANDRIA E MAIONESE DI SEDANO

Allergeni:         dettagli a p. 2

€ 9,00

POLPO CON PATATINE

POLPO DI MANFREDONIA MASSAGGIATO E FRITTO
CON PATATINE DI PIZZA E MAIONESE DI POMODORO GIALLO

Allergeni:       dettagli a p. 2

€ 8,00



POLPO CON PATATINE

Sono originario della Costiera Amalfitana, ma le terre e i mari di Puglia ispirano tante mie preparazioni.

Anche perché gli ingredienti che vi ho selezionato sono di straordinaria qualità.

Questo piatto è essenziale e popolare come pochi altri, perché il cuore è rappresentato dal polpo pescato nel Golfo di Manfredonia e massaggiato per rendere le carni compatte ma tenerissime. Il "tocco" del pizzaiolo sta nelle patatine fritte di pizza abbinate alla maionese alla mia maniera, ovvero emulsione con olio EVO di pomodoro biologico giallo aromatizzato con l'origano.



MARGHERITA DOLCE

Una ossessione de' La Piedigrotta è quella di giocare con i pochi elementi che compongono la classica pizza Margherita, pomodoro, mozzarella e basilico, e creare contrasti di sapori e consistenze.

Attenzione: la Margherita Dolce è un dolce "dolce", non un "salato" che sembra un dolce.

Perché la pizza si può adattare anche alle esigenze del dessert.

Il disco di pizza viene spalmato di marmellata di pomodoro rosso e infornato. Lo spicchio di pizza appena sfornata, caldissima, viene assaporata con una foglia di basilico e il gelato alla mozzarella spalmato sopra.



Dolci

MARGHERITA DOLCE

PIZZA CON MARMELLATA DI POMODORO, BASILICO E CONTRASTO DI GELATO
ABBINATA AD UN BICCHIERE DI BIRRA BARRICATA

Allergeni:     dettagli a p. 2

€ 8,00

PASTIERA

MILLEFOGLIE DI PIZZA CON MOUSSE DI PASTIERA NAPOLETANA E BASILICO
ABBINATA AD UN BICCHIERE DI VINO PASSITO

Allergeni:       dettagli a p. 2

€ 10,00

CAFFE' EXPERIENCE

CON ASSAGGI DI PASTICCERIA MIGNON DI PIZZA

Allergeni:       dettagli a p. 2

€ 8,00



UOVO APPARENTE DI PIZZA

Devo ripetermi, ma tutto nasce da un lato dall'ossessione di creare una nuova pizza Margherita lavorando sugli immancabili ingredienti, pomodoro, mozzarella e basilico, e dall'altro di imitare con la pizza qualunque piatto della tradizione culinaria.

Per raggiungere il risultato estetico perfetto ho pensato, per simulare l'albume, di fare una base di pizza con fior di latte del Gargano e, per simulare il tuorlo, di condensare il pomodoro giallo con una sferificazione. L'esercizio è stato anche un modo diverso di proporre una pizza molecolare Margherita. Ultima annotazione: ovviamente la nobilitazione dell'uovo con la grattugiata di tartufo la prevediamo solo nella stagione giusta!

Magic Number Seven

66

OGNUNO DEI 7 GIORNI DELLA SETTIMANA E' PROPIZIO PER DEGUSTARE QUESTA NUOVA SPECIALITA' DI PIEDIGROTTA.

UN MENÙ MISTERIOSO, A SORPRESA, FORMATO DA 7 PORTATE ESCLUSIVE.

SARÀ ARMONIOSO COME UNA SINFONIA IN CUI GIOCANO TUTTE E 7 LE NOTE DELLA SCALA;
COLORATO COME I 7 COLORI DELL'ARCOBALENO;
GUSTOSO PER SODDISFARE PIENAMENTE LA GOLA,
IL PU'Ù SIMPATICO DEI 7 VIZI CAPITALI.

ANTONELLO CIOFFI

- PATRON LA PIEDIGROTTA VARESE -

Allergeni:



dettagli a p. 2

MENU COMPLETO € 70 (SU PRENOTAZIONE)

IN ABBINAMENTO 4 BICCHIERI DI VINO

€ 15 / € 30

(A SECONDA DELLA
SELEZIONE SCELTA)

IN ABBINAMENTO BOTTIGLIA CHAMPAGNE

KRUG 166° ED. € 160

DOM RUINART 2006 € 160

EXTRA BRUT - EXTRA OLD
VEUVE CLIQUOT € 90

RUINART ROSÉ € 80





TAGLIATELLE DI PIZZA ALLA CARBOBNARA

Era una bella sfida trovare un modo per riprodurre il gusto dell'uovo della Carbonara senza usarlo direttamente.

In questa ricetta il guanciale (di maiale nero di Faeto) c'è, ma c'è anche la cipolla di Tropea caramellata.

E l'uovo? Anzitutto le tagliatelle le realizzo con un disco con salsa di pomodoro giallo di Paestum, quindi il piatto assume il colore dell'uovo. Poi per dare la sensazione olfattiva utilizzo la stracciatella di bufala affumicata del Gargano DOP che metto sopra alle tagliatelle.

A guarnizione di tutto, il guanciale con la cipolla.

Classic Experience

TRIS DI SUSHI

3 PIZZE IN CROSTA DI SEMI DI PAPAVERO CHE AVVOLGONO IL FIORDILATTE DEL GARGANO

- MARGHERITA > FONDO DI SALSA DI POMODORO FRESCO EMULSIONATA CON OLIO EVO / POMODORINO TOMBOLINO DISIDRATATO A BASSA TEMPERATURA E BASILICO.
- FAETO > SALSA DI BURRATA / CRUDO DI MAIALINO DI FAETO / NOCI DI SORRENTO / CACAO
 - CLASSICO > TONNO CRUDO / MELA / SALSA DI PISTACCHI DI BRONTE

Allergeni:      dettagli a p. 2

€ 15,00

TAGLIATELLE DI PIZZA ALLA CARBONARA

TAGLIATELLA DI PIZZA AL POMODORO GIALLO DEL SALENTO, CIPOLLE CARAMELLATE DI TROPEA E GUANCIALE CROCCANTE DI FAETO, FONDUTA DI BRIE DEL GARGANO

Allergeni:      dettagli a p. 2

€ 14,00

CHEESEBURGER DI PIZZA

PANINO DI PASTA DI PIZZA CON FARINA DI RISO VENERE E FARINA SEMINTEGRALE, FARCITO CON HAMBURGER DI POMODORO, BURRATA E SALSA DI POMODORO VEGANA SERVITO CON PATATINE FRITTE DI PASTA PIZZA IMPASTATA CON ESTRATTO DI POMODORO, ACCOMPAGNATE DA SALSA DI MOZZARELLA

Allergeni:       dettagli a p. 2

€ 9,00

COTOLETTA ALLA MILANESE DI PIZZA

COTOLETTA DI PASTA DI PIZZA CON FARINA DI CECI BIODINAMICA CON MOZZARELLA, COTTA, IMPANATA E FRITTA, CON JULIENNE DI CALAMARI MASSAGGIATI DI MANFREDONIA E SPINACINO IN INSALATA CON MELA, MANDORLE TOSTATE E SALSA YOGURT

Allergeni:       dettagli a p. 2

€ 12,00

MARGHERITA DOLCE

CON MARMELLATA DI POMODORO, BASILICO E GELATO AL GUSTO DI STAGIONE

Allergeni:      dettagli a p. 2

€ 8,00

MENU COMPLETO € ~~58~~ € 48

IN ABBINAMENTO 4 BICCHIERI DI VINO

€ 15 / € 30
(A SECONDA DELLA
SELEZIONE SCELTA)

IN ABBINAMENTO BOTTIGLIA CHAMPAGNE

KRUG 166° ED.	€ 160
DOM RUINART 2006	€ 160
EXTRA BRUT - EXTRA OLD VEUVE CLIQUOT	€ 90
RUINART ROSÉ	€ 80





CAPPUCCINO DI PIZZA

E' il piatto più elaborato di tutto il menù.

Oggettivamente il più difficile da realizzare per le tante lavorazioni e cotture, ma anche per l'impiattamento e la presentazione.

Per noi più che un piatto è una sfida! Ed è stata complessa anche la messa a punto, a partire dall'idea apparentemente semplice del caro amico Roberto Restelli, per anni responsabile della Guida Rossa, di degustare una pizza alla scarola.

Fedele al nome, per questo piatto (ma anche altri di questo menù) non serve l'uso di posate perché si può (si deve!) mangiare con le mani.

Viaggio in Puglia

GIN TONIC

PIZZA IN CARROZZA DI MERLUZZO CON SALSA DI YOGURT AL SEDANO E ANETO,
NEBULIZZAZIONE DI GIN E DOPPIO CONTRASTO DI GIN BOTANIC IN GELATINA
E ACQUA TONICA FERMENTATA CON ERBE IN GELATINA

Allergeni:  dettagli a p. 2

€ 12,00

PIZZACCHERO

PIZZOCCHERI DI PIZZA IMPASTATA CON FARINA DI TIPO 2 CON GRANO SARACENO SU FONDO DI MOUSSE
DI PATATE CON CIME DI RAPA SALTATE, STRACCIATELLA DI ANDRIA E BURRO DI BUFALA DEL GARGANO

Allergeni:  dettagli a p. 2

€ 14,00

CAPPUCCINO DI PIZZA

FONDUTA DI CACIOCAVALLO PODOLICO CON DOPPIA BRIOCHE DI PIZZA:

- CON SCAROLA, SCAGLIE DI MANDORLE DI SORRENTO E OLIVE LECCINE IN CROSTA DI PARMIGIANO;
- CON RIPIENO DI POLPO DI MANFREDONIA

Allergeni:  dettagli a p. 2

€ 17,00

HOT DOG DI PIZZA

WURSTEL DI PESCE SPADA AVVOLTO NELLA PIZZA, CON SCAMORZA DI ANDRIA E MAIONESE DI SEDANO

Allergeni:  dettagli a p. 2

€ 9,00

PASTIERA

MILLEFOGLIE DI PIZZA CON MOUSSE DI PASTIERA NAPOLETANA E BASILICO

Allergeni:  dettagli a p. 2

€ 10,00

MENU COMPLETO ~~€ 62~~ € 52

IN ABBINAMENTO 4 BICCHIERI DI VINO

€ 15 / € 30
(A SECONDA DELLA
SELEZIONE SCELTA)

IN ABBINAMENTO BOTTIGLIA CHAMPAGNE

KRUG 166° ED. € 160
DOM RUINART 2006 € 160
EXTRA BRUT - EXTRA OLD
VEUVE CLIQUOT € 90
RUINART ROSÉ € 80



LA
PIEDIGROTTA
RICETTA
AUTENTICA



GIARDINO FIORITO STAGIONALE

E' la «regina» delle Scomposte, una delle preparazioni più originali ed esclusive de' La Piedigrotta, il primo menù degustazione del locale, che riscuote successi da 15 anni. Qui la scomposizione raggiunge l'apoteosi, per una pizza che, più che un piatto, rappresenta un percorso degustativo in cui il confronto o piuttosto lo scontro dei giudizi dei commensali (in questa versione viene preparata per più persone) non fa altro che dimostrare l'unico inconfutabile assioma della cucina: i gusti sono gusti e ciascuno ha il suo. Come dire, tutto è relativo.

Giardino Fiorito Stagionale

DEGUSTAZIONE DI 4 VERSIONI DI PIZZA MARGHERITA SCOMPOSTA PER UN PERCORSO CARATTERIZZATO DA INGREDIENTI E PROFUMI STAGIONALI

CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE I 4 SPICCHI VANNO ASSAGGIATI IN QUESTA SEQUENZA:

1. SI PARTE CON UNA PIZZA CHE E' UN CHIARO RICHIAMO ALLO SPRITZ, GIOCATO SU CONTRASTI TRA IL FIOR DI LATTE E IL RISTRETTO DI APEROL, CON ARANCIA CANDITA, BASILICO E SCORZA D'ARANCIA.
2. IL SECONDO SPICCHIO E' UN OMAGGIO AD 'ALAIMO', LO CHEF PIU' GIOVANE AL MONDO AD AVER CONSEGUITO LE TRE STELLE, CON TREVISANA, ESTRATTO DI ROSA, SALSA DI POMODORO GIALLO, STRACCIATELLA, PINOLI TOSTATI E SALE MALDON.
3. IL TERZO SPICCHIO E' UN OMAGGIO ALLA PUGLIA. CON CIME DI RAPA, GRANA GRATINATO, MANDORLA DI TORITTO E BOCCONCINI DI PANNA DI ANDRIA.
4. IL QUARTO SPICCHIO E' UNA RIVISITAZIONE DELLA MARGHERITA CON UNA SALSA DI BASILICO, MAIONESE DI POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA.

Allergeni:  dettagli a p. 2

€ 18,00 A PERSONA

IN ABBINAMENTO 4 BICCHIERI DI VINO

€ 15 / € 30
(A SECONDA DELLA
SELEZIONE SCELTA)

IN ABBINAMENTO BOTTIGLIA CHAMPAGNE

KRUG 166° ED.	€ 160
DOM RUINART 2006	€ 160
EXTRA BRUT - EXTRA OLD VEUVE CLIQUOT	€ 90
RUINART ROSÉ	€ 80



PHOTO GIANNILLARDO
BY CAP COMMUNICATION



VIA GIANDOMENICO ROMAGNOSI, 9 - VARESE
0332 287983 - PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

APERTI TUTTI I GIORNI A PRANZO DALLE ORE 12:00 E A CENA DALLE ORE 19:00
CHIUSI LA DOMENICA A PRANZO

WWW.PIEDIGROTTAVARESE.IT

1729

Ruinart

PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

€ 7,00