PAMARADA'

MENU



Il segno che accompagna Pamaradà nasce dall'incontro di paesaggi diversi. Non rappresenta un luogo preciso, ma una geografia immaginaria costruita attraverso memorie, terre e racconti.

A una prima lettura emergono profili di colline, vigneti immaginari e orizzonti tipici del territorio italiano.

Osservando più attentamente compaiono pareti calcaree, cave di pietra, campi coltivati e terre modellate dal lavoro dell'uomo.

Ancora più in profondità, il paesaggio si dissolve in una successione di strati: sedimentazioni, fratture minerali, depositi calcarei, marne e argille che custodiscono, compresse tra loro, il tempo della terra.

Così, come le radici della vite attraversano il sottosuolo alla ricerca di nutrimento, anche questo disegno compie un viaggio verso l'origine.

Ogni forma e ogni colore rimandano a una materia, a una memoria, a una trasformazione.

Il verde racconta la vegetazione e i vigneti. I toni della pietra evocano il calcare e la roccia. Le sfumature ocra e rame richiamano la terra, il vino e il lavoro dell'uomo.

Il risultato è un paesaggio stratificato che può essere letto in molti modi diversi, ma che conserva un'unica origine: la relazione profonda tra territorio, materia e tempo.

I CRU DEI TAGLIERI

IL GRAN TAGLIERE DEI SALUMI **€ 22,00**
Mortadella Bidinelli al pistacchio, coppa Croce Delizia, salame Az. Castrini, pancetta Az. Ag. Betella, Speck serviti con la nostra selezione di sfiziosità, accompagnati dalla nostra focaccia. (1.2.7.8)

IL TAGLIERE DI "MAIALE TRANQUILLO" **€ 18,00**
La Gran Culazza Az. Ag. Bettella, servita con i contorni della casa. (1.2.7.8)

IL TAGLIERE DI BRESAOLA DELLA VALCHIAVENNA **€ 20,00**
Bresaola punta d'anca Fazari, grana, accompagnata da carciofi, dalla nostra selezione di sottoli e dalla nostra focaccia. (1.2.7.8)

L'OLIMPO DEI PROSCIUTTI **€ 22,00**
Crudo di Parma San Nicola, Crudo di Antico Bianco Tanara
Accompagnati da puntarelle, pomodorini e dalla nostra focaccia. (1.2.7.8)

IL GRAN TRIONFO DI ECCELLENZE **€ 28,00**
Crudo Antico Bianco di Tanara, La Gran Culazza Bettella, Bresaola punta d'anca Fazari, serviti con i contorni della casa. (1.2.7.8)

I CRU DEI TAGLIERI

TAGLIERE DEL CORTILE JOLANDA DE COLO **€ 20,00**
Speck d'anatra, salame d'oca, prosciutto cotto d'oca
Accompagnato da conserve stagionali assortite e da focaccia fatta in casa. (1.2.7.8)

TRILOGIA IBERICA DI BELLOTA **€ 28,00**
Jamón, Lomo, Chorizo
Servito con i contorni della casa. (1.2.7.8)

SELEZIONE FORMAGGI

IL VIAGGIO "BORGO AFFINATORI" **€ 12,00**
Mattonella di capra, Quadratino di pecora, Taleggio DOP,
Blu del Borgo, serviti con la nostra selezione di confetture. (1.2.6.7.8)

IL VIAGGIO NEL MONDO **€ 15,00**
Tête de Moine DOP (Latte crudo)*, Roche Baron, Blu Shropshire, Chocobert
Servito con la nostra selezione di miele e mostarde. (1.2.6.7.8)
* = Sconsigliato a bambini, donne in gravidanza, anziani o persone immunodepresse.

CROSTONE

CROSTONE FILANTE AL BASILICO: **€ 5,00**
Mozzarella Fior di latte, basilico. (1.2.)

CROSTONE AL CRUDO: **€ 8,00**
Mozzarella Fior di latte, crudo San Nicola. (1.2.)

CROSTONE DEL CANTABRICO: **€ 9,00**
Mozzarella Fior di latte, acciughe Cantabrico, capperi. (1.2.4.8)

CROSTONE TIROLESE: **€ 9,00**
Mozzarella Fior di latte, funghi sott'olio, speck. (1.2.8)

PIZZE

MARGHERITA € 6,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, olio Evo, Basilico fresco. (1-2)

PROSCIUTTO COTTO € 8,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto. (1-2-8)

PROSCIUTTO E FUNGHI € 8,50
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, funghi trifolati, prosciutto cotto. (1-2-8)

CAPRICCIOSA € 9,50
Pom. S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, funghi trifolati, prosciutto cotto, carciofi. (1-2-8)

WÜRSTEL € 6,50
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, Würstel Az. Agr. Betella. (1-2)

MARINARA € 5,00
Pomodoro S. Marzano DOP, aglio, olio Evo, origano. (1-2)

ROMANA € 7,50
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, acciughe Cantabrico, origano. (1-2-4)

SICILIANA € 7,50
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, acciughe Cantabrico,
olive nere, origano. (1-2-4)

TONNO E CIPOLLE € 8,50
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, tonno, cipolla. (1-2-4)

PIZZE

SALAME PICCANTE € 8,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, salame piccante calabrese. (1-2)

RUSTICA € 9,50
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, salamina, patate al forno. (1-2)

4 STAGIONI € 10,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, Würstel Az. Agr. Betella, olive nere. (1-2-8)

ZINGARA € 8,50
Pom. S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, peperoni grigliati, salame piccante calabrese. (1-2)

4 FORMAGGI - SELEZIONE BORGO AFFINATORI € 11,00
Gorgonzola, Taleggio, Mattonella di capra, Mozzarella Fior di Latte. (1-2)

BOSCAIOLA € 11,00
Pom. S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, chiodini, Philadelphia, speck (fine cottura). (1-2-8)

VERDURE € 10,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, peperoni, zucchine e melanzane grigliate. (1-2)

BUFALINA € 11,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Bufala (fine cottura), origano, olive nere. (1-2)

MONTORO € 10,00
Mozzarella Fior di latte, scamorza, cipolla rossa caramellata, pomodorino S. Marzano giallo. (1-2)

PIZZE

PRIMAVERA € 8,00
Mozzarella Fior di latte, pomodorini, rucola. (1-2)

MILANESE € 11,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, Philadelphia,
crudo S. Nicola, rucola (fine cottura). (1-2)

VALTELLINA € 12,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, porcini, bresaola Fazari, rucola,
Grana (fine cottura). (1-2-8)

CARBONARA € 11,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, uovo, asparagi,
pancetta Az. Betella, Grana (fine cottura). (1-2-3-8)

NONNA € 11,00
Mozzarella Fior di latte, gorgonzola Borgo Affinatori, mele, granella di noci. (1-2-6)

PAMARADÀ € 12,00
Mozzarella Fior di latte, crema di pistacchio, stracciatella, mortadella Bidinelli,
granella di pistacchio (fine cottura). (1-2-6)

SCAMORZA € 8,50
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, scamorza affumicata, rucola. (1-2)

BRACCIO DI FERRO € 8,50
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, spinaci, grana, gorgonzola. (1-2)

PIZZE

TREVISANA € 11,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, taleggio Borgo Affinatori, radicchio rosso, Speck (fine cottura). (1-2-8)

SALMONE € 11,00
Mozzarella Fior di latte, salmone affumicato Jolanda de Colò (fine cottura), zucchine grigliate, olio Evo. (1-2-4)

CALZONE FARCITO € 9,50
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi. (1-2-8)

PANINO PIZZA SORRISO ROBY € 10,00
Mozzarella Fior di latte, Philadelphia, mortadella Bidinelli, insalata (fine cottura), olio Evo. (1-2)

PANINO PIZZA SORRISO € 10,00
Taleggio, spalla cotta Betella, zucchine grigliate (fine cottura). (1-2)

TAGLIERE PIZZA MISTO PER DUE PERSONE € 20,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi, salame piccante, peperoni, olive nere. (1-2-8)

TAGLIERE PIZZA A PIACERE PER DUE PERSONE (PREZZO SECONDO QUALITÀ)
MASSIMO TRE GUSTI (1-2-3-4-6-8-9-10)

- SUPPLEMENTO: Crudo, Speck € 2,00
- Su richiesta mozzarella senza lattosio

I CONTORNI

IL TOCCO IN PIÙ (SOTTOLI E CONTORNI EXTRA)

Tutti i nostri taglieri includono già una selezione.
Vuoi fare il bis o provare altro?
Ecco le nostre proposte:

LE PUNTARELLE ALLA CRUDAIOLA (8)	€	4,50
LA GIARDINIERA (8)	€	4,50
POMODORINI "O SOLE MIO" (8)	€	4,50
CARCIOFI (8)	€	4,50
LE NOSTRE SELEZIONI D'AUTORE DELLA SETTIMANA (8)	€	4,50

I NOSTRI MENÙ POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI
IN BASE ALLA STAGIONALITÀ

L'ANGOLO GOLOSO

FROLLA E FANTASIA (assortimento biscotteria secca) (1-2-3-6-9-10)	€	**5,00**
FROLLA E FANTASIA CON MOSCATO PASSITO VENDEMMIA TARDIVA (1-2-3-6-8-9-10)	€	**7,00**
LA SBRISOLONA DELLA TRADIZIONE (1-2-3-6)	€	**5,00**
TARTELLETTE FANTASIA DELLO CHEF (1-2-3-6)	€	**6,00**

L'ANGOLO DEGLI AROMI

CAFFÈ	**€**	**1,50**
CAFFÈ CORRETTO	**€**	**2,00**
CAFFÈ D'ORZO / GINSENG (1)	**€**	**2,50**
TÈ E TISANE	**€**	**2,50**



LISTA ALLERGENI

1. GLUTINE
2. LATTE-LATTOSIO
3. UOVA
4. PESCE
5. CROSTACEI-MOLLUSCHI
6. FRUTTA GUSCIO
7. SEDANO-SENAPE-SESAMO
8. SOLFITI
9. ARACHIDI
10. SOIA

P A M A R A D A’ S.r.l.

Via Cappelletta, 4, 25018 Montichiari (BS)

pamarada26@gmail.com

Info e prenotazioni: +39 3793996295