

le Torri

Pizzeria *Napoletana*

PER INIZIARE CON GUSTO

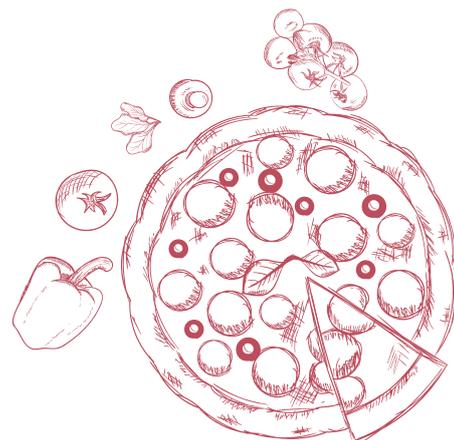
Arancini di riso ripieni di ragù con piselli	6.00 €
Radicchi di campo con croccantini di guanciale e aceto balsamico	6.00 €

LA VERA PIZZA NAPOLETANA

Spianata <i>olio, aglio, salamoia</i>	4.00 €
Margherita <i>passata di pomodori pelati, fiordilatte, olio evo e basilico fresco</i>	6.00 €
Verace napoletana <i>passata di pomodori pelati, mozzarella di bufala, olio evo e basilico fresco</i>	8.00 €
Verace napoletana con acciughe <i>passata di pomodori pelati, mozzarella di bufala, alici del Cantabrico, olio evo e basilico fresco</i>	8.50 €
Salsiccia e cipolla <i>passata di pomodori pelati, fiordilatte, salsiccia punta di coltello, cipolla di Tropea, olio evo e basilico fresco</i>	8.00 €
Cotto e funghi <i>passata di pomodori pelati, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi freschi, olio evo e basilico fresco</i>	8.00 €
Capricciosa <i>passata di pomodori pelati, fiordilatte, salame Napoli, olive nere, carciofini, olio evo e basilico fresco</i>	9.00 €
Calzone ripieno <i>passata di pomodori pelati, fiordilatte, mozzarella di bufala, salame Napoli, prosciutto cotto, olio evo e pepe</i>	9.00 €

aggiunta di mozzarella fiordilatte	1.00 €
aggiunta di mozzarella di bufala	2.00 €
aggiunta di prosciutto crudo	2.00 €

SEGNALA AL NOSTRO STAFF EVENTUALI
ALLERGIE, INTOLLERANZE O ALTRE ABITUDINI ALIMENTARI,
SAREMO FELICI DI AIUTARTI A SCEGLIERE QUELLO CHE FA PER TE!



PER FINIRE IN DOLCEZZA

Tenerina di cioccolato fondente	3.00 €
Torta di mele della nonna	3.00 €
Zuppa inglese della tradizione	3.00 €
Raviole con mostarda bolognese (3 pz.)	3.00 €

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante (0.5 L)	1.00 €
Acqua naturale/frizzante (1L)	2.00 €
Bibite analcoliche	3.00 €
Birra piccola alla spina (0.25 L)	3.50 €
Birra media alla spina (0.5 L)	4.50 €
Birra Ichnusa (0.33 L)	3.50 €

VOGLIA DI VINO? CHIEDI AL PERSONALE COSA OFFRE OGGI LA CARTA!

PRIMA DI SALUTARCI

Caffè	1.00 €
Limoncello, liquori, amari	3.00 €
coperto	2.00 €

Pizzeria *Napoletana*, COS'È E PERCHÉ?

La "Pizza Napoletana" non è una ricetta, ma un **metodo**, una **tradizione**, una **filosofia**, dalla scelta degli ingredienti alle tecniche di impasto e di cottura.

La pizzeria "Le Torri" nasce dall'unione di intenti di **CEFAL Emilia Romagna**, ente di formazione proprietario del locale, primo "Ristorante Formativo" d'Italia, dove ogni giorno a pranzo gli allievi della scuola di ristorazione si mettono in gioco imparando tutti gli aspetti del mestiere; **Vecchia Malga** della famiglia **Chiari**, che dal 1969 è impegnata nella promozione del territorio e delle sue materie prime, sviluppando attività che spaziano dalla salumeria alla pizzeria; e **Tasche - Fritto al Forno** che porta la sapienza del pizzaiolo **Luca Di Massa**, attivo da anni nella promozione della pizza napoletana in Italia e nel mondo, e che ha messo la sua conoscenza anche al servizio di "Le Torri".

Nasce così la nostra Pizzeria Napoletana, con duplice obiettivo: far gustare ai clienti l'**autentica pizza partenopea** ed essere un punto di riferimento per la **formazione di nuovi pizzaioli**, unendo così la vocazione formativa di CEFAL alla passione e lo spirito imprenditoriale della famiglia Chiari e di Luca di Massa.

 **cefal**
Emilia Romagna

 **Vecchia Malga**
FAMIGLIA CHIARI

 **Tasche**
Fritto al Forno

VIENI A TROVARCI ANCHE A PRANZO! IL Ristorante *Formativo* È APERTO TUTTI I GIORNI DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ, 12.00-14.30, CON I PIATTI DELLA TRADIZIONE EMILIANO ROMAGNOLA!