



**LE NOSTRE
PIZZE
TAKE AWAY**

www.vecchiaposta.com

LE NOSTRE PIZZE

ALCUNI CONSIGLI PER MANGIARE UNA PIZZA A CASA COME IN PIZZERIA

Diciamo la verità, mangiare una pizza in pizzeria è molto diverso....
ma con questi piccoli e banali accorgimenti possiamo godercela al
meglio anche a casa!!!

1

IMPORTANTE: quando effettuate l'ordine delle pizze comunicateci se le
riscalderete così vi dedicheremo una cottura adatta e gli ingredienti ve
li metteremo a fine cottura

2

Se volete mangiarle anche dopo un ora dalla consegna, conservatele nella loro
scatola, non a contatto diretto con un piano ma bensì sollevate, in modo tale
che l'umidità rilasciata esca senza bagnare ulteriormente il cartone. Un piano
in legno va benissimo oppure appoggiatele sulla griglia del forno.

3

Accendete il forno a 250° 20 minuti prima in modalità
statica e ventilazione. E' molto importante che il forno sia ben caldo prima di
inserire le pizze

4

Infornate le pizze (senza scatola), appoggiandole o sulla griglia del forno,
oppure sulla teglia con carta forno e rigeneratele per 4/5 minuti.
In questo modo la pasta si rigenera e torna nuovamente come appena sfornata.
Potete in questo modo ordinarle e mangiarle anche 2 ore dopo la consegna.

GLI IMPASTI

“ALTA SOFFICE”

“ALTA INTEGRALE”

“TIPO NAPOLI”

“BASSA”

ALTA

La pizza “Alta” si rifà alla tradizione locale, è caratterizzata da un'elevata presenza di acqua che rende l'impasto altamente digeribile.

INTEGRALE ALTA

La pizza “Integrale Alta” è la massima espressione del gusto di grano. 100% Integrale è composta da farine locali ed una idratazione pari al 90%

“TIPO NAPOLI” SOFFICE

Questa varietà di pizza è ispirata alla tradizione Napoletana, dove cotture e materie prime appartengono esclusivamente al territorio Partenopeo.

BASSA CLASSICA

La bassa classica è il frutto di decenni di storia. Abbiamo cercato di mantenerla “tradizionale” migliorandone la fragranza e la digeribilità.

VECCHIA POSTA

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte 100% Italiano,
Bufala Artigianale Naturale, Ristretto di Pomodoro,
Emulsione al Basilico

€ 10,50

CULATELLO BURRATA

Pelato San Marzano (Italia), Picadilly Confit, Olive Taggiasche
Denocciolate, Culatello D.O.P , Burratina (Gioia del Colle),
Emulsione al Basilico

€ 15,50

TAGGIASCA

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella For di Latte,
Picadilly Confit, Olive Taggiasche Denocciolate, Acciughe salate
di Sclaccia, Ristretto di Pomodoro, Emulsione al Basilico,
Fiore di Origano Pugliese

€ 12,00

IL GUANCIALE

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di Latte,
Guanciale Rosolato "Casa Bettella", Ristretto di San Marzano,
Cipolla all'Agro, Pepe Bianco Kampot

€ 13,00

RADICCHIO E SALSICCIA

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte
Radicchio Tardivo di Treviso Grigliato, Salsiccia Spadellata al Vino
Bianco e Rosmarino

€ 10,00

TONNO TAGGIASCHE

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di Latte, Cipolla Rossa all' Agro, Tonno (Pinna Gialla) all'Olio d'Oлива, Olive Taggiasche Denocciolate, Fiore di Origano Pugliese

€ 9,50

CIOKI E RADICCHIO

Pelato San Marzano (Italia), Fior di Latte, Radicchio Tardivo di Treviso Grigliato, Carciofi Freschi in Tecia Extra Vergine Bio

€ 11,00

ZOLA COTTO

Fior di Latte, Prosciutto Cotto Naturale, Cipolla Rossa all'Agro, Gorgonzola dolce D.O.P. , Ristretto di Pomodoro

€ 11,00

MAZZANCOLLE ZUCCHINE

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte, Mazzancolle al Vapore, Julienne di Zucchine Saporite, Extra Vergine Bio "Titone"

€ 10,50

ROMANA

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di Latte, Acciuga salata di Sciacca, Olive Nere al forno, Capperi Siciliani al Sale, Salsiccia Napoletana Piccante

€ 9,00

MEDITERRANEA

Pelato San Marzano (Italia), Picadilly Confit
Bufala Artigianale Naturale, Emulsione al Basilico, Basilico Fresco

€ 11,00

IL LARDO "SUDATO"

Mozzarella Fior di Latte, Lardo "Casa Bettella", Porcini Spadellati,
Burratina Affumicata, Pepe Bianco Kampot

€ 13,50

CAPRICCIOSA A MODO NOSTRO

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte,
Prosciutto Cotto Naturale, Carciofi Freschi in Tecia,
Funghi Champignon Homemade

€ 10,00

SICILIANA

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte, Pomodorini
Datterino Marinati, Olive Verdi Schiacciate, Fiore di Origano
Pugliese, Basilico Fresco

€ 9,50

ZOLA " D.O.P." E SPECK

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola
Dolce DOP, Gorgonzola Dolce DOP , Speck dell' Alto-Adige IGP

€ 9,00

MARGHERITA 2.0

Pelato San Marzano non frullato (Italia), Basilico ,Mozzarella Fior
di latte (senza conservanti) - Latteria Sociale di Castelnovo -

€ 7,00

ZUCCHINE CHIODINI & CO

Mozzarella Fior di Latte, Misto Funghi Homemade,
Julienne di Zucchine Saporite, Pancetta Fumè “Casa Bettella”,
Brie di Capra Bio, Pepe Nero Kampot

€ 14,00

IL RADICCHIO E GUANCIALE

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di Latte, Burrata,
Radicchio Tardivo di Treviso Grigliato,
Guanciale Rosolato “Casa Bettella”, Pepe Nero Kampot

€ 14,50

LE “TIPO NAPOLI”

MARGHERITA“ D.O.P ”

Pelato San Marzano DOP Stracciato, Fior di latte di Agerola,
Basilico fresco, Olio Extra Vergine Bio

€ 9,00

FRIARIELLI E SALSICCIA

Fior di latte di Agerola, Salsiccia a Punta di Coltello Aromatizzata
al Finocchietto, Friarielli Freschi Saltati A.O.P.,
Olio Extra Vergine Bio

€ 11,00

SCAROLA E PATATE

Pelato San Marzano DOP Stracciato, Fior di latte di Agerola,
Scarola Spadellata, Acciuga Salata di Cetara, Patate in Tecia
Olio Extra Vergine Bio

€ 11,00

LE NOSTRE BIRRE



HOBGOBLIN GOLD 4,2% VOL

La combinazione di quattro varietà di luppolo e un infuso di frumento e malto d'orzo, si traduce in una birra dorata, perfettamente bilanciata ma con una nota di luppolo consistente.

Gradazione alcolica: 4,2 % Vol.

50 cl. € 5,00



HOBGOBLIN RUBY 5,2% VOL

Riflessi color rubino, è una birra che possiede una ricchezza aromatica molto complessa, caratterizzata da note di cioccolato e caramello grazie all'utilizzo di malti pregiati che le donano un corpo deciso, carattere malizioso, bilanciato da un amaro moderato e da note deliziosamente fruttate dovute al sapiente utilizzo di luppoli di qualità.

Gradazione alcolica: 5,2 % Vol.

50 cl. € 5,00



HOBGOBLIN IPA 5,3% VOL

La Hopgoblin IPA, rimane fedele alle sue tradizioni ancestrali. Deliziosa; con gli aromi dei luppoli Fuggles, Golding e Stiria e poi ampliati con l'aggiunta di alcuni potenti luppoli americani. Questa collisione di luppoli del vecchio e nuovo Mondo, fornisce una esplosione di aroma tropicale e di amarezza succosa unica

Gradazione alcolica: 5,3 % Vol.

50 cl. € 5,00



BOURGOGNE DES FLANDRES

Rappresenta il gusto autentico di Bruges. È la sua fermentazione mista che rende questa birra così sorprendente. Grazie alla sapiente miscela di birra bruna ad alta fermentazione con lamigliore lambic a fermentazione spontanea (maturata per mesi in barrique di quercia), questa birra rossa-bruna è caratterizzata da un gusto rotondo e vellutato.

Gradazione alcolica: 5,0 % Vol.

33 cl. € 5,00



VELTINS PILSENER

Veltins Pilsener, pilsner di un brillante giallo paglierino dorato. È la tipica pilsener della Germania settentrionale, una delle migliori e più premiate in terra tedesca. La carbonazione è quella decisa della tipologia, con una prorompente schiuma bianca abbondante e sottile, cremosa, tenace e aderente.

Gradazione alcolica: 4,8 % Vol.

50 cl. € 5,00
