



LE NOSTRE PIZZE TAKE AWAY

**RISTORANTE PIZZERIA
VECCHIA POSTA**

TELEFONO 0445 369859

Via del Costo, 57
36016 - Thiene (VI)
e-mail manzi.luca@hotmail.it

www.vecchiaposta.com



SEGUICI SU FACEBOOK

www.vecchiaposta.com

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 °C, 25 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 – FARRO BIO INTEGRALE ”

“Più Gusto Meno Glutine”

“ALTA SOFFICE ”

“TIPO NAPOLI ”

“BASSA ”

ALTA SOFFICE

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

INTEGRALE ALTA 100% FARRO

La pizza “Integrale Alta” è la massima espressione del gusto del Farro. Un Blend di Farro Integrale e Farro di Tipo 1 Biologico rendono questo Impasto Unico e adatto a tutti
“Più Gusto Meno Glutine”

“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.

L'INNOVAZIONE

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
Denocciate, 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 Denocciate, Acciughe salate
di Siccacchia, 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

BACON E FRIGGETELLI

Pelato San Marzano (Italia), Peperoni Friggitelli Spadellati,
Pancetta Tesa Affumicata “Casa Bettella”, Bufala Artigianale,
Ristretto di San Marzano

€ 13,50

CIOKI E RADICCHIO

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

€ 11,00

LA ASPARAGI FRESCHI

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte, Asparagi Fre-
schi al Vapore, Prosciutto Cotto Naturale, Brie di Capra Bio,
Datterino al Basilico

€ 12,00

IL RADICCHIO E GUANCIALE

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

€ 14,50

MAZZANCOLLE ASPARAGI E LARDO

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di Latte,
Mazzancolle e Asparagi Bianchi al Vapore, Picadilly Concassè
Burratina Affumicata, Lardo “Casa Bettella”, Basilico Fresco

€ 14,50

ASPARAGI E SPECK

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di Latte
Asparagi Bianchi al Vapore, Speck Rosolato IGP ,
Emulsione all’Uovo , Burrata all’Uscita (Gioia del Colle)

€ 14,00

LE CLASSICHE

MEDITERRANEA

Pelato San Marzano (Italia), Picadilly Confit

Bufala Artigianale Naturale, Emulsione al Basilico

€ 11,00

ROMANA

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

Salsiccia Napoletana Piccante (Levoni)

€ 9,00

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

€ 9,00

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), Fior di latte (senza conservanti)

- Latteria Sociale di Castelnovo - Basilico Fresco, Extra Vergine Bio

€ 7,00

VERDURINE

Pelato San Marzano (Italia), Fior di Latte, Verdurine Miste al Forno,

Scaglie di Grana Padano 20 mesi, Ristretto di Pomodoro

€ 11,00

MAZZANCOLLE E ZUCCHINE

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte,
Mazzancolle al Vapore, Julienne di Zucchine Saporite

€ 10,50

ZOLA COTTO

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

€ 11,00

FRUTTI DI MARE

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di latte, Piovra Seppie e
Mazzancolle al Vapore, Prezzemolo, Extra Vergine Bio

€ 11,00

TONNO TAGGISACHE

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

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
Friarielli Freschi Saltati A.O.P, 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
