



LE NOSTRE PIZZE 2021

**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

GLI IMPASTI

“ALTA – FARRO BIO INTEGRALE ”

“Più Gusto Meno Glutine”

“ALTA ”

“TIPO NAPOLI ”

“BASSA ”

INTEGRALE ALTA FARRO

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

ALTA

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

“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.

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.

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
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 Siacca, 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

LA GRIGLIATA

Pelato San Marzano (Italia), Bufala Artigianale Naturale,
Zucchine e Melanzane Grigliate, Cipolla Rossa Arrostita,
Peperoni Fiammati

€ 12,50

BACON E FRIGGETELLI

Pelato San Marzano (Italia), Peperoni Friggitelli Spadellati,
Pancetta Tesa Affumicata “Casa Bettella”, Bufala Artigianale,
Ristretto di San Marzano € 13,50

PROFUMO DI MARE

Pelato San Marzano (Italia), Nodino al Fior di Latte, Seppie,
Calmari Mazzancolle e Piovra al Vapore, Peperoni Friggitelli
Spadellati, Pomodoro Concassè, Emulsione ai Friggitelli, Basilico € 14,50

CARPACCIO DI BUFALA

Base Focaccia, Rucoletta Selvatica, Carpaccio di Bufala,
Misto Funghi Homemade, Nodino al Fior di Latte all’Uscita,
Chips di Grana, Emulsione alla Rucola € 14,50

PUGLIESE

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella For di Latte,
Melanzane Sbucciate al Forno, Ristretto di Pomodoro,
Peperoni Friggitelli, Burrata all’Uscita, Cacioricotta in Scaglie,
Basilico Fresco, Fiore di Origano Pugliese, Peperoncino € 14,50

PORCINI FINFERLI E LARDO

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di Latte,
Finferli Freschi e Porcini Saltati, Lardo di “Casa Bettella”,
Burratina Affumicata € 13,00

LA MELANZANA... E L'ACCIUGA...

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro
Concassè, Melanzane Sbucciate alla Griglia, Chips di Grana,
Acciughe Salate di Sciacca, Fiore di Origano Pugliese,
Basilico Fresco € 13,00

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, Olive Nere al forno, Capperi Siciliani al Sale,

Salamino Piccante (Levoni)

€ 9,00

CAPRICCIOSA A MODO NOSTRO

Pelato San Marzano (Italia), Mozzarella Fior di Latte, Carciofino

Prosciutto Cotto Naturale, Champignon Spadellati Homemade

€ 9,50

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 (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,
Calamri 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'Oliva, Olive Taggiasche Denocciate,
Fiore di Origano Pugliese

€ 9,50

LE "TIPO NAPOLI"

AI TRE POMODORI

Fior di Latte di Agerola, Pelato San Marzano DOP Stracciato,
Olive Caizzane (Presidio slow food), Giallo e Rosso Confit,
Polvere di Capperi, Cipollotto Fresco, Basilico Fresco

€ 11,50

MARGHERITA " D.O.P "

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

€ 9,00

SELEZIONE BIRRE

MONCSHOF ORIGINAL PILS



Proveniente da KULMBACH, la città della birra. Finemente luppolata, con un delizioso aroma di malto. Appagante al palato, delicata e dissetante. Una vera PILS prodotta con l'editto di purezza che prevede soltanto l'utilizzo di acqua di sorgente, orzo, luppolo e lievito.

Colore: Chiaro Stile: Pils Gradazione alc.: 4,9 % Vol. 30 cl. € 3,00

50 cl. € 5,00

DOMINUS BLANCHE



Unica birra monastica di tipologia BLANCHE prodotta con il metodo tradizionale. Chiara e dissetante con una deliziosa acidità conferitagli dall'aggiunta di coriandolo, un profumo leggermente esotico la rende inconfondibile.

Colore: Chiaro Opalescente Stile: Blanche Gradazione alc.: 5,0 % Vol. 30 cl. € 5,50

MARTIN'S CITRA 55



Vero e proprio gioiello dai sapori amarognoli risultato dalla lavorazione dei migliori luppoli al mondo: Kent golding, Extra styrian dana, Cascade, Citra. Un aroma agrumato abbinato a fiori luppolati e 55 punti IBU (grado di amarezza) la fanno una birra di riferimento di questa categoria.

Colore: Ambrato Stile: IPA Gradazione alc.: 6,5 % Vol. 30 cl. € 5,50

BOURGOGNE DES FLANDRES



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

Colore: Scuro Stile: Brown ale/Lambic Gradazione alc.: 5,0 % Vol. 25 cl. € 3,50

50 cl. € 6,00

KAPUZINER WEISSBIER IN BOTTIGLIA



Vanta una storia ricca di successi. Prodotta esclusivamente con l'editto di purezza, ha permesso a questa birra di frumento di rimanere fedele alla sua storia e inalterata negli anni. Ricca di gusto e profumi (il mallo di noce e la banana sono inconfondibili) la rendono appagante e molto delicata.

Colore: Chiaro opalescente Stile: Weiss Gradazione alc.: 5,4 % Vol. 50 cl. € 5,00