



L'ANTICA VACCHERIA

LA COLAZIONE

Tutti i giorni dalle 07:00 e la domenica dalle 07:30, il nostro laboratorio produce e propone:

FOCACCIA GENOVESE, FOCACCIA CON CIPOLLE, PIZZA IN TEGLIA, PASTICCERIA E BRIOCHES.

Le nostre brioches sono fatte a mano una ad una e lievitano naturalmente due volte per un totale di 32 ore

IL PRANZO

Tutti i giorni, escluso il sabato, dalle 12:00 alle 14:30 il nostro laboratorio produce e propone:

PIATTI ARROSTO – Esclusiva ricetta di coriandoli di carne cotta al forno senza grassi aggiunti, torretta di riso e verdure a piacere.

INSALATE, PANINI, TRAMEZZINI, TOAST, PIZZA AL TAGLIO

PINSE – Tutto il ricettario basa delle nostre famose spianate genovesi leggere e dal gusto inimitabile

LA CENA

Tutti i giorni a parte il lunedì sera, potrete gustare tutti i nostri prodotti e le Pinse esclusive dalle 19:00 alle 24



LA PINSERIA

... come nasce la **pinsa**

La **pinsa** (da pinsère, schiacciare, pestare) era una schiacciata fatta nella Roma antica con farine di farro e kamut che noi riproponiamo con quel sapore di pane antico: sana, leggera, ma soprattutto buona.

La pinsa del terzo millennio è un impasto esclusivo **senza grassi**, ad eccezione di una ridottissima dose di olio extravergine di oliva, con farina di frumento tenero altamente proteico, farina di riso e farina di soia naturalmente non OGM. Il segreto del nostro prodotto è **la lenta lievitazione** che può durare fino a 120 ore e dona leggerezza e digeribilità inimitabili ad un prodotto ipocalorico e ipolipidico.

Alla Vaccheria puoi gustare l'evoluzione della Pinsa con una ricetta esclusiva creata nel nostro laboratorio: **LA SPIANATA GENOVESE**. Per conferire l'inimitabile fragranza al nostro impasto bilanciamo ingredienti selezionati, inoltre abbiamo elaborato una tecnica di doppia cottura per cui riusciamo a risaltare l'impasto e la qualità degli ingredienti.

Gustala con i **condimenti tradizionali** della pizza italiana e con le ricette esclusive del nostro menù.

La pinsa è buona sempre calda, fredda, o scaldata nel forno di casa.



LE NOSTRE PINSE

Servizio e coperto - solo alla sera e festivi	1,50
La pinsata olio extravergine, erbe aromatiche	4,50
La marinara Pomodoro, aglio, olio extravergine	5,50
La margherita Pomodoro, mozzarella, olio extravergine, basilico	6,00
La napoletana Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olio extravergine	7,00
La prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olio extravergine	8,00
La quattro stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, olive, olio extravergine	8,00
La tonno e cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno di Pizzo calabro, cipolla, olio extravergine	8,00
La 'nduja Pomodoro, mozzarella, 'nduja di spilinga, olio extravergine	8,00
La caprese Olio extravergine, mozzarella, pomodoro fresco fuori cottura, mozzarella fresca	8,00
La romana cacio e pepe Mozzarella, pecorino romano, pepe nero, olio extravergine	7,00
La bocca chiusa Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante, 'nduja di Spilinga, cipolla	9,00
La Bresaola	8,00 ₃



- La bresaola** 8,00
Pomodoro, mozzarella, olio extravergine, bresaola a crudo fuori cottura, rucola, grana
- La vegetale bianca** 8,00
Mozzarella, verdure fresche, olio extravergine, crema Vaccheria di nostra produzione (crema aromatica allo yogurt o vegetale)
- La vegetale arricchita rossa** 9,00
Pomodoro, mozzarella, verdure fresche grigliate, olio extravergine, crema vaccheria di nostra produzione (crema aromatica allo yogurt o vegetale)
- La crudo e bufala** 9,00
Pomodoro, olio extravergine, prosciutto crudo e mozzarella di bufala campana fuori cottura
- La quattro formaggi bianca o rossa** 8,00
(pomodoro), mozzarella, brie, fontina, gorgonzola
- La tirolese** 9,00
Panna, mascarpone, noci, speck
- La wurstel** 8,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, olio extravergine



LE PINSE SPECIALI **(DISPONIBILI SOLO ALLA SERA)**

La colonnata	9,50
Mozzarella, lardo di colonnata o equivalente, noci, miele aromatizzato alle erbe	
La tua	9,50
Mozzarella, pecorino romano, erbe aromatiche, finocchio, arancia a cubetti, spolvero di pepe rosa	
La zafferano	9,50
Mozzarella, speck, champignon, crema allo zafferano	
La mia	9,50
Gorgonzola, mascarpone, speck, noci, scaglie di cioccolato extra fondente amaro, zest di arancia	
La contadina	9,50
Mozzarella, pecorino romano, pere, semi di papavero	
La paté	9,50
Mozzarella, paté di olive, caprino fresco a crudo, pomodoro fresco fuori cottura	
La pistacchio	9,50
Fonduta di formaggio, crema di pistacchio naturale, sale rosso delle Hawaii	

LA PINSA SI PUO' AVERE DA ASPORTO



I TARTUFI DI PIZZO AL BICCHIERE (€ 4,00)

Peccato Originale - gelato alla nocciola, gelato al cioccolato, cuore liquido al cioccolato, copertura di cacao

Tartufo crema Baileys – gelato alla crema, cuore liquido al baileys, sale rosso delle Hawaii, fili cioccolato alla vaniglia del Madagascar

Tartufo Sicilia nel mondo – gelato al pistacchio, cuore liquido di acero canadese, sale rosso delle Hawaii, fili di cioccolato con vaniglia del Madagascar

Tartufo menta digestiva – gelato alle foglie di menta, cuore liquido alla liquirizia calabrese, fili di cioccolato con vaniglia del Madagascar

Tartufo passione extra fondente – gelato al cioccolato extra fondente, cuore liquido all'arancia, sale rosso delle Hawaii, fili di cioccolato

Tartufo l'emozione del Liuk – sorbetto al limone naturale, cuore liquido di liquirizia alcolica o non alcolica, fili di cioccolato



LE DELIZIE

Misto pasticceria secca (al pezzo)	1,00
Crostata o crostatina	3,80
Torta Vaccheria (a porzione)	4,50

I SEMIFREDDI (€ 4,50)

Cioccolato

Nocciola

Amaretto di Saronno

Pistacchio con Sale Rosso

Panera (Caffè)

Tramezzino - Semifreddo crema e cioccolato tra soffice pan di spagna



I LIQUORI DA ABBINARE AI DOLCI

Limunì – liquore con infuso naturale al limone	3,00
Sciacchetrà – vino dolce liquoroso delle 5 terre	4,80
Liquorice – liquore con infuso di liquirizia calabrese	3,80
Finocchietto – liquore con infuso di finocchietto	3,80
Bergamia – liquore con infuso di bergamotto calabrese	3,80
Crema di bergamotto – crema di panna con infuso alcolico di bergamotto	3,80
Crema alle mandorle – crema di panna con infuso alcolico di mandorle	3,80
Indianello – liquore con infuso di fichi d'India	3,80
Barolo chinato – vino dolce barolo aromatizzato con china ed infusi di erbe	4,80
Passito di Pantelleria – vino dolce di uve passite siciliane	4,80



I NOSTRI GELATI

... dalla tradizione secolare del gelato di Pizzo alla raffinata tecnica moderna, il percorso per il nostro gelato è fatto di ingredienti genuini e semplici: latte delle fattorie genovesi, panna, zucchero di canna, zucchero d'uva, miele, infusioni ed aromi di nostra produzione frutto di appassionate ricerche... Facciamo pochi gusti freschi tutti i giorni. I gelati alla frutta sono fatti solo con frutta naturale acqua e zuccheri senza aggiunta di coloranti e ZERO GRASSI

LE CREME

Bianca panna – crema bianca di latte arricchita di panna naturale

Vaccheria – crema all'uovo con vaniglia in bacche del Madagascar ed infusione di spezie ed agrumi

Nocciola – crema bianca con emulsione di nocciole IGP Piemonte

Cioccolato – crema bianca con emulsione di tavolette di cioccolato sciolto a vapore

Extra Fondente – tavolette di cioccolato extra fondentes sciolte al vapore e zucchero d'uva

Pistacchio – crema bianca con emulsione di pistacchio di Bronte siciliano

Foglie di menta – crema bianca con infusione di foglie di menta fresca



Amaretto di mandorla – crema bianca con emulsione di amaretti di Saronno in pezzi

Crema Toffe variegata fiordisale - crema bianca con emulsione di toffe variegata con caramello al fior di sale francese

Caffè – Ricetta Panera genovese – crema bianca, panna con emulsione di caffè espresso ristretto ed infusione di bacche di vaniglia del Madagascar

Liquirizia – crema bianca con emulsione di liquirizia nera calabrese naturale

Cannella – crema bianca con emulsione di cannella naturale

Pinolo – crema bianca con emulsione di pinolo pisa naturale

Matilde – crema bianca con emulsione di zafferano naturale e uvetta ammorbidita nel rum

Yogurt – crema bianca con emulsione di yogurt bianco naturale con fermenti vivi

LA FRUTTA

I gusti variano secondo la stagione. Alcuni frutti per garantire la genuina stabilità del prodotto sono conservati surgelati

Limone – Acqua microfiltrata , zuccheri, spremuta di limone naturale

Cocco – crema bianca, polpa di cocco naturale



Pompelmo rosa – Acqua microfiltrata, zuccheri, succo di pompelmo naturale

Fragola – Acqua microfiltrata, zuccheri, fragole frullate

Mango – Acqua microfiltrata, zuccheri, mango frullato

Profumo di bosco – Acqua microfiltrata, zuccheri, frutti di bosco



DA BERE

BIRRE ALLA SPINA

Menabrea bionda - piccola	3,00
- media	5,00
Menabrea rossa - piccola	3,00
- media	5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Abbiamo le **birre artigianali** di premiati birrifici agricoli come quello di **BUSALLA** e birre artigianali di produzione con malti e aromi provenienti dal progetto **«Presidi Slow Food»** del birrificio **ANTONIANA**. Le tipologie variano nel periodo e potrai chiedere la disponibilità direttamente al personale

Disponiamo tutto l'anno di birre tradizionali come: Ceres 33 cl, Budwaiser 33 cl, Corona 33 cl, Moretti 66 cl, Beck's 33 cl, Tennent's 33 cl, Heineken 33 cl

VINI E LIQUORI

Disponiamo di un'ampia scelta di vini Rossi e Bianchi di diverse regioni e vitigni italiani. La lista è in continuo aggiornamento, chiedi direttamente al personale per un consiglio. Stessa cosa per le gli Amari, le Grappe, i Rum speciali e Whiskey speciali selezionati.



CAFFETTERIA

Caffè -	1,50
Caffè corretto -	2,00
Caffè decaffeinato -	1,60
Caffè al ginseng -	1,80
Affogato al caffè -	3,50
Affogato al Whiskey -	4,00
Orzo -	1,60
Orzo al ginseng -	2,10
Cappuccino -	1,80
Cappuccino d'orzo -	2,00
Cappuccino ginseng -	2,00
Cappuccino decaffeinato -	2,50
Latte bianco -	1,50
Latte macchiato -	1,80
Cioccolata calda -	3,00
The -	2,50
Lattine - cola, fanta, sprite...	3,00
Bottiglie - cola, fanta, sprite...	3,00