



IL PANETTIERE E LA MASSAIA

Via Firenze, 285 - Tel. 085 9140124 | PESCARA
Via Falcone e Borsellino, 8 - Tel. 085.4503565 | PESCARA
Via Regina Margherita, 7/11 - Tel. 085.2056765 | PESCARA

www.fattoriatoccaferro.it

Gli allergeni sono indicati in **grassetto** | il simbolo indica piatti vegani

Qualsiasi preparazione può contenere tracce di frutta, frutta a guscio, cereali interi, in quanto essi vengono utilizzati per la produzione giornaliera.

UN LUOGO MAGICO DAL SAPORE ANTICO

circle

LE DEGUSTAZIONI DI PANE



Per i nostri pani, utilizziamo farine grezze macinate a pietra, farine Bio a km0, lievito madre, lievitazione naturale per avere una maggiore digeribilità, lieviti "selvaggi" a base di frutti o cereali per aromi e fragranze uniche; grani antichi per sapori e consistenze primordiali.

- **Pane** e oli aromatizzati 3 €
- **Pane** con mortadella, **pecorino** di Fossa e olive taggiasche 7 €
- **Pane** con pancetta e cicoria 5 €
- **Pane** con ventricina Fracassa 5 €
- **Pane** con melanzane grigliate, **burrata** e alici del Cantabrico 8 €
- **Pane 7 cereali** con lardo di Colonnata, **crema al pecorino, noci** e miele 7 €
- Pan, prosciutti e pecorin: pane con crudo a coltello e **pecorino** di Farindola 10 €

Sandwich

- **Pane in cassetta** con insalata, ventricina az. Agricola Fracassa, pomodoro, insalata, salame aquilano, crema al tartufo e lizzaretto (*doppio strato*) 9
- **Pane in cassetta** con **salmone affumicato, uova sode** avocado, rucola, aneto, **maionese** al lime (*doppio strato*) 9
- **Sandwich tonno**, pomodoro, insalata (*uno strato*) 5
- **Sandwich cotto, mozzarella**, insalata (*uno strato*) 5
- Hummus di ceci, cicoria e pomodoro secco (*uno strato*) 5

TAGLIERI Accompagna la tua scelta con un mix dei nostri pani (6pz.) 1,5 €

- Tagliere di salumi e **formaggi** del territorio 8
(Prosciutto nostrano, salame Aquila, mortadella di Campotosto, lonzino)
- Degustazione di salumi Az. Agricola Fracassa 10
(Prosciutto crudo al coltello, salame al tartufo, salame al sale di Cervia, salame al Montepulciano, bresaola di maiale, carpaccio marinato di maiale)
- Degustazione di **pecorini** Az. Agricola Fracassa con confetture e mieli 13
(Pecorino stagionati sotto crusca, sotto vinacce, sotto fossa)
- **Bruschette miste** 4

LA COLAZIONE



- **Cornetti, Girelle, Maritozzi, Saccottini** 1,2 / 1,5 €
- **Ciambelloni / crostate / torte** 1,5 / 3,5 €
- **Pancake** con nutella, cioccolato, frutti di bosco, confetture 4 €
- **Tiramisù** 4 €
- **Cheesecake** con nutella, cioccolato, frutti di bosco, confetture 4 €
- **Pane in cassetta o pane 7 cereali** con crema di **nocciole** Bio o Nutella 2,5 €
- **Pane in cassetta o pane 7 cereali** con **burro** e marmellata o confetture 2,5 €

- Caffè 1 €
- Cappuccino** 1,2 €
- Caffè americano 1,8 €
- Ginseng 1,2 €
- Orzo 1 €
- The / Infusi 2,5 €
- Succhi di frutta bio 2,5 €
- Centrifughe 4/5 €
- Estratti 4/5 €
- Spremute 2,5 €
- Latte e Cereali** 2 €
- Latte e Cacao** 1,5 €
- Yogurt** 3 €
- Yogurt con cereali** e/o frutta fresca e/o secca 4/5 €

PIZZA

Per la pizza non effettuiamo servizio al tavolo

LUNGA MATURAZIONE (72 ORE), LIEVITO MADRE, FARINE SELEZIONATE, SALE INTEGRALE DI TRAPANI E SOLO INGREDIENTI DI STAGIONE PER LE NOSTRE FARCITURE

Scegli dal banco o ordina da asporto la nostra pizza alla pala

Qualsiasi sia la tua scelta, accompagnala con un mix dei nostri **pani** (6pz.) 1,5 €

I ♥ TRIS

I nostri Tris, sono piatti unici composti dai 3 ingredienti descritti, sono sufficienti per un pasto completo.

Salmone, uovo sodo, avocado (rucola)	8 €
Tonno, insalata, orzo	7 €
Ceci, pane tostato e lenticchie 	8 €
Bufala, crudo e pachino	8 €
Bresaola, rucola e grana	7 €
Tris di verdure di stagione	7 €

la Cantina

BOLLICINE

		
Dei Casel Adami Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Docg	€ 18	€ 4
Rose' Ferghettina Franciacorta Docg	€ 32	€ 6
Cuvee Prestige Ca' del Bosco Franciacorta Brut Docg	€ 42	
Alma Gran Cuvee Bellavista Franciacorta Brut Docg	€ 45	

BIANCHI

Vino della Fattoria Trebbiano d'Abruzzo doc	€ 10	€ 3
Diamine Marchesi de' Cordano Pecorino Colline Pescaresi Igp	€ 16	€ 4
Giocheremo con i Fiori Torre dei Beati Pecorino Abruzzo Doc	€ 20	
Pasetti Pecorino Abruzzo Dop	€ 16	€ 4
Unico Tenuta Ulisse Passerina Terre di Chieti Igt	€ 20	
Emidio Pepe Trebbiano d'Abruzzo Doc	€ 38	

ROSATI

Unico Tenuta Ulisse Merlot Rose' Terre di Chieti Igt	€ 20	€ 5
Casanova Barone Cornacchia Cerasuolo d'Abruzzo doc (Bio)	€ 16	
San Lorenzo Rosato Colli Aprutini Igt	€ 15	
Emidio Pepe Cerasuolo d'Abruzzo Doc	€ 40	
Testarossa Pasetti Rosato Terre Aquilane Igp	€ 16	€ 4

INSA LATO NE

SULLE INSALATONE ALLERGENI IN VERDE

INSALATONA FAI DA TE	7-10
INSALATA VERDE, RUCOLA, AVOCADO E SALMONE	8
INSALATA DI QUINOA, LENTICCHIE, TONNO E CIPOLLA ROSSA	7
FINOCCHIO, OLIVE TAGGIASCHE, ARANCIA, LIMONE E GRANA	8
INSALATA VERDE CON UOVO SODO, POMODORO, TONNO E CIPOLLA DI TROPEA	7
ORZO CON VERDURE DI STAGIONE, TOFU E NOCI	8
FARRO CON SALMONE, AVOCADO E RUCOLA	8
CECI CON TOFU, CICORIA E NOCI 	8



panini
focacce farcite 

€ 3-5

piatto caldo
del giorno 

€ 5

ROSSI

		
Vino della Fattoria Montepulciano d'Abruzzo doc	€ 10	€ 3
Aida Marchesi de' Cordano Montepulciano d'Abruzzo Doc	€ 15	€ 4
Trinita' Marchesi de' Cordano Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva	€ 24	
Incanto Marramiero Montepulciano d'Abruzzo Doc	€ 20	€ 5
Inferi Marramiero Montepulciano d'Abruzzo Doc	€ 28	
Pasetti Montepulciano d'Abruzzo Doc	€ 16	€ 4
Testarossa Pasetti Montepulciano d'Abruzzo Doc	€ 26	€ 6
Unico Tenuta Ulisse Montepulciano d'Abruzzo Doc	€ 20	
Montepulciano d'Abruzzo doc Barone Cornacchia (Bio)	€ 16	
Emidio Pepe Montepulciano d'Abruzzo Doc	€ 40	

BIRRE

BOTTIGLIE

NAZIONALE "100% ITALIANA" BALADIN ALC. 6% CL 33	5
OPEN WHITE BALADIN BIRRA BIANCA ALC 5% CL 33	4.5
OPEN GOLD BALADIN BIRRA BIONDA ALC.7.5% CL 33	4.5
OPEN AMBER BALADIN BIRRA AMBRATA ALC. 7.5% CL 33	4.5
KAPUZINER HEFE WEIZEN ALC. 5.4% CL 50	5
MONCHSHOF LANDBIER ALC. 5.4% CL 50	5
MONCHSHOF BOCKBIER ALC. 6.9% CL 50	5
MONCHSHOF MANUFACTUR MARZEN ALC. 5.5% CL 50	6

SPINA

BITBURGER / PILS PREMIUM BEER ALC. 4.8% VOL. (GERMANIA)

0,3 LT	3
0,5 LT	4.5

G. MENABREA E FIGLI / AMBRATA ALC. 4.3% VOL. (ITALIA)

0,2 LT	3.5
0,4 LT	5.5




Bevi responsabilmente



IL PANETTIERE E LA MASSAIA

UN LUOGO MAGICO DAL SAPORE ANTICO

Qualsiasi preparazione può contenere tracce di frutta, frutta a guscio, cereali interi, in quanto essi vengono utilizzati per la produzione giornaliera.

Gli allergeni sono indicati in **grassetto** | Il simbolo  indica piatti vegani.

IL NOSTRO

PANE



Per i nostri pani, utilizziamo farine *grezze* macinate a pietra, farine Bio a km0, lievito madre, lievitazione naturale per avere una maggiore digeribilità, lieviti "selvaggi" a base di frutti o cereali per aromi e fragranze uniche; grani antichi per sapori e consistenze primordiali.



Lievito madre	25€ al kg
Casereccio	3€ al kg
Paesano BIO	6€ al kg
Pugliese BIO	6€ al kg
Solina	6€ al kg
Carote nere	8€ al kg
Farro BIO	9€ al kg
Senatore Cappelli BIO	7€ al kg
Saragolla BIO	7€ al kg
Riso venere	8€ al kg
Farro e nocciole	8€ al kg
Greco	7€ al kg
Pomodori secchi	7€ al kg
7 cereali	8€ al kg
Curcuma	6€ al kg
Rosciola e datteri	7€ al kg
Pane di montagna	6€ al kg
Tarallo alle patate dolci	5€ al kg
Baguette	4€ al kg
Ciabattine - Rosette	6€ al kg
Toccaferro	8€ al kg
Pane in cassetta - ai 7 cereali	8-9€ al kg
Pane Montepulciano e noci	8€ al kg
Zucca e rosmarino	8€ al kg
Integrale grano tenero	5€ al kg
Grano arso	7€ al kg
Basilico e chiodi di garofano	7€ al kg

LA NOSTRA

PASTA



Con farine speciali, saragolla, Senatore Cappelli, canapa, farro, riso bianco, riso rosso, riso nero, miglio, avena, orzo, mais, segale.

Gnocchi	7 al kg/8€ al kg con farine speciali
Orecchiette	9€ al kg
Cavatelli	9€ al kg
Fusilli	9€ al kg
Strozzapreti	9€ al kg
Pasta alla mugnaia	13€ al kg
Pasta alla pecorara	13€ al kg
Sagne	6 al kg/7€ al kg con farine speciali
Crepes	15€ al kg
Crepes agli spinaci	16€ al kg
Crepes ai ceci	18€ al kg
Tortellini a macchina	15€ al kg
Tortelloni a mano	20€ al kg
Tortelloni vegani 	18€ al kg
Fagottini	18€ al kg/19€ al kg con farine speciali
Ravioli	15€ al kg
Raviolone	15€ al kg
Ravioli vegani 	16€ al kg
Chitarra	7€ al kg
Chitarrina	7€ al kg
Chitarrona	7€ al kg
Linguina	7€ al kg
Fettuccina	7€ al kg
Pappardella	7€ al kg
Tagliatella	7€ al kg
Taglionini	7€ al kg
Maltagliati	6€ al kg/7€ al kg con farine speciali

CALENDARIO SETTIMANALE DEL PANE

LUN	MAR	MER	GIOV	VEN	SAB	DOM
Zucca e rosmarino Saragolla	Carote nere Pomodori secchi	Farro e nocciole Curcuma	Rosciola e datteri Senatore Cappelli	Curcuma Pomodori secchi	Riso Venere Montepulciano e noci	Farro Basilico e chiodi di garofano

TUTTI I GIORNI Casereccio - Paesano - Grano tenero integrale - Sette cereali - Greco - Baguette - Ciabattine - Pugliese - Panini all'olio - Rosette

PIZZA



Per la pizza non effettuiamo servizio al tavolo

LUNGA MATURAZIONE (72 ORE), LIEVITO MADRE, FARINE SELEZIONATE, SALE INTEGRALE DI TRAPANI E SOLO INGREDIENTI DI STAGIONE PER LE NOSTRE FARCITURE

Scegli dal banco o ordina da asporto la nostra pizza alla pala

CLASSICHE ROSSE

ROSSA  Pomodoro, basilico, origano	1,00 € l'etto / 20 € 1m
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico	1,10 € l'etto / 26 € 1m
BUFALINA Pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico	1,20 € l'etto / 30 € 1m
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella fiordilatte, ventricina piccante, peperoncino fresco	1,30 € l'etto / 38 € 1m
COTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi	1,30 € l'etto / 38 € 1m
NAPOLI Pomodoro, mozzarella fiordilatte, alici, origano, basilico	1,30 € l'etto / 38 € 1m
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, carciofini, funghi champignon, olive taggiasche	1,30 € l'etto / 38 € 1m

CLASSICHE BIANCHE

QUATTRO FORMAGGI Mozzarella fiordilatte, provola di bufala, gorgonzola, pecorino, parmigiano	1,30 € l'etto / 38 € 1m
ORTOLANA Mozzarella fiordilatte, verdure di stagione	1,30 € l'etto / 38 € 1m
PATATE E COTTO Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, patate al forno, rosmarino	1,30 € l'etto / 38 € 1m
PATATE E SALSICCIA Mozzarella fiordilatte, patate al forno, salsiccia, rosmarino	1,30 € l'etto / 38 € 1m
CAMPANA Mozzarella di bufala campana, pomodorini, basilico	1,30 € l'etto / 38 € 1m
TIROLESE Provola di bufala affumicata, speck	1,30 € l'etto / 38 € 1m

FOCACCE

BOLOGNESE Mortadella, stracciatella, olive taggiasche, granella di pistacchio	1,40 € l'etto / 45 € 1m
CAPRESE INVERNALE Mozzarella di bufala campana, pomodoro secco, basilico, origano	1,30 € l'etto / 38 € 1m
CRUDO E RUCOLA Rucola, prosciutto crudo, parmigiano	1,30 € l'etto / 38 € 1m
CARCIOFI Crema di carciofi, mozzarella di bufala a crudo, pomodori secchi, parmigiano	1,30 € l'etto / 38 € 1m

le Toccaferro

REGINA Mozzarella fiordilatte, porcini trifolati, prosciutto crudo, rucola, parmigiano	1,40 € l'etto / 45 € 1m
TOCCAFFERRO Mozzarella fiordilatte, zucca, pancetta, gorgonzola, pecorino	1,40 € l'etto / 45 € 1m
CAMPAGNOLA Mozzarella fiordilatte, carciofi, ricotta, speck, granella di mandorle	1,40 € l'etto / 45 € 1m
STRACCIATA Mozzarella fiordilatte, crema di broccoli, broccoli interi, pancetta, stracciatella	1,40 € l'etto / 45 € 1m
FATTORIA Mozzarella fiordilatte, pancetta, pecorino, cipolla caramellata	1,40 € l'etto / 45 € 1m
ABRUZZESE Pomodoro, mozzarella fiordilatte, pecorino, ricotta, porcini, rucola	1,40 € l'etto / 45 € 1m
FUNGAROLO Pomodoro, mozzarella fiordilatte, porcini trifolati, funghi champignon freschi, olio al tartufo, pepe	1,40 € l'etto / 45 € 1m
PUGLIESE Pomodoro, capperi, origano, mozzarella di bufala campana a crudo, pomodori secchi	1,40 € l'etto / 45 € 1m
LAZZARETTO Pomodoro, pecorino stagionato, pomodorini piccadilly, lazzaretto fresco, rucola, origano	1,40 € l'etto / 45 € 1m
SQUISITA Crema di porcini, pancetta croccante, granella di castagne, stracciatella	1,40 € l'etto / 45 € 1m
ROSSO POMODORO Pomodoro, mozzarella di bufala campana, pomodorino giallo, pomodorini piccadilly, pomodori secchi, parmigiano, basilico	1,40 € l'etto / 45 € 1m
LADOLCE Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, pere, noci, miele	1,40 € l'etto / 45 € 1m
VIOLETTE Mozzarella fiordilatte, patate viola, salsiccia, datterino giallo	1,40 € l'etto / 45 € 1m

Via Regina Margherita, 7/11 - 085 20 56 765 | PESCARA
www.fattoriatoccaferro.it

