

FUORITEMPO

CHIERI

il bistrot
dei lievitati

di *Davide Di Bilio*

menu



Scopri l'anima raffinata della pizza

Il cuore del nostro lavoro sono gli impasti, frutto di una ricerca continua che prevede l'utilizzo di diverse farine, in abbinamento alle lievitazioni e alle cotture più opportune.

Anche i topping sono studiati appositamente per i diversi impasti, con un unico filo conduttore: ingredienti di altissima qualità e la ricerca di un perfetto equilibrio.

Insoliti incontri tra vino e pizza gourmet

Scopri nel menu gli
abbinamenti
consigliati



BOLLICINE



BIANCHI



ORANGE

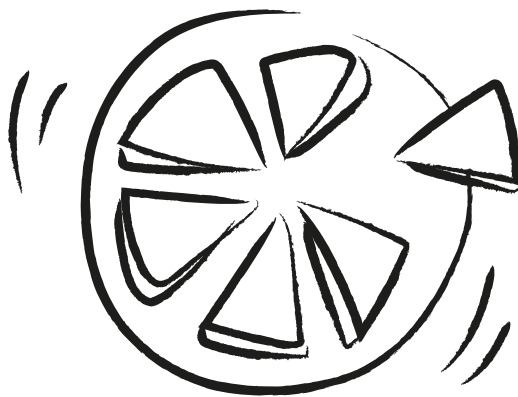


ROSSI

Calice: 150ml



condividi *il* gusto!



Per permettervi di assaggiare diversi impasti, vi consigliamo un percorso di **degustazione condivisa.**

Scegliete quali pizze preferite e noi ve le serviremo una per volta, tagliate a spicchi: in questo modo avrete in tavola assaggi sempre diversi e sempre caldi.



LE PIZZE A SPICCHI

Impasto
mais

Con farina di mais, farina di
farro e semi di girasole

CONSISTENZA

morbida e scioglievole



Precottura in forno a legna

Blu di Zucca

Zucca marinata, crema di zucca, Blu del Moncenisio, porro grigliato, cacao amaro

ALLERGENI: 1, 6, 9, 12

Mediterranea

Calamari, gamberi e ciuffi cotti alla brace alla Levantina, stracciatella di burrata pugliese, pomodorini, basilico

ALLERGENI: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8

Roerina 2.0

Prosciutto arrosto di Canale cotto in forno a legna, crema e crudo di scarola, riduzione di birra doppio malto

ALLERGENI: 1, 5, 6, 7, 12

Canard

Anatra cotta a bassa temperatura, purée di castagne arrostate, crumble di arancia, il suo fondo

ALLERGENI: 1, 6, 7, 8, 12

17

Abbinata con:

Mihael Belo

(Prinčič, Slovenia)

bottiglia 30 / calice 7,50



Soave Classico

(Le Battistelle, Verona)

bottiglia 20 / calice 5,50



22

Abbinata con:

Lugana

(Ca' Lojera, Lago di Garda)

bottiglia 21 / calice 6



Chardonnay

(Prinčič, Slovenia)

bottiglia 20 / calice 5,50



18

Abbinata con:

Amarone della Valpolicella

(Tommasi, Verona)

bottiglia 70 / calice 15,50



Moscato macerato in anfora "Cuè"

(Cantina Marilina, Noto, Sicilia)

bottiglia 22 / calice 6



22

Abbinata con:

5 Incrocio Manzoni

(Cantina Olivero, Roddi, Piemonte)

bottiglia 33 / calice 8



Merlot

(Castello di Spessa, Gorizia, Friuli)

bottiglia 20 / calice 5,50





LE PIZZE A SPICCHI

Impasto
ORZO
e RISO

Con farina di orzo germogliato, farina di riso
germogliato, farina di grano maltata

CONSISTENZA

crocante dal cuore morbido



Precottura in forno a legna



Vegana

Cavolo fermentato,
puntarelle, mela verde,
maionese vegan
allo zenzero

ALLERGENI: 1, 5, 6, 12

Abbinata con:

Roero Arneis “Cecu d’la Biunda”
(*Monchiero Carbone, Roero, Piemonte*)
bottiglia 24 / calice 6,50



Ribolla Gialla
(*Castello di Spessa, Friuli*)
bottiglia 30 / calice 7,50



16

Carloforte

Tonno scottato, cipolla
rossa caramellata
all’anice stellato,
stracciatella di burrata

ALLERGENI: 1, 4, 5, 6, 7, 12

Abbinata con:

Chardonnay “Silente delle Marne”
(*Tenuta S. Caterina, Monferrato, Piemonte*)
bottiglia 45 / calice: 10



Gewurztraminer
(*Hofstatter, Alto Adige*)
bottiglia 33 / calice: 8



22

Carbonara di mare

Guanciale di pesce
spada, cacio e pepe,
tuorlo marinato

ALLERGENI: 1, 3, 4, 6, 7, 12

Abbinata con:

Sauvignon Blanc “Martinborough”
(*Craggy Range, Nuova Zelanda*)
bottiglia 52 / calice 12



Crémant de Bourgogne Brut “Ruban Mauve”
(*Domaine Deliance, Francia*)
bottiglia 50 / calice 11,50



22

Picaña

Picaña, fonduta di
parmigiano, cardoncelli
confit ed erbe aromatiche

ALLERGENI: 1, 6, 7, 12

Abbinata con:

Collio Ribolla Gialla
(*Damijan Podversic, Gorizia*)
bottiglia 70 / calice: 15,50



Taurasi “Vigna Quattro Confini”
(*Benito Ferrara, Campania*)
bottiglia 46 / calice: 11



22



LE PIZZE A SPICCHI

Impasto
farro.
e ceci

Con farina di farro, farina di ceci, farina di tipo "1" parzialmente da grano germogliato

CONSISTENZA

croccante



Precottura in forno a legna

Regina Margherita

Stracciatella di burrata pugliese, pomodoro San Marzano DOP

ALLERGENI: 1, 7

Napoletana

Stracciatella di burrata pugliese, pomodoro San Marzano DOP, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, origano

ALLERGENI: 1, 5, 6, 7, 12

Langarola

Rolata di coniglio alle erbe, peperoni confit, ricotta di seiras

ALLERGENI: 1, 5, 6, 7, 9, 12

Abruzzese

Carrè disossato di agnello, spuma cacio e ova, tartufo

ALLERGENI: 1, 6, 7, 12

16

Abbinata con:

Brut Metodo Classico 84 mesi

(*Maccagno, Piemonte*)
bottiglia 28 / calice 7



Grecanico "Sketta"

(*Cantina Marilina, Noto, Sicilia*)
bottiglia 22 / calice 6



18

Abbinata con:

Shiraz - Mourvedre

(*Torbreck Old Vines, Australia*)
bottiglia 56 / calice 13



Bronner Julian Orange

(*Lieselehof, Alto Adige*)
bottiglia 60 / calice: 13,50



18

Abbinata con:

Roero Arneis 2015

(*Ponchione, Piemonte*)
bottiglia 40 / calice 9,50



Nebbiolo "Regret"

(*Monchiero Carbone, Piemonte*)
bottiglia 17 / calice 5,50



25

Abbinata con:

Champagne Brut Tradition

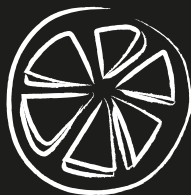
(*Lebeau Batiste, Champagne-Ardenne, Francia*)
bottiglia 60 / calice 13,50



Crémant de Bourgogne Cuvée

(*Olivier Chanzy, Borgogna, Francia*)
bottiglia 40 / calice 9,50





LE PIZZE A SPICCHI

Impasto
evolutive



GRANI ANTICHI COLTIVATI IN SICILIA 100% BIO

La farina "Evolutive" ha delle caratteristiche sensoriali uniche e un inconfondibile profumo, differenti da qualsiasi altro frumento.

Proviene da un miscuglio di semi antichi, selezionati per "adattamento climatico" e con coltivazione 100% bio.

Il progetto è firmato Molino Quaglia, in sinergia con Simenza (Compagnia Siciliana Sementi Contadine).

Questa farina proviene da un campo che abbiamo "adottato" in Sicilia, e che potete vedere qui su Google Maps:

**Il nostro grano
è cresciuto qui**



Fiore Sardo

Carciofo arrostito,
Fiore Sardo DOP,
melograno

ALLERGENI: 1, 5, 6, 7, 12

Nero di seppia

Seppia scottata e il suo
nero, crema di patate alla
lionese, salame croccante

ALLERGENI: 1, 4, 6, 7, 9, 12

Bronte

Gambero marinato, bisque,
stracciatella di burrata
pugliese, pistacchi, zeste
di arancia

ALLERGENI: 1, 2, 6, 7, 8, 12

Iberica

Crudo di broccolo, crema
di broccolo e chorizo

ALLERGENI: 1, 4, 6, 7, 8, 12

18

Abbinata con:

Beberás De La Copa De Tu Hermana
(Fil·loxera & Cía, Valencia, Spagna)
bottiglia 25 / calice 6,50



Barbera d'Alba "MonBirone"
(Monchiero Carbone, Piemonte)
bottiglia 45 / calice 10,50



20

Abbinata con:

Collio Ribolla Gialla
(Damijan Podversic, Gorizia)
bottiglia 70 / calice: 15,50



Nizza "I Cipressi"
(Michele Chiarlo, Piemonte)
bottiglia 27 / calice 7,50



26

Abbinata con:

Grecanico "Sketta"
(Cantina Marilina, Noto, Sicilia)
bottiglia 22 / calice 6



5 Incrocio Manzoni
(Cantina Olivero, Roddi, Piemonte)
bottiglia 33 / calice 8



18

Abbinata con:

Pinot Nero "Te Muna Road"
(Craggy Range, Nuova Zelanda)
bottiglia 52 / calice 12



Airen "Las Tinadas"
(Verum, Spagna)
bottiglia 39 / calice: 9,50





LE PALETTE FARCITE

Impasto
grani
germogliati

Con farina semintegrale parzialmente da grano
germogliato, farina di farro, farina di ceci

CONSISTENZA

molto croccante



Precottura in forno a legna



Vegetariana

Crema di patate arrosto, porri, broccoli e salsa alla birra

ALLERGENI: 1, 5, 6, 7, 12, 13

Emiliana

Mortadella, crema di burrata, pistacchio e rucola

ALLERGENI: 1, 6, 7, 8, 12

Tartufata

Cruda di vitello, crema di zucca, nocciole e tartufo nero

ALLERGENI: 1, 5, 6, 8

Barbagia

Agnello, fonduta di pecorino e carciofi

ALLERGENI: 1, 5, 6, 7

14

Abbinata con:

Triporteur - Hit

Birra Blanche (Belgio)

bottiglia (33 cl) 7



Wold Top - Against The grain

Birra Lager Pale Ale (Inghilterra)

bottiglia (50 cl) 9



16

Abbinata con:

Timmermans - Lambicus Blanche

Birra Lambic Blanche (Belgio)

bottiglia (37,5 cl) 9



Wold Top - Headland Red

Birra Bitter (Inghilterra)

bottiglia (50 cl) 9



20

Abbinata con:

Triporteur - Heaven

Birra Belgian Blonde Ale (Belgio)

bottiglia (33 cl) 7



Amarone della Valpolicella

(Tommasi, Verona)

bottiglia 70 / calice 15,50



20

Abbinata con:

Triporteur - Nipple

Birra Belgian Triple (Belgio)

bottiglia (33 cl) 7



Crémant de Bourgogne Cuvée

(Olivier Chanzy, Borgogna, Francia)

bottiglia 40 / calice 9,50





LE INSALATE

Pane e companatico

**Nelle nostre insalate
il pane è protagonista.**

Il pane è un cibo dalle origini antichissime, che da sempre accompagna la storia dell'uomo.

Vi proponiamo una selezione di **pani artigianali** leggeri e salutari, con tutta la vitalità del **lievito madre** e il gusto autentico del grano, preparati con **farine non raffinate** e ricche di fibre.

Autunnale _____ 10

Variazioni di cavoli verza, zucca, porri
grigliati, nocciola e crema all'aglio nero

ALLERGENI: 1, 6, 8, 12

Fresca _____ 12

Insalata verde, scarola, puntarelle, mela
verde, cipolla rossa caramellata, pecorino

ALLERGENI: 1, 5, 6, 7, 12

Spada _____ 15

Insalata verde, finissima di finocchio,
arancia, pesce spada, olive nere,
pomodorini secchi, pistacchio

ALLERGENI: 1, 4, 6, 8, 9, 12

bevande

Acqua NATURALE MICROFILTRATA (0,75 CL)	2
FRIZZANTE MICROFILTRATA (0,75 CL)	2

Birre alla spina

BIONDA PICCOLA - WOLD TOP LANDMARK LAGER, UK	4
ROSSA PICCOLA - HIRTER 1270, AUSTRIA	4

Bibite	4
---------------	---

caffè

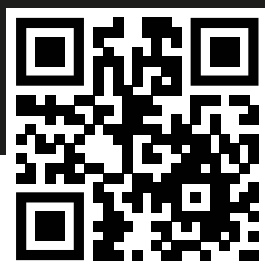
CAFFÈ 
BORBONE

CAFFÈ	2
CAFFÈ DECK	2
CAFFÈ D'ORZO	2
CAFFÈ GINSENG	2

COPERTO	3
----------------	---

birre in bottiglia & VINI

Consulta la **carta dei vini** e delle **birre** in formato digitale



allergeni

Gli allergeni sono indicati con i relativi numeri a fianco dei vari piatti del menu

- | | | | | | | | |
|---|-----------|---|-----------------|----|--------------------|----|-----------|
| 1 | GLUTINE | 5 | ARACHIDI | 10 | SENAPE | 13 | LUPINI |
| 2 | CROSTACEI | 6 | SOIA | 9 | SEDANO | 14 | MOLLUSCHI |
| 3 | UOVA | 7 | LATTE | 11 | SESAMO | | |
| 4 | PESCE | 8 | FRUTTA A GUSCIO | 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA | | |



FUORITEMPO