

La ristorazione  
aziendale per il  
**benessere** dei dipendenti

Mettiamo sul piatto una varietà di prodotti tipici regionali, biologici e a chilometro zero, collaborando con cura con i nostri partner e stando attenti all'approvvigionamento delle materie prime, selezionando solo i prodotti e le aziende che condividono i nostri principi.

## Menù Bistrot

Hamburgeria  
e Pinseria



# Pinse

Pinsa romana al piatto +  
dolce/macedonia  
+ acqua/bevande + caffè

## La Bufalina

Pomodoro, Mozzarella bufala DOP, basilico

## La Pinsa del giorno

Scoprite la pinsa del giorno!

## Cosa selezioniamo per le nostre pinse?



La farina Di Marco, un mix di frumento, riso e soia, è ideale per un impasto ad alta idratazione, con una lievitazione di 72 ore. Il risultato è la Pinsa, l'evoluzione romana della pizza, soffice e croccante, nutriente e digeribile.



La mozzarella di bufala Pontoni viene prodotta con latte 100% italiano, proveniente da bufale di razza mediterranea. Viene lavorato entro 60 ore dalla mungitura, garantendo freschezza e gusto nel rispetto della tradizione.



Per la preparazione delle nostre pinse utilizziamo solo prodotti biologici. Dalla passata di pomodoro alle zucchine, ci assicuriamo che ogni ingrediente sia il più fresco e puro possibile.

# Hamburger

Hamburger a scelta con patatine fritte +  
dolce/macedonia  
+ acqua/bevanda + caffè

## Manzo

Pane home made con burger di manzo scelto e variazione settimanale di ingredienti

## Tacchino

Pane home made con burger di tacchino selezionato e variazione settimanale di ingredienti

## Vegetariano

Pane home made, burger vegetariano con verdure bio e variazione settimanale di ingredienti

## Cosa selezioniamo per i nostri hamburger?



Per i nostri panini prepariamo il pane fatto in casa per garantire la migliore qualità. Abbiamo un approccio sostenibile alla ristorazione, promuovendo l'utilizzo di materie prime fresche e non lavorate.



Crediamo nel sostegno alle comunità locali e alle piccole aziende agricole, perciò selezioniamo le carni da allevamenti italiani non intensivi certificati che tutelano il benessere degli animali come il nostro partner Pascol, che sceglie i migliori pascoli alpini.



Abbiamo a cuore la salute delle persone e dell'ambiente, per questo nei nostri hamburger utilizziamo solo verdure biologiche fresche.