
Newsletter 4_2017 **Padellinotuttamadre, assaggiatelo e lo vorrete di nuovo!**

Box Caffè <info@boxcaffe.it>

8 maggio 2017 16:19



Ecco a voi il **Menu Primavera del Box Pizza**, che conferma le tre tipologie della pizza **Classica, Fritta** e **Croccante**, aggiungendone una quarta: l'inedita ed esclusiva pizza **Padellinotuttamadre**.

Si tratta dell'evoluzione-rivoluzione della Pizza Gourmet, ora preparata **solo con lievito madre**, con un impasto di farina semi-integrale arricchita dal germe di grano, e ottenuta con una doppia lievitazione: 60 ore complessive per una pizza

croccante, leggera e digeribile.

Fragranti e saporite, frutto di un quadrimestre di sperimentazioni, le nuove pizze

Padellinotuttamadre esordiscono in sei appetitosi gusti: oltre a **Margherita**, **Crudo & Burrata** e **Romana**, ecco la **Siciliana**, con melanzane fritte e ricotta di bufala, la **Uovo e Asparagi** e la **Tartare**, con battuta di manzo piemontese, insalatina croccante e salsa d'uovo alla senape.

le altre novità ispirate al gusto di stagione corrispondono alle pizze **Fritte Burrata & Gamberi** e **Piccante**, un calzoncino con pomodoro Bio, spianata calabra, scamorza affumicata e pecorino romano; tra le **Classiche**, ecco la pizza **Primavera**, con crema di asparagi, asparagi crudi, mozzarella di bufala affumicata, fiordilatte, scaglie di grana e uovo all'occhio di bue, la **Carne Salada**, la **Grill**, con verdure di stagione alla griglia e scamorza affumicata, la **Siciliana** e la **Salsiccia & Broccoli**.

Tra le pizze **Croccanti**, invece, debuttano la **Grill** e la **Burrata & Gamberi**. Anche le pizze Croccanti sono preparate con solo lievito madre e condividono l'impiego di una farina semi-integrale, che dona friabilità e un meraviglioso sapore di pane tostato.

La pizza Croccante viene servita a tranci, a volte farcita all'interno, mentre le pizze Padellino tutta madre sono proposte a spicchi farciti con cura, uno per uno.

A completare il nuovo menu del Box Pizza, i piatti di **Cucina** primaverili e i **Dolci**, dal Babà napoletano al limoncello alla Crema catalana, dalla Millefoglie di fragole al Cheese cake.

Trovate il menu con tutti i piatti, gli ingredienti e i prezzi sul sito [boxcaffe.it](https://www.boxcaffe.it). **Vi aspettiamo!**

PIZZA

LA FRITTA (piacevole come piccolo antipasto, anche da condividere)

MARGHERITA

pomodoro pelato BIO, mozzarella di bufala campana, basilico

CARBONARA

calzoncino ripieno con guanciale croccante, pecorino romano, crema d'uovo

PICCANTE

calzoncino ripieno con pomodoro pelato BIO, spianata calabra, scamorza affumicata, pecorino romano

CRUDO E BURRATA

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata

BURRATA E GAMBERI

tartare di gamberi bianchi e burrata

LA CLASSICA (stile napoletano rivisitato)

MARINARA

pomodoro pelato BIO, crema all'aglio, origano

MARGHERITA

pomodoro pelato BIO, mozzarella fiordilatte, pecorino romano, basilico

BUFALA

pomodoro pelato BIO, mozzarella di bufala campana, basilico

COTTO ALLA BRACE

pomodoro pelato BIO, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto affumicato alla brace

VIENNESE

pomodoro pelato BIO, mozzarella fiordilatte, wurstel di mora romagnola

CAPRICCIOSA

pomodoro pelato BIO, mozzarella fiordilatte, carciofi alla brace, funghi saltati, prosciutto cotto affumicato alla brace

CRUDO E BURRATA

pomodoro pelato BIO, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata

GRILL

pomodoro pelato BIO, mozzarella fiordilatte, verdure di stagione alla griglia, scamorza affumicata, basilico

SICILIANA

pomodoro pelato BIO, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico

FORMAGGI E 'NDUJA

mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, gorgonzola, pecorino romano, 'nduja di Spilinga

TONNO E CIPOLLA

pomodoro pelato BIO, mozzarella fiordilatte, filetti di tonno delle Azzorre, cipolla rossa di Tropea

ROMANA

pomodoro pelato BIO, mozzarella fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi di Salina, olive nere della riviera ligure, origano

CALZONE CLASSICO

pomodoro pelato BIO, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto affumicato alla brace, funghi saltati

CALZONE NAPOLETANO

pomodoro pelato BIO, ricotta di bufala, provola affumicata, broccoli e spianata calabra

SALSICCIA E PATATE

mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, tastasale di mora romagnola, patate saltate al rosmarino e cipolla di Tropea

SALSICCIA E BROCCOLI

mozzarella fiordilatte, tastasale di mora romagnola, cime di broccoli, peperoncini alle acciughe

PORCHETTA E BURRATA

pomodoro pelato BIO, mozz. fiordilatte, porchetta, burrata, basilico

CARNE SALADA

pomodoro pelato BIO, mozzarella fiordilatte, carne salada, rucola, scaglie di grana

PRIMAVERA

crema di asparagi, asparagi crudi, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala affumicata, uova all'occhio di bue, scaglie di grana

VEGANA

pomodoro pelato BIO, pomodori appassiti, spinacino fresco, crema di tofu e mandorle

LA CROCCANTE (focaccia croccante farcita, a lievitazione naturale)

TOAST

Emmental di grotta svizzero, prosciutto cotto affumicato alla brace, salsa rosa artigianale

MORTADELLA E STRACCHINO

mortadella I.G.P., stracchino, pistacchio tostato

GRILL

verdure di stagione alla griglia, gorgonzola, spianata calabra

BURRATA E GAMBERI

tartare di gamberi bianchi e burrata

PADELLINOTUTTAMADRE (padellino alto, a lievitazione naturale)

MARGHERITA

pomodoro pelato BIO, mozzarella di bufala campana, pecorino romano, basilico

ROMANA

pomodoro pelato BIO, mozzarella fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi di Salina, olive nere della riviera ligure, origano

CRUDO E BURRATA

prosciutto crudo 18 mesi, burrata

SICILIANA

pomodoro pelato BIO, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta di bufala, basilico

UOVO E ASPARAGI

crema di asparagi, asparagi, mozzarella di bufala affumicata, salsa all'uovo, scaglie di grana

TARTARE

battuta di manzo di pura razza piemontese, insalatina croccante, salsa d'uovo alla senape

CUCINA

INSALATA VEGETARIANA

misticanza, asparagi bianchi, barba di frate, semi, crostini speziati

CAESAR SALAD

lattuga, pollo cotto a bassa temperatura, salsa caesar, scaglie di parmigiano 36 mesi, bacon croccante

INSALATA FRESCA

misticanza, tonno delle Azzorre, uova sode, pomodorini, mozzarella fiordilatte, salsa all'aceto balsamico

VELLUTATA DI VERDURE

secondo la disponibilità del mercato

GALLETTO ALLA GRIGLIA

servito con salsa BBQ e patate fritte

TAGLIERE DI AFFETTATI

prosciutto crudo di Parma 18 mesi, mortadella, spianata calabra, servito con schiacciata al rosmarino

TARTARE DI MANZO

servita con insalatina e crostini

HAMBURGER DI MANZO

di pura razza piemontese in un panino artigianale al latte con cheddar, bacon croccante, servito con insalatina, patate fritte e salse

FRITTURA DI ALICI

servita con salsa tartara e insalatina

DOLCI

TIRAMISÙ

preparato con caffè espresso

BABÀ NAPOLETANO AL LIMONCELLO

con crema al limone

CREMA CATALANA

alla vaniglia

CHEESE CAKE

ai frutti rossi

MILLEFOGLIE ALLE FRAGOLE

BISCOTTI SECCHI

con crema al mascarpone

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

servita con sorbetto di frutta e Maraschino Luxardo

GELATI E SORBETTI



IN - PRATO

Prato della Valle, 12
35123 - Padova
Aperto tutti i giorni
07.00 / 24.00

[+390495916852](tel:+390495916852)

IN - GALLERIA

Galleria Corner Piscopia, 19
35137 - Padova
Aperto tutti i giorni,
chiuso il martedì
12.00 - 15.00 / 19.00 - 02.00

+390498758595

LA - PIZZA

Prato della Valle, 19
35124 - Padova
Aperto tutti i giorni
12.00 - 15.00 / 19.30 - 23.30

+390498209035

Visita il nostro sito

www.boxcaffe.it

Italian Food - Good & Simple



Share



Tweet



+1

[cancellati dalla lista](#) [aggiorna profilo](#)

MailChimp
