



MENU

10 sfumature di **Margherita**

Cambia solo il pomodoro!

waiting for...
01|07

**POMO
D'ORSO**
Seconda edizione

FINAGRICOLA


grangusto

Così Com'è

10 sfumature di Margherita



La Tradizionale

San Marzano DOP, fiordilatte,
basilico, olio EVO.

L'equilibrio perfetto. Dolcezza
e acidità bilanciate, polpa
densa, bassissima
acidità residua.

waiting for...

01|07

**POMO
D'ORSO**

Seconda edizione



10 sfumature di Margherita



L'Oro Giallo

Datterino giallo della Piana del Sele
in succo, fiordilatte, basilico, olio EVO.

Dolcezza estrema e sapidità.

**Il carotene regala
una nota quasi burrosa.**



waiting for...

01|07

**POMO
D'ORSO**

Seconda edizione



10 sfumature di Margherita



La Vulcanica

Pizzutello della Piana del Sele, fior di latte
basilico, origano, olio EVO.

**Punta acida, polpa scattante. Il pizzutello,
riconoscibile dalla sua forma a goccia, dà una margherita
dal sapore vivo, mai stanco,
con buccia sottile
che resiste al calore.**



waiting for...
01|07

**POMO
D'ORSO**
Seconda edizione



10 sfumature di Margherita



La Siccagna

Pelato siccagno, fiordilatte, basilico,
origano di Villalba.

L'anima della terra siciliana.

**Coltivato senz'acqua, sotto il sole
di agosto, concentra gli zuccheri
in modo estremo**

waiting for...

01|07

**POMO
D'ORSO**

Seconda edizione



10 sfumature di Margherita



La Pachino

Pomodoro Pachino, fiordilatte,
cristalli di sale di Trapani, olio EVO.
Freschezza e leggerezza estiva.

Il ciliegino di Pachino IGP
coltivato nel siracusano, in Sicilia viene lavorato
a crudo per preservare tutta la sua
vitalità aromatica.

waiting for...

01|07

**POMO
D'ORSO**

Seconda edizione



10 sfumature di Margherita



La Gran Gusto

Pelato Gran Gusto schiacciato a mano,
fiordilatte, basilico, olio EVO.

Consistenza rustica e irregolare.

**Il pelato schiacciato a mano,
rimane con i suoi grumi,
la sua personalità,
la sua imperfezione
voluta.**

waiting for...

01|07

**POMO
D'ORSO**

Seconda edizione



10 sfumature di Margherita



L'Arancione

Datterino arancione, fiordilatte, basilico, olio EVO.

Ricco di carotene, gusto vellutato e morbido.

**Colore ambrato sulla pizza,
sapore tra il fruttato e il vegetale.**

**Una margherita che visivamente
stupisce prima ancora
di essere assaggiata.**



waiting for...

01|07

**POMO
D'ORSO**

Seconda edizione



10 sfumature di Margherita



In Acqua di Mare

Pomodoro in acqua di mare, fiordilatte, basilico.

La sapidità che viene dal mare.

Il pomodoro confitato in
acqua di mare incontra il fior di latte:
nessun sale aggiunto, solo la mineralità del Tirreno
che esalta dolcezza
e umami
in equilibrio.

waiting for...

01|07

**POMO
D'ORSO**

Seconda edizione



10 sfumature di Margherita



L'Astrattu

Pomodoro Siccagno, estratto di siccagno,
basilico, origano, olio all'aglio.

**La forma più concentrata che esiste
del pomodoro siccagno:**

**pasta densa, quasi nera, ottenuta
dall'essiccazione lenta al sole.**

**Pochissima quantità basta a trasformare
una pizza. Umami naturale, la memoria
del sole di agosto in ogni morso.**

waiting for...

01|07

**POMO
D'ORSO**

Seconda edizione



10 sfumature di Margherita



La Bianca

Pacchetelle, fiordilatte, basilico, olio EVO.

**La chiusura del cerchio. Nessun pomodoro cotto,
solo pacchetelle di varietà miste
depositate in uscita sul disco caldo.
Olio EVO, basilico, sale. Il pomodoro
nella sua forma più pura, viva,
non alterata dal calore.**

waiting for...

01|07

**POMO
D'ORSO**

Seconda edizione





waiting *for*... **01 | 07**

**POMO
D'ORSO**

Seconda **edizione**

FINAGRICOLA


grangusto

Così Com'è

DUOMO
consorzio di tutela

BIANCO
consorzio di tutela

L'ORSO
consorzio di tutela

**L'ORSO
#REGIA**

