



Pbread Natural Bakery nasce, un po' per gioco, da una passione: quella per l'Arte Bianca! Una passione così grande che già dopo pochi anni di pratica, corsi e consulenze mi ha convinto che questa era la strada da seguire.

La nostra prima Bakery Boutique vede la luce il 15 dicembre del 2017 con l'intento di offrire eccellenze a tutto tondo a partire, ovviamente, dai nostri lievitati da forno: croissant, bomboloni e altre vienneserie da colazione, pani speciali ogni giorno diversi, pizze in teglia e tonde, panini originali e grandi lievitati come panettone, colombe e altro ancora!

Gli abbinamenti con i nostri prodotti sono frutto di una selezione accuratissima che garantisce ai nostri Ospiti il massimo dell'esperienza gustativa anche con piatti semplicissimi della cultura culinaria italiana.

Ogni scelta viene fatta tenendo conto, prima di tutto, della salubrità, genuinità e digeribilità dei piatti proposti, e con un occhio attento al bilanciamento tra carboidrati, proteine, grassi e fibre e al giusto apporto energetico per una dieta equilibrata.

Affidatevi al nostro personale di sala o direttamente a me, il bakery chef, per scoprire eventuali piatti del giorno fuori menù o per seguire un percorso degustativo completo!

Per iniziare con brio

le tapas

Cantabrico - € 16,00

Pane farro e malto, burro belga e acciughe del Mar Cantabrico

Tapas pbread - € 16,00 a persona

Degustazione dei pani del giorno, a lievitazione naturale, farciti con salumi di prima qualità locali, nazionali e internazionali, burro belga, acciughe selezionate, olio EVO sardo, Pistacchio Verde di Bronte DOP, formaggi e latticini di Sardegna, tonno o ventresca di tonno di prima qualità Callipo!

i taglieri

I salumi - € 16,00

Misto di salumi locali e/o nazionali accompagnati dal pane del giorno a lievitazione naturale

I formaggi - € 15,00

Misto di formaggi locali e/o nazionali accompagnati dal pane del giorno a lievitazione naturale

I salumi e i formaggi - € 22,00

Misto di formaggi locali e/o nazionali accompagnati dal pane del giorno a lievitazione naturale

al forno

Culurgionis al crispbread - € 8,00

Culurgiones di Antichi Mulini Sadali (Semola di grano duro, acqua olio EVO, sale) al forno con sugo di pomodoro e grana o parmigiano

Bruschetta aglio e olio - € 3,00

Pane al forno con olio EVO e aglio

Bruschetta al pomodoro - € 3,00

Pane al forno con pomodori freschi, olio EVO e origano

Bruschetta al prosciutto - € 4,00

Pane al forno con San Daniele o Parma

Tabella degli allergeni

	Glutine
	Pesce e derivati
	Latte e derivati
	Frutta a guscio e derivati
	Uova e derivati
	Soia e derivati
	Crostacei e derivati
	Semi di sesamo e derivati
	Molluschi e derivati
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
	Senape e derivati
	Sedano e derivati
	Arachidi e derivati
	Lupino e derivati

n.b. Oltre agli allergeni specifici indicati dalle icone, potrebbero esserci tracce di: Crostacei; Uova; Pesce; Arachidi; Soia; Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, noci macadamia); Sedano; Senape; Semi di sesamo; Lupini; Molluschi.

Pizze in pala

(solo a pranzo)

Margherita - € 8,00

*Pizza (farina di frumento, farina di riso, acqua, lievito di birra, sale, malto d'orzo), pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte e Olio Evo al Basilico

Marinara - € 7,00

*Pizza (farina di frumento, farina di riso, acqua, lievito di birra, sale, malto d'orzo), pomodoro San Marzano, origano, aglio, peperoncino

Classica - € 12,00

*Pizza (farina di frumento, farina di riso, acqua, lievito di birra, sale, malto d'orzo), San Marzano, Fior di latte, capperi selargini DOP, acciughe del mar Cantabrico e Olio Evo al Basilico

Mediterranea - € 3,00

*Pizza bianca (farina di frumento, farina di riso, acqua, lievito di birra, sale, malto d'orzo), sale e olio alle erbe

Tricolore - € 12,00

*Pizza (farina di frumento, farina di riso, acqua, lievito di birra, sale, malto d'orzo), pomodoro San Marzano, straccetti di burrata, pesto e confettura di peperoncino

Gran Corona - € 12,00

*Pizza (farina di frumento, farina di riso, acqua, lievito di birra, sale, malto d'orzo), Prosciutto Cotto Gran Corona, Bufala, pepe affumicato e olio EVO

Crudo - € 12,00

*Pizza (farina di frumento, farina di riso, acqua, lievito di birra, sale, malto d'orzo), mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo San Daniele o Parma minimo 24 mesi

Verdure - € 10,00

*Pizza (farina di frumento, farina di riso, acqua, lievito di birra, sale, malto d'orzo), fior di latte, verdure di stagione

Bologna - € 12,00

*Pizza (farina di frumento, farina di riso, acqua, lievito di birra, sale, malto d'orzo), Mortadella Medaglia D'Oro Levoni, bufala e crema di Pistacchio Verde di Bronte DOP














Leggera - € 12,00

*Pizza (farina di frumento, farina di riso, acqua, lievito di birra, sale, malto d'orzo), Tonno, limone e Pistacchi di Bronte

Bresaola - € 12,00

*Pizza (farina di frumento, farina di riso, acqua, lievito di birra, sale, malto d'orzo), rucola, bresaola, grana, sapa e olio EVO

Tabella degli allergeni

	Glutine
	Pesce e derivati
	Latte e derivati
	Frutta a guscio e derivati
	Uova e derivati
	Soia e derivati
	Crostacei e derivati
	Semi di sesamo e derivati
	Molluschi e derivati
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
	Senape e derivati
	Sedano e derivati
	Arachidi e derivati
	Lupino e derivati

n.b. Oltre agli allergeni specifici indicati dalle icone, potrebbero esserci tracce di: Crostacei; Uova; Pesce; Arachidi; Soia; Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, noci macadamia); Sedano; Senape; Semi di sesamo; Lupini; Molluschi.

n.b. I prodotti con l'asterisco (*) potrebbero aver subito un processo di abbattimento di temperatura negativa e relativa conservazione a -18°C.

Panini e croissant

(solo a pranzo)

Oro di Sardegna - € 10,00     

*Panino alla salicornia o al basilico (farina di frumento, latte, burro, zucchero, uova, lievito madre (farina di frumento, acqua) salicornia/basilico, sale, lievito di birra malto d'orzo, semi di sesamo), burro allo zafferano, pomodorini, origano, uovo morbido, bottarga di muggine, indivia riccia, maionese (uova, olio di semi di mais/girasole, aceto, limone, pepe nero, sale), olio EVO






Dello chef - € 8,00    

*Croissant (farina di frumento, latte, burro, lievito madre (farina di frumento, acqua), lievito di birra, uova), indivia riccia, mozzarella di bufala, pomodorini, bottarga di muggine, olio e limone

Hamburger - € 9,00    

*Panino tondo (farina di frumento, acqua, lievito madre (farina di frumento, acqua), latte, latte in polvere, burro, zucchero, uova, sale, farina di malto d'orzo, lievito di birra, semi di sesamo,

uova), *hamburger misto maiale e bovino, provola, pesto di rucola, pancetta croccante, patata crisp e verdura

Cantabrico - € 8,00   

Pane farro e malto con burro belga o francese e acciughe del Mar Cantabrico

San Daniele/Parma - € 6,00 



Pane del giorno o *croissant o *baguette con San Daniele Dok dall'Ava o Parma Don Romeo min 24 mesi di stagionatura

Bologna - € 8,00    

Pane del giorno o *croissant o *baguette con Mortadella, mozzarella di Bufala, Pistacchio di Bronte Verde DOP

Capri - € 8,00  

Pane del giorno o *croissant o *baguette con pomodori, mozzarella di bufala campana, sale, olio EVO

Pinna gialla - € 8,00   

Pane del giorno o *croissant o *baguette con tonno sott'olio Callipo, capperi selargino DOP, insalatina, pomodorini, maionese Pbread (uova, olio di semi di mais/girasole, aceto, limone, pepe nero, sale)

Ortaggio - € 7,00 

Pane del giorno a lievitazione naturale con le verdure del giorno

Bresaola - € 8,00

Pane del giorno a lievitazione naturale con bresaola, insalata, rucola, grana o reggiano, sapa e olio Evo

Insalate

(solo a pranzo)

Alla mozzarella - € 8,00

Insalata mista, pomodorini, fior di latte e olio al basilico















Al tonno - € 9,00

Insalata mista, pomodorini, olive taggiasche, Tonno e pesto senza aglio

Alla bresaola - € 9,00

Insalata mista, bresaola, rucola, grana o reggiano, sapa e olio Evo

Tabella degli allergeni

	Glutine
	Pesce e derivati
	Latte e derivati
	Frutta a guscio e derivati
	Uova e derivati
	Soia e derivati
	Crostacei e derivati
	Semi di sesamo e derivati
	Molluschi e derivati
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
	Senape e derivati
	Sedano e derivati
	Arachidi e derivati
	Lupino e derivati

n.b. Oltre agli allergeni specifici indicati dalle icone, potrebbero esserci tracce di: Crostacei; Uova; Pesce; Arachidi; Soia; Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, noci macadamia); Sedano; Senape; Semi di sesamo; Lupini; Molluschi.

n.b. I prodotti con l'asterisco (*) potrebbero aver subito un processo di abbattimento di temperatura negativa e relativa conservazione a -18°C.

Pizze tonde al piatto

(solo a cena)

Rosse

Margherita - € 9,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, e Olio Evo al Basilico

Super Marinara - € 13,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), pomodoro San Marzano, olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico, aglio, origano e peperoncino

Marinara - € 9,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), pomodoro San Marzano, aglio, origano e peperoncino

Bufala - € 13,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala a crudo, Olio Evo al basilico

Classica - € 13,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, capperi selargino DOP, acciughe del Mar Cantabrico e Olio Evo

Tricolore - € 13,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), pomodoro San Marzano, straccetti di burrata, pesto (olio EVO, basilico, pinoli, grana, pecorino, sale), confettura di peperoncino (peperoncino, zucchero, succo di limone)

Amatriciana - € 13,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, fior di latte, guanciale, cipolla, pecorino

Bianche

All'antica - € 14,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), mozzarella fior di latte, acciughe, aglio, mix aromatico piccante, casizolu, limone

Oro - € 14,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), mozzarella fior di latte, pomodorini, verde, bottarga di muggine, limone, olio allo zafferano

Bologna - € 14,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), mozzarella fior di latte, mortadella Medaglia d'Oro, bufala e crema di Pistacchio Verde di Bronte DOP

Leggera - € 15,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), mozzarella fior di latte, tonno pinna gialla, limone, olio EVO e Pistacchio di Bronte Verde DOP

San Daniele/Parma - € 14,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), mozzarella fior di latte, crudo San Daniele 24/30 mesi o Parma Don Romeo min 24 mesi

Zola e Cipolle - € 13,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), mozzarella fior di latte, gorgonzola, cipolla al forno e pepe aromatico

Bresaola - € 15,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), mozzarella fior di latte, bresaola de I Salis, rucola, Gran Riserva Demarcus, sapa e olio evo

Alla Seadas - € 13,00

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), mozzarella fior di latte, casizolu di Macomer, limone e miele Tenute Rossini

*Stagionali (secondo
disponibilità)*

Verdure - € 13,00  

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), mozzarella fior di latte, verdure di stagione















Parmigiana - € 13,00  

Pizza (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra), mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane, parmigiano o grana padano

Aggiunta semplice (ad es. pomodorini, mozzarella, capperi) 1€

Aggiunta speciale (ad es. acciughe, salumi, bufala, formaggi) 2€

n.b. il pomodoro San Marzano è condito con sale, zucchero, olio e origano

Tabella degli allergeni	
	Glutine
	Pesce e derivati
	Latte e derivati
	Frutta a guscio e derivati
	Uova e derivati
	Soia e derivati
	Crostacei e derivati
	Semi di sesamo e derivati
	Molluschi e derivati
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
	Senape e derivati
	Sedano e derivati
	Arachidi e derivati
	Lupino e derivati

n.b. Oltre agli allergeni specifici indicati dalle icone, potrebbero esserci tracce di: Crostacei; Uova; Pesce; Arachidi; Soia; Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, noci macadamia); Sedano; Senape; Semi di sesamo; Lupini; Molluschi.

n.b. I prodotti con l'asterisco (*) potrebbero aver subito un processo di abbattimento di temperatura negativa e relativa conservazione a -18°C.

Per finire

Millefoglie caramellata alla crema diplomatica - € 5,00

Sfoglia caramellata (Farina di frumento, acqua, burro francese o belga, zucchero), panna francese, uova da allevamento a terra, vaniglia in bacche, buccia di limone

Seadas al forno con miele Tenute Rossini - € 5,00

Semola di grano duro, acqua, Olio EVO, sale, formaggio pecorino, zucchero, limone, miele sardo Tenute Rossini

Raviolini ricotta e limone con miele Tenute Rossini - € 5,00

Semola di grano duro, acqua, Olio EVO, sale, ricotta vaccina, uova, scorza d'arancia, zucchero, miele sardo Tenute Rossini












Bicchierino di crema del giorno - € 2,50

Latte, panna francese, uova, zucchero, vaniglia in bacche, scorza di limone, eventualmente cioccolato/pistacchio di Bronte verde DOP/caffè

*Dessert del giorno - € 5,00

Chiedere al personale!

Tabella degli allergeni

	Glutine
	Pesce e derivati
	Latte e derivati
	Frutta a guscio e derivati
	Uova e derivati
	Soia e derivati
	Crostacei e derivati
	Semi di sesamo e derivati
	Molluschi e derivati
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
	Senape e derivati
	Sedano e derivati
	Arachidi e derivati
	Lupino e derivati

n.b. Oltre agli allergeni specifici indicati dalle icone, potrebbero esserci tracce di: Crostacei; Uova; Arachidi; Soia; Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, noci macadamia); Sedano; Senape; Semi di sesamo; Lupini;

Da bere

Analcolici

- Acqua Naturale Aquamea - 0,75 l
€2,00
- Acqua Frizzante Aquamea - 0,75 l
€2,00
- Bicchiere d'acqua Naturale - € 0,30
- Bicchiere d'acqua Frizzante - € 0,30
- Bibite Plose
(Cola, Chinotto, Limonata, Spuma,
Tonica, Cassosa) - 0,25 l € 2,80
- The freddi Plose
(limone, pesca, verde, bianco &
zenzero) - 0,25 l € 2,80
- Succhi BIO Plose
(Pesca, Pera, ACE, Albicocca, Mela,
Arancia) - 0,25 l € 2,60
- (Ananas) - 0,25 l € 2,80
- (Mirtillo) - 0,25 l € 3,00

Aperitivi e cocktail

- Spritz / Mediterraneo - € 8,00
- Gin Special and tonic - € 8,00
- Crodino/San Bitter - € 2,50
- Campari Soda - € 3,00

Caffetteria

- Caffè - € 1,10
- Caffè macchiato - € 1,20
- Caffè doppio - € 2,10
- Caffè doppio macchiato - € 2,20
- Caffè decaffeinato - € 1,20
- Caffè decaffeinato macchiato - € 1,30
- Caffè decaffeinato doppio - € 2,30
- Caffè dec doppio macchiato - € 2,40
- Caffè monorigine 100% arabica (India,
Honduras, Brasile, Etiopia) - € 1,50
- Americano - € 1,30
- Marocchino - € 1,50
- Cappuccino - € 1,50
- Cappuccino doppio - € 2,00
- Cappuccino latte AD - € 1,80
- Cappuccino Soia - € 1,80
- Latte - € 1,10
- Latte AD / Soia - € 1,50
- Latte macchiato - € 1,70
- Latte AD / Soia macchiato - € 1,80
- Caffelatte - € 1,60
- Cioccolata calda - € 3,00
- Ginseng piccolo - € 1,30
- Ginseng grande - € 1,50
- Orzo piccolo - € 1,30
- Orzo grande - € 1,50
- The - € 2,50
- Tisana - € 3,50

Le nostre birre

Alla spina

Mezzavia - Lunamonda (Blanche)	- 0,3 l € 5,00
Mezzavia - Gare de Roubaix (BIÈRE DE GARDE)	- 0,3 l € 5,50

In bottiglia

le sarde:

Barley - Friska (Blanche) 5,0%	- 0,375 l € 8,00 - 0,75 l € 15,00
Barley - Asfodelo (Bionda al miele di asfodelo) 5,0%	- 0,375 l € 8,00 - 0,75 l € 15,00
Barley - Zàgara (Amber Ale al miele d'arancio) 5,1%	- 0,375 l € 8,00 - 0,75 l € 15,00
Barley - Tùvi Tùvi (Blonde Ale) 6,2%	- 0,375 l € 8,00 - 0,75 l € 15,00
Barley - Duenna (American Saison) 6,5%	- 0,375 l € 8,00 - 0,75 l € 15,00
Barley - Sella del Diavolo (Bière de Garde) 6,6%	- 0,375 l € 8,00 - 0,75 l € 15,00
Barley - Macca Meda (American Amber Ale) 7,8%	- 0,375 l € 8,00 - 0,75 l € 15,00

Barley - Toccadibò (Strong Golden Ale) 8,4%	- 0,375 l € 8,00 - 0,75 l € 15,00
Barley - BB 5 (Italian Grape Ale stile Saison al mosto e sapa di uve Nuragus) 5,5%	- 0,375 l € 8,00
Barley - BB 6 (Italian Grape Ale al mosto fresco di uve Malvasia) 6,0%	- 0,375 l € 8,00 - 0,75 l € 16,00
Barley - BB7 Riserva 2015 (Italian Grape Ale al mosto fresco di uve bianche aromatiche) 7,0%	- 0,75 l € 16,00
Barley - BB Anniversario Scotch Ale alla sapa di uve Nasco) 8,5%	- 0,75 l € 17,00
Barley - BB9 Riserva 2015 (Strong Ale alla sapa da uve Malvasia di Bosa) 9,0%	- 0,75 l € 15,00
Barley - BB Boom (Strong Ale alla sapa da uve Vermentino) 9,0%	- 0,75 l € 17,00
Barley - BB10 Riserva 2015 (Imperial Stout alla sapa da uve Cannonau) 10,0%	- 0,75 l € 17,00
Barley - BB Evò Riserva 2015 (Barley Wine alla sapa da uve Nasco) 10,0%	- 0,75 l € 17,00

**Barley – BB Rednau (Grape Ale al
cannonau) 8,0%**

- 0,75 l € 15,00

**Barley – BB Verblonde (Grape Ale al
vermentino) 8,0%**

- 0,75 l € 15,00

Mezzavia – Meridie (Blonde) 5,6%

- 0,33 l € 7,00

- 0,75 l € 15,00

**Mezzavia – Gare de Roubaix (Biére de
Garde) 6,4%**

- 0,33 l € 7,00

- 0,75 l € 15,00

**Mezzavia – Malacoda (Golden Strong
Ale) 7,5%**

- 0,33 l € 7,00

- 0,75 l € 15,00

**Mezzavia – Nautilus (Imperial Stout)
9,5%**

- 0,33 l € 7,00

- 0,75 l € 15,00

Mezzavia – Corba (Brown Porter) 5,0%

- 0,33 l € 7,00