

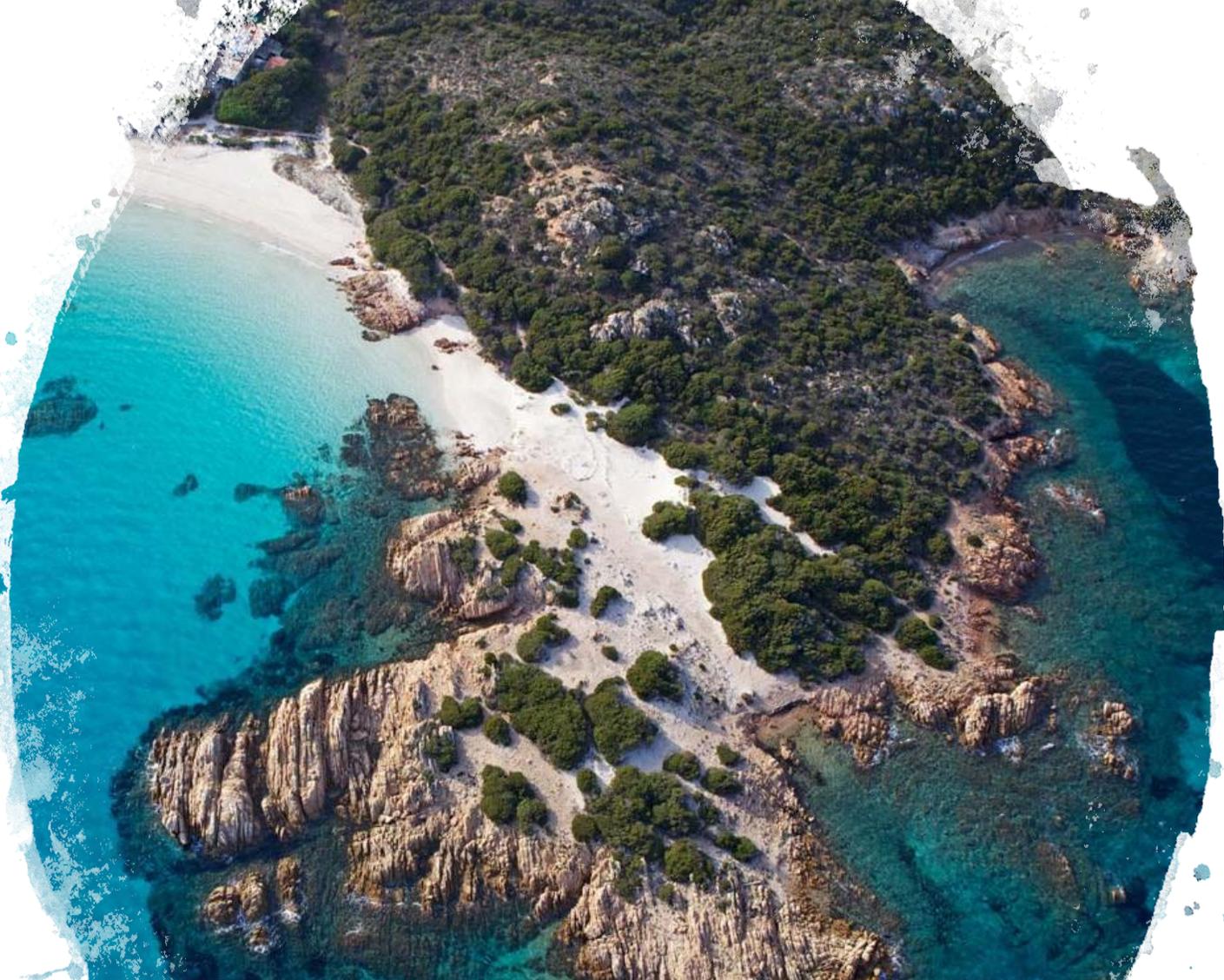


---

LA SPIANATA

---

SARDINIA



DALL' ISOLA PIU' BELLA DEL MONDO





IL PRIMO STREETFOOD SARDO IN "CONTINENTE"!

## LA SPIANATA SARDINIA

IL PROGETTO NASCE CON LO SPIRITO DI FAR CONOSCERE IL PANE PIÙ RAPPRESENTATIVO DELLA TRADIZIONE SARDA, OVVERO LA SPIANATA.



LA **SPIANATA SARDINIA** PRENDE ISPIRAZIONE DALLA  
FILOGRANA UTILIZZATA NELL' **ARTE ORAFA** SARDA....





E DALLA **PAVONCELLA** DELLE CERAMICHE SERDE

---



LA REALIZZAZIONE DELLA SPIANATA,  
ARCHETIPO DEI PIU' FAMOSI PANI SARDI, COME  
IL CARASAU, SU GUTTIAU E PISTOCU,  
CONSISTEVA IN UN VERO E PROPRIO **RITO**  
**FAMIGLIARE...**



ERANO ALMENO TRE DONNE CHE LO PRODUCEVANO  
PER TUTTO IL VILLAGGIO, E, SECONDO LA  
TRADIZIONE, VENIVA PREPARATO SPECIALMENTE IN  
**OCCASIONE DELLE NOZZE**





LA SPIANATA , È FATTA DI  
**INGREDIENTI SEMPLICI**,  
COME FARINA DI GRANO DURO,  
ACQUA, UN PIZZICO DI SALE E  
POCHISSIMO LIEVITO.

PER LA SUA DUTTILITÀ, NON È  
UTILIZZATA SOLO COME VERO E  
PROPRIO PANE, MA ANCHE VALIDO  
**SOSTITUTIVO DELLA PASTA.**

PER TRADIZIONE INFATTI, PIATTI  
COME IL PANE FRATTAU  
(CONSIDERATO A TUTTI GLI EFFETTI  
UN PRIMO PIATTO SIMILE AD UNA  
PASTA FRESCA FATTA IN CASA), O  
LA ZUPPA GALLURESE ( LASAGNA  
SARDA), SONO COSTITUITI DALLA  
SPIANATA COME **INGREDIENTE  
PRINCIPALE.**

SI ALLONTANA PERTANTO DAI  
PRODOTTI A LUNGA CONSERVAZIONE E  
SI CATALOGA TRA I **PANI FRESCI**.

MOTIVO PER CUI, NELL' ALTA  
SARDEGNA, È **ALIMENTO**  
**PRINCIPALE DELLE TAVOLE DA**  
**PRANZO**, IN QUANTO SOSTITUTIVO  
DEL PIÙ COMUNE PANINO.





ACCUMUNATA PER ASPETTI DI FORMA E SOSTANZA, AD UNA PIÙ FAMOSA “PIADINA”, DIFFERISCE NOTEVOLMENTE IN TERMINI NUTRIZIONALI.

NON NECESSITA DI GRASSI SEMPLICI O COMPOSTI, ANIMALI O VEGETALI, NEL SUO IMPASTO. E QUESTO LA RENDE DECISAMENTE A BASSO CONTENUTO CALORICO.

**LEGGERA E FACILMENTE DIGERIBILE  
PER VIA DELLA QUASI ASSENZA DI  
LIEVITO.**



IN VIA CARLO TORRE 39, NAVIGLI, MILANO





È POSSIBILE GUSTARLA,  
NELLE SUE

**VERSIONI CLASSICHE**

OPPURE NELLE VARIANTI  
**GASTRONOMICHE**, CON  
PRODOTTI DOP MADE IN  
SARDEGNA.





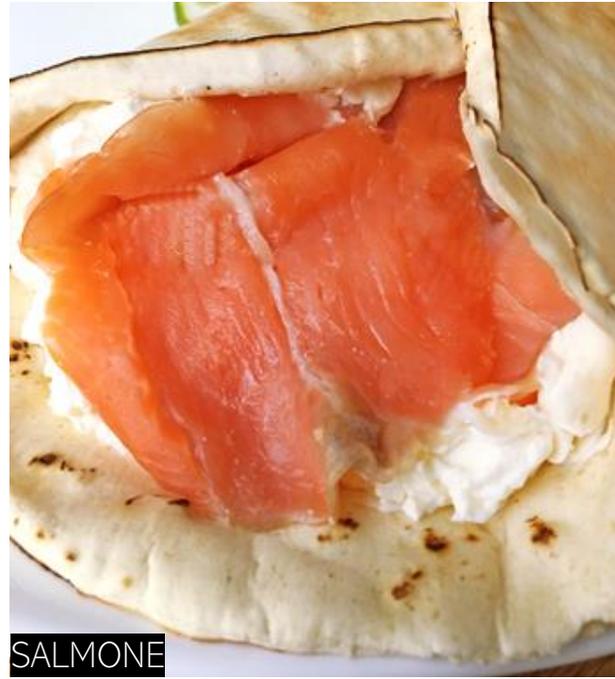
SPADA



E NOI DI LA SPIANATA SARDINIA  
**LE PREPARIAMO ESPRESSO**  
DAVANTI AL CLIENTE



PER FARNE ASSAPORARE  
TUTTA  
LA **FRAGRANZA**  
E LA **FRESCHEZZA**



SALMONE



TONNO



VERDURE



ROSSA



BIANCA



SAPANADA

# PANE FRATTAU

CACIO E PEPE

SUGO AL POMODORO



PESTO DI BASILICO



# DOLCI TRADIZIONALI SARDI



SEADAS



PABASSINA



AMARETTO

PARDULAS



---

LA SPIANATA

---

SARDINIA

Via Carlo Torre, 39, 20143 Milano MI