

MARCOLINO'S

UNA PIZZA AUTENTICA E CREATIVA A CAMPIGLIA



di Michele Pigozzo

A Campiglia dei Berici, in un angolo tranquillo della provincia vicentina, si trova una piccola gemma della gastronomia locale: Marcolino's Pizza. Questo locale da asporto è molto più di una semplice pizzeria. È un luogo dove la tradizione incontra l'innovazione, dove la passione per l'arte bianca si manifesta in ogni pizza sfornata, sia con impasto napoletano che classico.

Entrando da Marcolino, si respira subito un'atmosfera familiare e accogliente. Il profumo del forno a legna riempie l'aria, promettendo una pizza croccante all'esterno e soffice all'interno. Il menu è un inno alla tradizione, con le classiche margherite e marinare, ma offre anche un viaggio nel gusto grazie a creazioni stagionali che stuzzicano la curiosità e il palato.

Le Proposte Stagionali: Un Viaggio nel Gusto

Una delle ultime novità è la Pizza Cosmica: un nome che evoca qualcosa di straordinario, quasi fuori dal mondo. E in effetti, ogni morso è un'esplosione di freschezza. I pomodorini freschi, dolci e succosi, si sposano perfettamente con l'impasto napoletano, sottile e leggero, che regge bene la farcitura senza appesantire.

Questa pizza è un'ode all'estate, al sapore autentico dei pomodori maturati al sole, ed è ideale per chi cerca un sapore semplice ma ricco, che racconta la bellezza della cucina italiana.



Un'altra stella del menu è la Pizza Alma, un'esperienza culinaria che racchiude l'essenza della tradizione con un tocco di innovazione. La base croccante accoglie la pancetta affumicata, che dona alla pizza un gusto deciso e avvolgente. Le zucchine grigliate aggiungono una nota fresca e leggermente dolce, bilanciata perfettamente dalla vivacità dei pomodorini. Il tutto è completato da una generosa "nevicata" di grana, che si scioglie leggermente al contatto con la pizza calda, aggiungendo una cremosità e un sapore inconfondibile.

Per chi desidera arricchire ulteriormente questa esperienza, Marcolino offre la possibilità di aggiungere Philadelphia o rucola, per un tocco di freschezza in più. Ogni variante è disponibile sia con l'impasto classico, più croccante e rustico, sia con l'impasto napoletano, morbido e leggero, perfetto per chi cerca una pizza soffice e gustosa. E per chi ha bisogno di un'opzione ancora più leggera, c'è l'impasto ultra digeribile, che permette di gustare la pizza senza sentirsi appesantiti.

Un'Esperienza di Gusto

Marcolino's Pizza non è solo una pizzeria da asporto; è un laboratorio di sapori, dove ogni pizza è preparata con cura, utilizzando ingredienti di alta qualità e rispettando le tradizioni. La passione del pizzaiolo si riflette in ogni dettaglio, dal perfetto equilibrio degli ingredienti alla cottura impeccabile, che regala una pizza sempre croccante al punto giusto.

Il successo di Marcolino risiede proprio nella sua capacità di reinventarsi continuamente, proponendo nuove combinazioni di sapori che sanno stupire anche i palati più esigenti. E tutto questo avviene senza mai perdere di vista l'essenza della vera pizza italiana: semplicità, autenticità e qualità.

Per chiunque si trovi a Campiglia dei Berici o nei dintorni, una sosta da Marcolino's Pizza è d'obbligo. Che si tratti di una serata in famiglia, di una cena tra amici o semplicemente di una voglia improvvisa di pizza, Marcolino è pronto a deliziare i suoi clienti con pizze che sanno raccontare storie di sapori, tradizione e passione.

