

# Pizze Gourmet

Le nostre pizze Gourmet sono raffinate e di altissima qualità. Ogni prodotto di farcitura rappresenta l'eccellenza nel proprio ambito

## OGNI GOURMET ELENATA E' PER DUE PERSONE

\* I prodotti contrassegnati sono gli ingredienti gourmet serviti a parte

### #EXPOQUINDICI

base rossa, spinacino fresco, burrata d.o.p., pomodorini confit, **tartare di manzetta prussiana**, maionese leggera alla senape di Dijone

Euro 12,50 a persona

(allergeni: cereali, latticini, senape)

### FAVIGNANA

base bianca, mozzarella fior di latte, **tagliata di tonno al sesamo 200 gr.**, cipolla di Tropea al ristretto balsamico, mozzarella di bufala d.o.p. \*

€ 14,00 a persona

(allergeni: cereali, latticini, pesce, sesamo)

### NUOVA NAPOLI

base bianca, friarielli saltati in padella leggermente piccanti, coriandoli di salsiccia nostrana, pomodorini confit, formaggella delicata di capra, **colatura di alici di Cetara** \*

€ 12,50 a persona

(allergeni: cereali, latticini, pesce)

### TRA TUBERI E TENTACOLI

base bianca, crema di topinambur e patate, mozzarella fior di latte, **polipo doppia cottura**, pomodorini datterino, chips al nero di seppia \*

€ 13,00 a persona

(allergeni: cereali, latticini, pesce)

### SALENTUOSA

base bianca, crema di carciofi, mozzarella fiordilatte, carciofi pugliesi con gambo, **stracciatella di bufala di Andria**, culatello cotto, "cuoppo" di verdure miste \*

€ 12,00 a persona

(allergeni: cereali, latticini)

### PARMA

base bianca, mozzarella fiordilatte, pomodorini datterino, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi, **100 gr di prosciutto crudo Zuarina di Langhirano stagionato 18 mesi** \*

€ 12,50 a persona

(allergeni: cereali, latticini)



### BENVENUTO AL SUD

base bianca, mozzarella fior di latte, pesto di zucchine e di basilico del Lago di Garda, **il nostro salmone marinato** \*, ricotta di bufala d.o.p. Mozzarella Mia, germogli di rucola

€ 13,00 a persona

(allergeni: cereali, latticini, pesce)



### TREVIGIANA

base rossa, mozzarella fior di latte, radicchio trevigiano brasato, robiola ai tre latti, pancetta bacon, miele \*

€ 12,00 a persona

(allergeni: cereali, latticini)

### CANTABRICA

base rossa, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche, capperi di Pantelleria "lacrimella", pomodorini soleggiati, burrata d.o.p. e **sua maestà l'acciuga Cantabrica** \*

€ 12,50 a persona

(allergeni: cereali, latticini)

### VAL DI TARO

base bianca, mozzarella fiordilatte, dadolata di patate novelle, **formaggella di monte**, porcini superior, pancetta coppata \*

€ 12,50 a persona

(allergeni: cereali, latticini)