

PIZZE Gourmet

Le nostre proposte di Pizze Gourmet caratterizzate da un'espressione contemporanea sono di altissima qualità, a lunga lievitazione (oltre le 30 ore), create da noi artigianalmente e farcite con prodotti che rappresentano l'eccellenza abbinati per esaltarne qualità e gusto

Per la loro caratteristica di qualità è necessario un tempo di preparazione un pò più lungo

REVOLUTION

Tartare di Gambero blu Crystal, guacamole, stracciatella cuor di burrata e insalata orientale
€ 17,50

PARMA

Mozzarella, pomodorini datterino semidry rossi e gialli, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, **prosciutto crudo Zuarina di Langhirano stagionato 18 mesi**

€ 16,50



O' SOLE MIO

Filetti di pomodoro San Marzano d.o.p. fondenti, perline di mozzarella con latte di bufala, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e basilico

€ 15,50

SUA MAESTA'

Pommarola di San Marzano d.o.p., capperi di Pantelleria, olive taggiasche denocciolate, acciughe del Mar Cantabrico, stracciatella cuor di burrata e origano bio

€ 15,50