

Pizze Gourmet

Raffinate e di altissima qualità con prodotti di farcitura che rappresentano l'eccellenza nel proprio ambito.

UNA PIZZA GOURMET È PER DUE PERSONE

SALENTUOSA

BASE GOURMET CONSIGLIATA TRADIZIONALE CLASSICA

*Crema di carciofi, carciofi pugliesi con gambo, stracciatella di bufala d.o.p., pancetta Giovanna**

€ 15,00 a persona

(allergeni: cereali, latticini)

PARMA

BASE GOURMET CONSIGLIATA AL POMODORO E BASILICO

*Mozzarella fior di latte, pomodorini datterino semi dry rossi e gialli, scaglie di parmigiano reggiano 30 mesi, 110 gr di prosciutto crudo Zuarina di Langhirano stagionato 18 mesi**

€ 15,00 a persona

(allergeni: cereali, latticini)

TREVIGIANA

BASE GOURMET CONSIGLIATA TRADIZIONALE CLASSICA

*Radicchio trevigiano tardivo brasato, formagella fresca delicata di capra, pancetta crunchy, miele di castagno**

€ 16,00 a persona

(allergeni: cereali, latticini)

CANTABRICA

BASE GOURMET CONSIGLIATA AL CARBONE

*Pomodoro, stracciatella "Mozzarella Mia", olive nostraline, capperi di Pantelleria, datterini gialli e sua maestà l'acciuga di Cantabrica**

€ 15,50 a persona

(allergeni: cereali, pesce, latticini)

VAL DI TARO

BASE GOURMET CONSIGLIATA TRADIZIONALE CLASSICA

*Mozzarella, patate francesi a julienne, formaggio Toma di monte, funghi porcini, pancetta steccata**

€ 16,00 a persona

(allergeni: cereali, latticini)

* *Ingrediente gourmet servito a parte*

Le salse sono di nostra produzione