

# Pizze

RISTORANTE 21.84



MARGHERITA	5.50€
pomodoro-mozzarella basilico	
MARINARA	5.00€
pomodoro-olio-aglio-origano	
BUFALINA	7.00€
pomodoro-mozzarella di bufala basilico	
BOSCAIOLA	8.00€
pomodoro-mozzarella-funghi porcini-rucola-grana	
SPECK E ZOLA	8,00€
pomodoro-mozzarella-speck trentino-zola naturale	
DIAVOLINA	7.00€
pomodoro-mozzarella-salame piccante	
VEGETARIANA	8.00€
pomodoro-mozzarella-verdure grigliate	
ZAFFERANO E SALSICCETTA	8,00€
mozzarella-panna fresca-zafferano-salsicetta	
PROSCIUTTO E FUNGHI	7.00€
pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto-champignones	
TONNO E CIPOLLE	7.00€
pomodoro-mozzarella-tonno-cipolla rossa di tropea	
NAPOLI	7.00€
pomodoro-mozzarella-acciughe origano	



# Pizze

RISTORANTE 21.84



---

VALSASSINA	9.00€
taleggio dop-caprino stagionato-slinzega valsassinese	
CRUDO	8.00€
pomodoro-mozzarella-crudo di parma 5 corone	
WUSTEL	6.50€
pomodoro-mozzarella-wustel	
FABIONE	7.00€
pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto-patatine fritte	
BRESAOLA CAPRINO	8.00€
pomodoro-mozzarella-bresaola-caprino fresco	
SICILIANA	6.00€
pomodoro-acciughe-capperi-olive	
QUATTRO STAGIONI	8.00€
pomodoro-mozzarella-prosciutto-olive-funghi-carciofi	
CALZONE LISCIO	6.00€
pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto	
CALZONE FARCITO	8.00€
pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto-farcitura	
FOCACCIA DEL PIZZAIOLO	5.00€
olio extravergine d'oliva-rosmarino-sale	
FOCACCIA GUSTOSA	6.00€
olio extravergine d'oliva-pomodorini basilico acciughe	



# Pizze

RISTORANTE 21.84



GUSTINETT 8.00€  
pomodoro-4 formaggi-funghi porcini-speck

LOMBA 8.00€  
pomodoro-mozzarella-radicchio stufato-zola-peperoni

PORCINI 8.00€  
pomodoro-mozzarella-funghi porcini

CHAMPIGNON 7.00€  
pomodoro-mozzarella-funghi champignon

CARCIOFI 7.00€  
pomodoro-mozzarella-carciofi

COTTO E CARCIOFI 8.00€  
pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto-carciofi

WUSTEL E PATATINE 7.00€  
pomodoro-mozzarella-wustel-patatine

QUATTRO FORMAGGI 8.00€  
pomodoro-mozzarella-taleggio-zola-caprino

SUPPLEMENTO IMPASTO 1€

SUPPLEMENTO INGREDIENTI da 1.50€ a 3€



# Pizze

RISTORANTE 21.84

---



Pizza classica realizzata unendo farine poco raffinate tipo 1 e tipo 2 ricche di fibre e proteine a lievitazione lenta di almeno 36 ore.

Pizza integrale realizzata unendo farina integrale pura con farine tipo 1 e tipo 2 al 50% a lievitazione lenta di almeno 36 ore.

Lievito utilizzato 0,75g/kg.

---

POSSIBILITÀ DI SERVIZIO D'ASPORTO

