


MENU PIZZA IN PALA

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | www.fondazione Slow Food.it

OGNI PIZZA IN PALA È PER 2 PERSONE

BASE MARGHERITA

€ 15,00

BASE MARGHERITA CON MAX 3 INGREDIENTI CLASSICI A SCELTA

€ 20,00

INGREDIENTI CLASSICI

Verdure

Zucca
Radicchio di Treviso
Cavolo nero spadellato
Patate al forno
Cipolla di Tropea
Olive taggiasche
Pomodorini datterini
Funghi
Cuori di carciofo

Carne

Salsiccia
Prosciutto cotto
Salamino piccante

Pesce

Acciughe dell'Adriatico

Formaggi

Gorgonzola DOP
Fontina Valdostana

INGREDIENTI SPECIALI

€ 6,00 ogni aggiunta

Burrata
Bufala DOP
Prosciutto Crudo di Parma Riserva
Porchetta di Ariccia
Pancetta Piacentina DOP

Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, potete rivolgervi direttamente al nostro personale.



BIRRE E VINI

BIRRE ARTIGIANALI IN ABBINAMENTO

Pils Bio	Bionda biologica	Cl.33	€ 3,00
Urweisse	Weizen	Cl.50	€ 5,00
Dullegriet	Ambrata doppio malto	Cl.33	€ 5,00
Bibock	Ambrata italiana	Cl.33	€ 6,00
HOPE	IPA italiana	Cl.33	€ 6,00

VINI NATURALI IN ABBINAMENTO

Glera col fondo	Mongarda	Cl.75	€ 15,00
“Ombra Cuvée 30 lune” spumante Brut Metodo Classico	Nicola Gatta	Cl.75	€ 25,00
Bombino IGP Puglia Bio	Tenuta Demaio	Cl.75	€ 15,00
Gambellara DOC Bio	Davide Vignato	Cl.75	€ 15,00
Valpolicella DOC	Monte Caro	Cl.75	€ 15,00
Ammonite Rosso Veneto (Merlot, Cabernet-Sauvignon)	Monte Brecale	Cl.75	€ 15,00

