

LA PIZZA SESTO GRADO

FARINA SEMINTEGRALE MACINATA A PIETRA | LUNGA LEVITAZIONE
PRODOTTI DI ALTISSIMA QUALITÀ'

MARGHERITA	POMODORO SAN MARZANO DOP MOZZARELLA DI AGEROLA DOP	1.7	12
TONNO E CIPOLLA	POMODORO SAN MARZANO DOP MOZZARELLA DI AGEROLA DOP TONNO PINNA GIALLA CIPOLLA DI TROPEA IGP CARAMELLATA	1.4.7	14
VEGETARIANA	POMODORO SAN MARZANO DOP MOZZARELLA DI AGEROLA DOP VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE	1.7	14
CAPRICCIOSA	POMODORO SAN MARZANO DOP MOZZARELLA DI AGEROLA DOP CUORE DI CARCIOFO OLIVE TAGGIASCHE PROSCIUTTO COTTO FUNGHI PORCINI	1.7.	15
ORO VERDE	MOZZARELLA DI AGEROLA DOP MORTADELLA DI CINGHIALE STRACCIATELLA PISTACCHIO	1.7.8.12	16
AL CASAR NON FAR SAPERE	MOZZARELLA DI AGEROLA DOP RICOTTA VACCINA DI MALGA MORLACCO DEL GRAPPA CAPRINO STAGIONATO AL FIENO BLU 61 BACCHE DI RIBES FRESCO	1.7	16
CONTRO TEMPO	MOZZARELLA DI AGEROLA DOP PORCHETTINA DI MAIALETTO DA LATTE HOME MADE MARMELLATINA DI GRANNY ALLA CANNELLA PECORINO IN FOGLIA DI NOCE	1.7.8	19
AUTUNNO	MOZZARELLA DI AGEROLA DOP RADICCHIO TREVIGIANO GORGONZOLA PERA NOCI	1.7.8	19
MALGA E D'INTORNI	MOZZARELLA DI AGEROLA DOP SPECK AFFUMICATO DI MALGA GRANELLA DI CASTAGNA PORRO FRITTO	1.7	19
DELUXE	MOZZARELLA AGEROLA DOP DADOLATA DI ZUCCA AL ROSMARINO PORCINI TOMA DI MONTAGNA TARTUFO	1.7	21

Possibilità di mozzarella vegana

Nell'eventualità di allergie o intolleranze il
nostro staff può suggerire la preparazione
adatta ad ogni esigenza.

N.b.: alcuni piatti possono essere confezionati
con prodotti congelati a seconda della
stagione e dell'uso fatto.