

LA PIZZA SESTO GRADO

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

MARGHERITA			
POMODORO SAN MARZANO DOP MOZZARELLA DI AGEROLA DOP	1.7		12
TONNO E CIPOLLA			14
POMODORO SAN MARZANO DOP MOZZARELLA DI AGEROLA DOP TONNO PINNA GIALLA CIPOLLA DI TROPEA IGP CARAMELLATA	1.4.7		
VEGETARIANA			14
POMODORO SAN MARZANO DOP MOZZARELLA DI AGEROLA DOP VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE	1.7		
CAPRICCIOSA			15
POMODORO SAN MARZANO DOP MOZZARELLA DI AGEROLA DOP CUORE DI CARCIOFO OLIVE TAGGIASCHE PROSCIUTTO COTTO FUNGHI PORCINI	1.7.		
AL CASAR NON FAR SAPERE			16
MOZZARELLA DI AGEROLA DOP RICOTTA VACCINA DI MALGA MORLACCO DEL GRAPPA CAPRINO STAGIONATO AL FIENO BLU 61 BACCHE DI RIBES FRESCO	1.7.		
EQUILIBRIO IMPERFETTO			18
MOZZARELLA DI AGEROLA DOP PECORINO SALSICIS AL FIENO E NOCI COUVÉE DI PEPE E PERE IN OSMOSI DI MERLOT	1.7.8		
SOLSTIZIO D'ESTATE			18
MOZZARELLA DI AGEROLA DOP PROSCIUTTO CRUDO PATA NEGRA CARPACCIO DI MELONE MARINATO AL PEPE ROSA	1.7.		
IN RIVA AL LAGO			20
MOZZARELLA DI AGEROLA DOP RUCOLA FRESCA PESTO DI POMODORO SECCO PESTO DI BASILICO POMODORO DATTERINO SCAGLIE DI PECORINO	1.7.8		
ROSA D'ALTA QUOTA			20
MOZZARELLA DI AGEROLA DOP CARPACCIO DI TROTA AFFUMICATA IN CASA CAVIALE AL LIMONE PATÉ DI OLIVE NERE	1.4.7.		
DIAMANTE NERO			21
MOZZARELLA AGEROLA DOP SPECK AFFUMICATO FOGLIE DI SPINACETTO MIRTILLO SEMI DRY TARTUFO	1.7.		

Possibilità di mozzarella vegana

Eventuali aggiunte comporteranno un supplemento di € 2,00 ad ingrediente

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.