

# Pizze di stagione

DAL FORNO A LEGNA, I CONSIGLI PER LA PIZZA DI LUCA E CRISTINA

<b>Radicchio Rosso di Treviso</b>	<b>€ 9.00</b>
<b>Radicchio di Treviso e formaggio Morlacco</b>	<b>€ 11.00</b>
<b>Radicchio di Treviso e formaggio Taleggio</b>	<b>€ 11.00</b>
<b>Zucca, radicchio di Treviso e Morlacco</b>	<b>€ 12.50</b>
<b>Zucca, pancetta affumicata e grana a scaglie</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Taleggio, speck e noci</b>	<b>€ 11.00</b>
<b>Pomodori secchi, tonno e peperoni grigliati</b>	<b>€ 10.50</b>
<b>Prosciutto San Daniele, rucola e pomodori secchi</b>	<b>€ 11.00</b>



## **Pizza senza glutine (+ € 2.00)**

Impasto preparato con farine di fecola, riso, mais, olio d'oliva e fibre vegetali; stesa, cotta e cucinata separatamente dalla pizza tradizionale.