



Pizze di stagione

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

Favola pomodoro, mozzarella, salamino piccante, asparagi, grana in cottura, origano	€ 11.00
Campagna pomodoro, mozzarella, asparagi, zucchine, morlacco, origano	€ 12.00
Vivace pomodoro, mozzarella, asparagi, gamberetti, pomodori secchi, origano	€ 11.00
Nobile pomodoro, mozzarella, asparagi, spek, stracciatella di burrata, origano	€ 12.00
Aldo pomodoro, melanzane, prosciutto crudo, stracciatella, origano	€ 11.00
Mediterranea pomodoro, mozzarella, coppa, pomodorini, stracciatella, origano	€ 10.00
Duse pomodoro, mozzarella, porchetta, provola, patate al forno al rosmarino, origano	€ 11.00



Pizza senza glutine (+ € 1.50)

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

il suggerimento, LAND BIER:

Birra tedesca BIONDA, morbida, limpida e dorata.

Piacevolmente frizzante, sprigiona profumi intensi dalle erbe alla crosta di pane.

Tasso alcolico: 4,7 % Formato: 50 cl

Prezzo: € 6.00