Pizze di stagione

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

P.M. pomodoro, mozzarella, porcini, morlacco, origano	**€ 11.00**
RADICCHIO TV E LARDO pomodoro, mozzarella, radicchio TV, lardo, origano	**€ 11.00**
AL CASEL pomodoro, mozzarella, finferli, porcini, porchetta, origano	**€ 13.00**
CHE BONA! pomodoro, mozzarella, salamino picc., gorgonzola, chiodini, origano	**€ 11.00**
OTTOBRE pomodoro, mozzarella, chiodini, zucca, pancetta in cottura, origano	**€ 11.00**
COLORATA pomodoro, mozzarella, zucca, pomodorini n cottura, spinaci, philadelphia, salamino picc., origano	**€ 9.00**
HALLOWEEN pomodoro, mozzarella chiodini, lardo, zucca, noci, origano	**€ 12.00**
AUTUNNO pomodoro, mozzarella, zucca, radicchio, speck, origano	**€ 12.00**

GLUTEN free

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 BIONDA morbida, limpida e dorata, prodotta con le migliori materie prime della Franconia. Piacevolmente frizzante, sprigiona profumi intensi dalle erbe alla crosta di pane.
Tasso alcolico: 4,7 % Grado Plato: 11, 80 % Formato: 50 cl
Prezzo: € 6.00