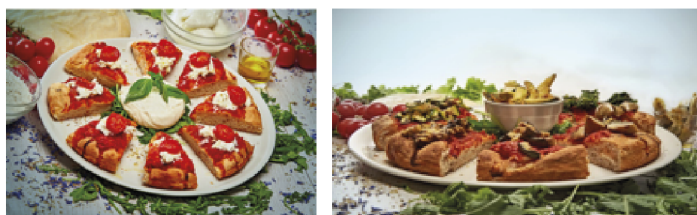




La Nostra Pizza è:

Farine biologiche macinate a pietra, olio evo, sale marino delle saline di Trapani, nessun conservante, nessun grasso animale né additivi chimici o alimentari...solo ottime materie prime... Ogni impasto viene fatto lievitare 30/36 ore, così nasce **LA NOSTRA PIZZA GOURMET**



le basi sono ideali x vegani, vegetariani e intolleranti al lattosio, la base ha subito un trattamento di abbattimento di temperatura a -25° c. ai fini di conservare tutte le proprietà organolettiche

LE INTRAMONTABILI

- La Burrata** pomodoro, basilico, sfilacci di burrata e datterino confit € 15,00
- L'ortolana** pomodoro, sfilacci di burrata, misto di verdure dell'orto € 14,00

LE GOURMET DI TERRA

- La D.O.P.ata** pomodoro, sfilacci di burrata 2 fette con crudo di Parma 36 mesi, 2 culatello di Zibello, 2 patanegra spagnolo, 2 di Cecina de Leon € 20,00
- La Stockholmina** pomodoro, burrata, filante Brie con Speck del Tirolo € 15,00
- La Strinu'** burrata fusa con ripieno di salamella saltata in padella € 15,00
- La Gorgo e pere** burrata fusa con gorgonzola e dadini di pere € 15,00
- La Porcina** pomodoro, burrata fusa con funghi porcini trifolati € 18,00
- La Piccantina** Pomodoro, burrata fusa con salsiccia calabra, capperi e origano di Pantelleria € 14,00

LE GOURMET DI MARE

- La Mare Mosso** pomodoro e sfilacci di burrata 2 fette di pesce spada fume', 2 di pregiato salmone Balik, 2 acciughe del Cantabrico, 2 polipo ripassato su purea di piselli € 20,00
- La Cantabrica** burrata fusa filetti di acciuga del Mar Cantabrico, origano del nostro orto, e capperi di Pantelleria € 20,00
- La Salmonata** burrata fusa pregiato salmone Balik fume accompagnato da uova di salmone e caviale € 18,00
- La Tonnata** pomodoro, burrata fusa, tonno all'olio extravergine € 16,00

- Per i più Piccoli** Margheritina € 8,00