

PIZZE

gourmet

Le nostre proposte di Pizze Gourmet sono caratterizzate da un'espressione contemporanea, di altissima qualità con una lunga lievitazione per renderle alte, soffici e croccanti; stese rigorosamente a mano e farcite con prodotti che rappresentano l'eccellenza abbinati per esaltarne gusto e qualità.

PIZZE

del buongustaio

Le nostre proposte di Pizze del Buongustaio con una lievitazione compresa tra i 5 e i 6 giorni, stese in modo classico e rigorosamente a mano, sono il frutto di una ricerca accurata delle materie prime utilizzate. Necessitano di una lavorazione attenta e meticolosa affinché le combinazioni degli ingredienti conferiscano alla pizza il miglior equilibrio per garantire un gusto eccellente

Gli ingredienti contenenti allergeni sono contrassegnati con numeri.
I numeri contrassegnati con asterisco indicano una possibile contaminazione o la presenza di tracce.

LISTA ALLERGENI

1 GLUTINE, 2 SEDANO, 3 FRUTTA A GUSCIO, 4 PESCE, 5 SOIA, 6 SESAMO, 7 ARACHIDI, 8 CROSTACEI, 9 UOVA, 10 MOLLUSCHI, 11 LATTICINI, 12 SENAPE, 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 14 LUPINI

PIZZE

gourmet

Le nostre proposte di Pizze Gourmet sono caratterizzate da un'espressione contemporanea, di altissima qualità con una lunga lievitazione per renderle alte, soffici e croccanti; stese rigorosamente a mano e farcite con prodotti che rappresentano l'eccellenza abbinati per esaltarne gusto e qualità.

MAREA

Sashimi di branzino, mozzarella di latte vaccino, spuma di ricotta, pesto di rucola, chips di patate, zeste di limone

€ 18,50

1 11 5 4

SUA MAESTA'

8 filetti di acciughe del Mar Cantabrico Selezione in olio extravergine di oliva bio, *
filetti di pomodori pelati Sole Napoli,
il cappero, stracciatella cuor di burrata, dadolata di melanzane panate, origano bio

€ 16,90

1 11 5 4

24 ottobre 1661

Mortadella Favola, stracciatella cuor di burrata, fiori di zucca,
scorza di limone, zucchine julienne, arricchita con granella di pistacchio

€ 17,50

1 11 5 3

* ingrediente gourmet servito a parte

PER LE SPECIFICHE CARATTERISTICHE DELLE PIZZE GOURMET SARA' NECESSARIO UN TEMPO DI PREPARAZIONE UN PO' PIU' LUNGO

PIZZE

del buongustaio

Le nostre proposte di Pizze del Buongustaio con una lievitazione compresa tra i 5 e i 6 giorni, stese in modo classico e rigorosamente a mano, sono il frutto di una ricerca accurata delle materie prime utilizzate. Necessitano di una lavorazione attenta e meticolosa affinché le combinazioni degli ingredienti conferiscano alla pizza il miglior equilibrio per garantire un gusto eccellente

EDEN

Stracciatella cuore di burrata, fiori di zucca al forno, cipolla caramellata, chips di Grana Padano con mix di piccoli semi, mozzarella fiordilatte, crema di zucchine e menta

€ 16,90

1 11 5 6

TRASTEVERE

Dressing di pomodoro al guanciale, mozzarella di latte vaccino, spolverata di pecorino romano, guanciale croccante

€ 15,90

1 11 5

LANGHIRANO

Pomodoro confit, mozzarella fiordilatte, burrata, prosciutto crudo Zuarina servito a parte *

€ 16,90

1 11 5

BELLA NAPOLI

80 grammi di ricotta di latte vaccino, filetti di pomodori pelati Sole Napoli, stracciatella cuore di burrata e finitura con basilico fresco

€ 14,90

1 11 5

* ingrediente gourmet servito a parte

PER LE SPECIFICHE CARATTERISTICHE DELLE PIZZE DEL BUONGUSTAIO SARA' NECESSARIO UN TEMPO DI PREPARAZIONE UN PO' PIU' LUNGO