

nouvelles Pizzas D.O.P.



Toutes les pizzas sont préparées avec une sauce de tomates pelées San Marzano D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) et de Mozzarella di Bufala «Campana» D.O.P.

La pâte à pizza est élaborée avec la farine «la ricchezza del grano», farine de blé tendre type 02, et moulue à la pierre au germe vivant non thermo traité. 100% blé italien



San Daniele

jambon cru de San Daniele D.O.P. exclusivement italien, maturation au sel marin et au micro climat de San Daniele

27.00

d'Arnad

le lard d'Arnad D.O.P. est conservé avec diverses épices, poivre, romarin, laurier, sauge, clous de girofle, cannelle, genièvre, noix... ce déguste sur la pizza chaude qui libère un goût généreux et aromatique

25.00

Sforzesco

élaborée avec un gorgonzola D.O.P. fromage typique lombard au goût fort et intense, conféré notamment par le développement de sa moisissure bleu-verte

24.00

Vin à découvrir

Verso Sud Sussumaniello ancien cépage des Pouilles, ample et souple avec un parfum de mûres et cerises.

dl 6.50
btl 42.00