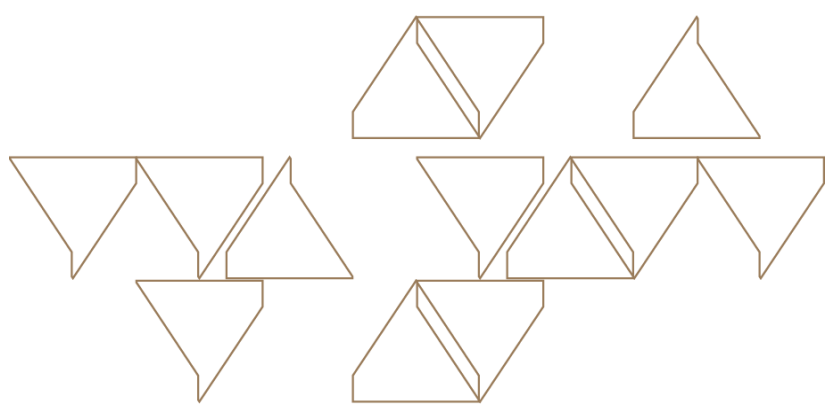




PIZ(ZA) BOÉ

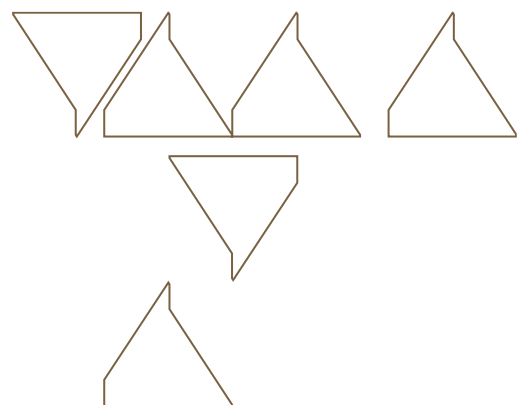
2200 m



PANINI E TOAST

Toast Pancarrè, prosciutto cotto naturale, formaggio e burro	7
Bauerntoast Pane puccia tostato, speck, formaggio Dobbiaco filante, cetrioli e rafano	8
Focaccia Vegetariana Focaccia di semola e olio extra vergine di oliva, verdure grigliate, formaggio Stelvio DOP	12
Focaccia al Prosciutto Focaccia di semola e olio extra vergine di oliva, prosciutto crudo di Parma, Fontina DOP e rucola	12
Focaccia Mortadella & Burrata Focaccia di semola e olio extra vergine di oliva, Mortadella e stracciatella di burrata	12

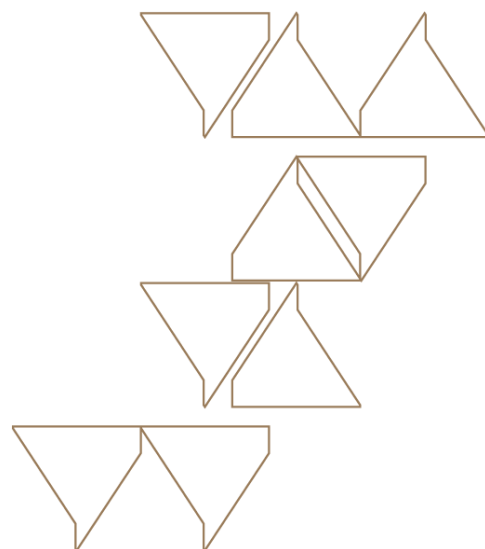
△ La nostra focaccia all'olio la otteniamo tramite una lunga levitazione con la farina Antiqua del Mulino Bongiovanni



PIZZA ALLA ROMANA

Margherita	5
Pomodoro San Marzano, fiordilatte	
Prosciutto e Funghi	5,5
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto naturale, champignon	
Salamino e Gorgonzola	5,5
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino piccante, Gorgonzola DOP	
Verdure	5,5
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, verdure grigliate	
Pizza Speciale del Giorno	5,5

△ La nostra pizza fatta in casa nasce dal lievito madre, usando le farine del mulino Bongiovanni



HAMBURGER

Bacon Cheeseburger

20

Pane bianco al latte, carne di "Black Angus" allevato in Valle Aurina, bacon croccante, formaggio filante Tibert, salsa barbecue & dippers

Cheese Fry Burger

20

Pane bianco al latte, formaggio Steiner "Eggemod" impanato e fritto, cipolle di tropea in agrodolce, spinacini freschi & dippers

Fish Burger

20

Pane bianco al latte, salmerino, ketchup di carota, stracciatella di burrata, rucola, erba cipollina & dippers

Rosetta dei Ricordi

15

Rosetta, salsiccia alla "Giovanni", ketchup, maionese o senape & dippers

△ Il nostro pane bianco al latte è fatto in casa e segue la naturale lievitazione del lievito madre

