PIZ(ZA) BOÉ

2200 m

PANINI E TOAST

Toast 7
Pancarrè, prosciutto cotto naturale, formaggio e burro

Bauerntoast 8
Pane puccia tostato, speck, formaggio Dobbiaco filante, cetrioli erafano

Focaccia Vegetariana 10
Focaccia di semola e olio extra vergine di oliva, pomodorini, rucola, pesto di basilico e ricotta fresca

Focaccia Mortadella, Burrata e Pistacchio 10
Focaccia di semola e olio extra vergine di oliva, Mortadella di Bologna IGP, Burrata di Andria IGP, pistacchio di Bronte

Focaccia Crudo, Fiordilatte e Rucola 10
Focaccia di semola e olio extra vergine di oliva, prosciutto crudo di Parma, fiordilatte e rucola

△ 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

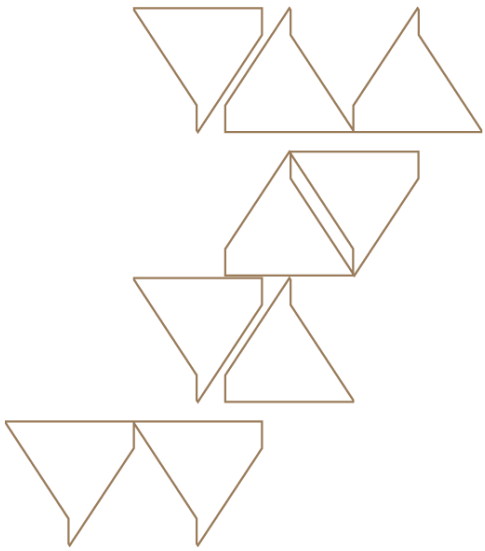
Messinese 5,5
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, scarola, acciughe, pomodorini

Bolzanina 5,5
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, speck, erba cipollina

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

Vitello Ubriaco Burger — 20
Pane bianco al latte, hamburger di vitello, cipolla al Barolo, maionese al curry, senape del contadino & dippers

Fish Burger — 20
Pane bianco al latte, burger di salmerino, ketchup di carota, mozzarella di bufala campana DOP, maionese al lime & dippers

Parmigiana Burger — 18
Pane bianco al latte, burger di melanzana, Ragusano DOP, salsa di pomodorini confit, maionese al basilico, insalata Gentile & dippers

Rosetta dei Ricordi — 15
Rosetta, salsiccia alla “Giovanni”, ketchup, maionese o senape & patatine dippers

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