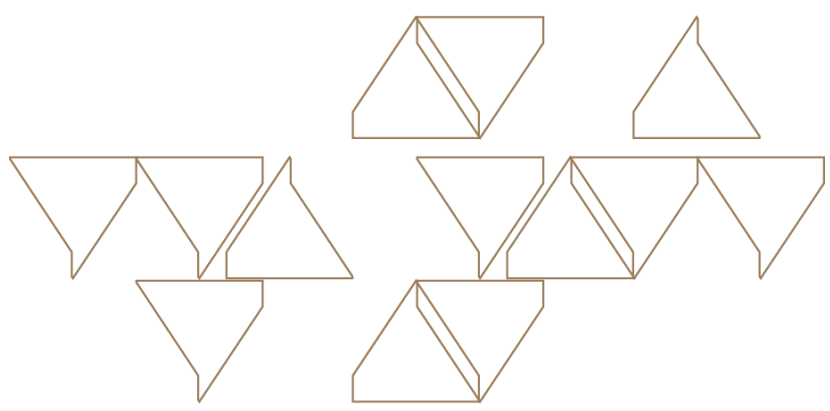




# PIZ(ZA) BOÉ

2200 m



## PANINI E TOAST

---

### **Toast**

Pancarrè, prosciutto cotto naturale, formaggio e burro

6

### **Bauerntoast**

Pane puccia tostato, speck, formaggio Dobbiaco filante, cetrioli e rafano

7

### **Focaccia Vegetariana**

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

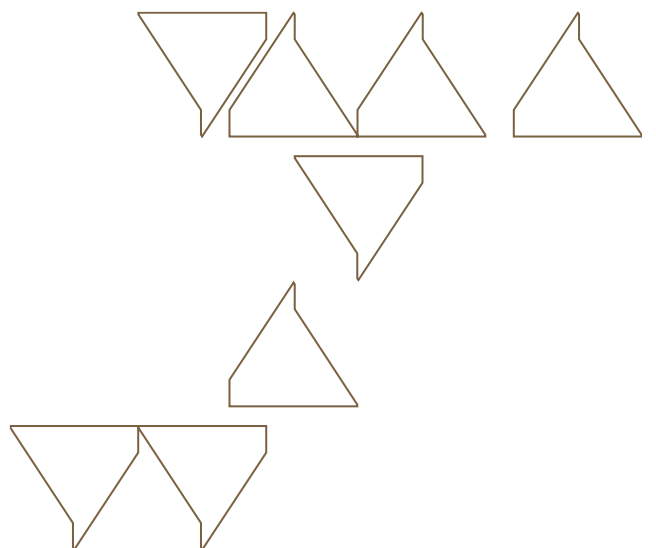
9

### **Focaccia Mortadella, Burrata e Pistacchio**

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

9

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



## PIZZA ALLA ROMANA

---

**Margherita** 4,5

Pomodoro San Marzano, mozzarella pugliese

**Prosciutto e Funghi** 5

Pomodoro San Marzano, mozzarella pugliese, prosciutto cotto naturale, champignon

**Salamino e Gorgonzola** 5

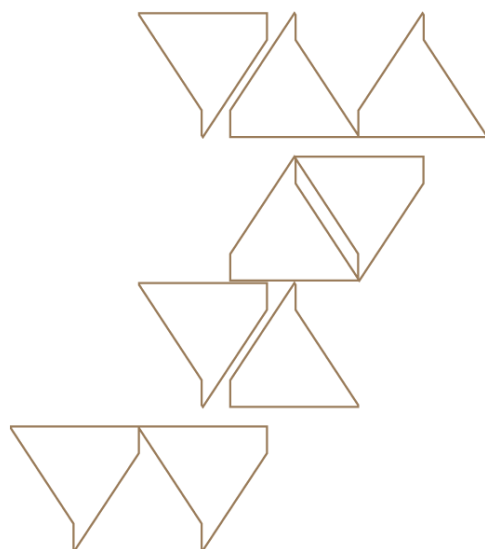
Pomodoro San Marzano, mozzarella pugliese, salamino piccante, Gorgonzola DOP

**Verdure** 5

Pomodoro San Marzano, mozzarella pugliese, verdure grigliate

**Pizza Speciale del Giorno** 5

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



## HAMBURGER

---

### Bacon Cheeseburger

19

Pane bianco al latte, carne di "Black Angus Nebraska", bacon croccante, formaggio filante Tibert, salsa barbecue & dippers

### Vitello Ubriaco Burger

19

Pane bianco al latte, hamburger di vitello, cipolla al Barolo, maionese al curry, senape del contadino & dippers

### Fish Burger

18

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

### Parmigiana Burger

17

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

### Rosetta dei Ricordi

14

Rosetta, salsiccia della macelleria Pizzinini 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

