



LA PIZZA AL TRANCIO

INGREDIENTI: Farina 00, acqua, sale, olio di girasole, lievito di birra.

Il nostro impasto, che viene trattato con cura, lievita circa 48 ore. Grazie a questa tecnica, che prevede l'utilizzo di pasta di riporto riusciamo a fornire un prodotto ben lievitato e ad alta digeribilità.

I NOSTRI TRANCI

	normale (1/6 di teglia)	Abbondante (1/4 di teglia)	Teglia intera
RIPAMONTI	€ 4,00	€ 6,00	€ 22,00
Pomodoro mozzarella			
NOTO	€ 5,50	€ 7,50	€ 30,00
Pomodoro mozzarella acciughe			
VENTIQUATTRO	€ 5,50	€ 7,50	€ 30,00
Pomodoro mozzarella prosciutto cotto			
WOLF FERRARI	€ 5,50	€ 7,50	€ 30,00
Pomodoro mozzarella wurstel			
CHOPIN	€ 6,00	€ 8,50	€ 33,00
Pomodoro mozzarella funghi carciofi olive nere prosciutto cotto			
CHIARAVALLE	€ 6,00	€ 9,00	€ 33,00
Pomodoro mozzarella verdure cotte nel forno a legna			
VALDISOLE	€ 6,50	€ 9,50	€ 33,00
Pomodoro mozzarella salame piccante capperi acciughe			
FATIMA	€ 7,00	€ 9,50	€ 38,00
Pomodoro mozzarella Gorgonzola cipolla cotta nel forno a legna			
TOSCANINI	€ 7,00	€ 9,50	€ 38,00
Pomodoro mozzarella prosciutto crudo Gorgonzola			
MEZZALUNA	€ 7,00	€ 10,00	€ 38,00
Pomodoro mozzarella funghi porcini rucola			