

# SCROCCHIARELLA

Pizza in pala alla romana con impasto ad alto contenuto d'acqua, molto leggera, disponibile nella versione per due persone oppure monoporzione.

Soluzione anche con **IMPASTO RISO VENERE**, particolare tipologia di riso integrale, che ha notevoli proprietà nutrizionali oltre ad essere molto digeribile

Nella versione per due persone è possibile scegliere 2 gusti differenti.

## MYKONOS

pomodoro pachino, mozzarella di bufala, culatello di zibello su letto di rucola selvatica (tutto dopo cottura).

## LAMPEDUSA

mozzarella di bufala, pomodoro pachino, rucola selvatica e carpaccio di tonno (tutto dopo cottura).

## LANZAROTE

burrata fresca pugliese, mortadella cuor di paese, pioggia di pistacchi (tutto dopo cottura)

## FUERTEVENTURA

burrata fresca pugliese (dopo cottura), datterino giallo semi-secchi del Piennolo, prosciutto "Patanegra Andaluso"

## TREMITI

mozzarella fiordilatte, capperi, olive, pomodori secchi, con alici del Mar "Cantabrico" e burratina pugliese dopo cottura.

## MALDIVE

mozzarella fiordilatte, cipolle rosse di Tropea, con burrata e prosciutto cotto di Praga dopo cottura.

## IBIZA

mozzarella fiordilatte, porcini trifolati, con coppa di Parma e percorino sardo DOP a scaglie dopo cottura

## ELBA

mozzarella fiordilatte, provola affumicata di Sorrento, carciofi a spicchi spadellati, con pancetta cotta dopo cottura.

## TENERIFE

stracciata di bufala, datterino giallo semi-secco del Piennolo, cipolle rosse di Tropea, rucola selvatica, a scelta:

Tartare di Filetto di Tonno "Pinne Gialle

Tartare di Gambero Rosso di Mazzara del Vallo

Tartare di Scampi

**SCROCCHIARELLA PER DUE PERSONE**

**SCROCCHIARELLA MONOPORZIONE**

**IMPASTO RISO VENERE**

**€ 30,00**

**€ 17,00**

**€ 2,00**

