

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 Andalusò"

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

