MATURA

L'esperienza del giusto tempo

MENU PRANZO SMART TRADIZIONALE

MENU PRANZO SMART TRADIZIONALE **12**

Comprende una pizza tradizionale a scelta, bibita (Acqua, Birra 0.20cl alla spina, Coca-Cola, Fanta o Sprite), caffè e coperto

LA MARGHERITA

Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella Fiordilatte, basilico e olio EVO.

LA BUFALA

Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella di latte di Bufala, basilico e olio EVO.

LA QUATTRO STAGIONI

Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella Fiordilatte, funghi di stagione, carciofi artigianali sott'olio grigliati, olive taggiasche, in uscita prosciutto cotto Alta Qualità, basilico e olio EVO.

LA MARINARA

Pomodoro pelato schiacciato a mano, aglio, olio EVO, in uscita origano.

L'ORTOLANA

Mozzarella Fiordilatte, verdure grigliate (zucchine, melanzane e peperoni), in uscita basilico e olio EVO.

LA CRUDO

Mozzarella di latte di Bufala, in uscita prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Padano DOP, basilico e olio EVO.

LA TONNO E CIPOLLE

Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella Fiordilatte, cipolla rossa, in uscita filetti di tonno "A.Parodi", basilico e olio EVO.

Disponibili anche:
IMPASTO SENZA GLUTINE (maggiorazione 2 euro, gratuito per celiaci)
Mozzarella senza lattosio o alternativa VEGETALE alla mozzarella (maggiorazione 1 euro)

MATURA

L'esperienza del giusto tempo

MENU PRANZO SMART GOURMET

MENU PRANZO SMART GOURMET 15

Comprende una pizza gourmet a scelta, bibita (Acqua, Birra 0.20cl alla spina, Coca-Cola, Fanta o Sprite), caffè e coperto

'NDUJA, STRACCIATELLA E SOPPRESSATA

Ristretto di pomodoro alla 'Nduja, in uscita stracciatella pugliese, soppressata piccante, polvere di olive nere, basilico e olio EVO.

RADICCHIO, FRIGGITELLI E SALSICCIA

Radicchio arrosto, Mozzarella di latte di Bufala, peperone friggitello, salsiccia "punta di coltello", in uscita crema di provolone" Piccante", peperone crusco croccante, basilico e olio EVO.

CARCIOFI, PROVOLA E ROBIOLA

Crema di carciofi, provola affumicata, in uscita robiola, carciofi fritti, grattugiata di lime, nocciole tostate, basilico e olio EVO

MELANZANE, PATATE E PESTO

Crema di melanzane affumicate, patate al forno, mozzarella Fiordilatte, in uscita pesto di basilico, pomodorino giallo confit, cialda di Grana Padano, basilico e olio EVO.

CAVOLO NERO, GORGONZOLA e PECORINO

Crema di Cavolo Nero, Gorgonzola DOP, Mozzarella Fiordilatte, in uscita Miele di Castagno, Cavolo Nero Croccante, Pecorino affinato al Fieno e Paglia, Basilico e Olio EVO

CIME DI RAPA, ACCIUGHE E TARALLO

Cime di rapa saltate in padella, mozzarella Fiordilatte, in uscita stracciatella pugliese, acciughe del Mar Cantabrico, Pomodorino rosso confit, scorza di limone, tarallo artigianale sbriciolato, basilico e olio EVO.

POMODORO, GUANCIALE E PECORINO

Sugo All'amatriciana, in uscita stracciatella pugliese, guanciale di Amatrice croccante, pecorino romano "Scorza Nera" DOP grattugiato, pepe nero macinato, basilico e olio EVO.

DOLCI

IL TIRAMISÙ 7

Tiramisù tradizionale

IL TORTINO 7

Tortino caldo al cioccolato fondente con cuore fondente al cacao, accompagnato da panna montana

IL BICCHIERE 7

Bicchiere di Crema Pasticcera e Crumble al Cacao