

**PIZZE
CALZONI
SFIZI**



**FRIGGITORIA
DOLCI
BEVANDE**

IL PIACERE DI GUSTARE LA PIZZA

Tipo di Impasto

CLASSICO

Una raffinata miscela di farina a base di grano tenero italiano 100% e semola di grano duro di "Altamura", danno vita ad un impasto lievitato naturalmente minimo 48 ore per garantire la massima leggerezza e digeribilità del prodotto.

INTEGRALE *(supplemento € 2,50)*

Farina di segala integrale, soia in granella, semi di sesamo, fiocchi d'avena, semi di lino, farina di mais, semi di miglio, fiocchi d'orzo e farina di farro.

Fan sì che questa farina di tipo 2 sia la miscela perfetta per la realizzazione del nostro impasto integrale! **DA PROVARE!**

GLUTEN FREE *(supplemento € 3,00)*

Base per pizza per chi ha solamente qualche leggera intolleranza al glutine essendo cotta in vassoio d'alluminio ma nello stesso forno dove vengono cotte le pizze classiche, quindi non può essere scongiurata la contaminazione dal glutine. **NON PER CELIACI.**