

LA MARGHERITA e le sue Sorelle

Gluten Free

MARGHERITA € 9,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino Fiordilatte S.L., Olio Evo e Basilico.

MARGHERITA GIALLA **NEW** € 10,00

Pacchetella Gialla, Bocconcino Fiordilatte S.L., Parmigiano Reggiano di montagna 30 mesi IGP*, Olio Evo e Basilico.

MARGHERITA SBAGLIATA € 11,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino Fiordilatte S.L., Parmigiano Reggiano di montagna 30 mesi IGP*, Olio Evo e Basilico.

MARGHERITA SAPURITA € 14,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, pesto Sapuritu, Bocconcino Fiordilatte S.L., Olio Evo e Basilico.

MARGHERITA DOP **NEW** € 14,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino Fiordilatte S.L., Pacchettela di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Olio Evo e Basilico.



Un omaggio alla
regina di tutte le pizze:
La Margherita,
nella versione classica
e nelle varianti realizzate
dalla fantasia di

Simone Tagliavento

- Olio Evo abbinato: Delicato un Blend di Leccino, Frantoio e Moraiolo
- Azienda Frantoio Cerquozzi • Dal colore verde giallastro è la combinazione giusta tra freschezza e leggerezza • Le olive scelte donano un gusto molto equilibrato tra i sentori di amaro, piccante, dolce e fruttato con lievi sentori di mandorla.



*

