LA MARGHERITA
E LE SUE SEI SORELLE

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

MARGHERITA €9,00
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

MARGHERITA GIALLA €11,00
Datterino Giallo, Bocconcino Fiordilatte S.L..
Dopo Cottura: Tarallo Sbriciolato, Basilico.

MARGHERITA SBAGLIATA €12,00
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi*, Basilico.

MARGHERITA BICOLORE €14,00
Pacchetella di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Datterino Giallo, Bocconcino Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Tarallo Sbriciolato, Basilico.

MARGHERITA DOP €14,00
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino Fiordilatte S.L., Pacchetella di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP.
Dopo Cottura: Basilico.

REGINA MARGHERITA €15,00
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino Fiordilatte S.L., Pacchetella di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP.
Dopo Cottura: Basilico.

MARGHERITA A MODO MIO **secondo la mia visione** €15,00
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP.
Dopo Cottura: Stracciata di Andria S.L., Parmigiano reggiano 36 mesi,Tarallo Sbriciolato Basilico.

Olio Extra Vergine abbinato: **Barone olio evo dop Cilento**
Azienda Agricola Vitivinicola Barone
Un blend di Pisciottana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino,
dal gusto tenue e delicato di oliva fresca, fondamentalmente dolce con appena percettibili note vivaci di amaro e piccante.

* STAGIONATURA 30 MESI

www.**luppoloefarina**.com