Art è PIZZA

Alimentis®
Qualità e Tradizione

Alimentis®

Qualità e Tradizione

LA REGINA

3

In cottura
(Mozzarella di Bufala Campana)
Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP (cod.2142)

***In Alternativa**

Pomodori pelati biologici	(cod. 2133)
Pomodori Pelato Pugliese Linea Regional	(cod.1710)

In uscita
Olio extra vergine di oliva estratto a freddo
(cod. 1506-1554)
(Basilico fresco)

LA CASSIOPEA

4

In cottura
Mozzarella fiordilatte
Carpaccio di Tartufo nero estivo
Pomodorini semi secchi a spicchio "Solatio" (cod. 2205)
Pomodorini pelati gialli (cod. 2204)
Tartufo nero a scaglie

In uscita
Crema di Pecorino DOP Linea Regional (cod.2241)
(dosata con sacco a poche dopo averla diluita con latte, panna o acqua)
(Foglie di ortica fresca)

LA COSTIERA

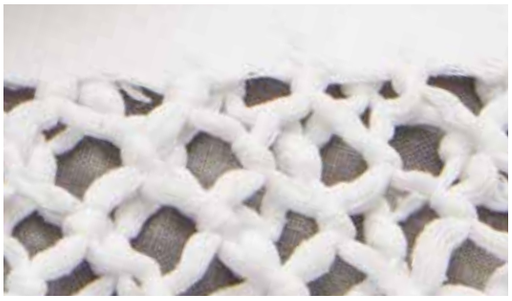
5

In cottura
Mozzarella fiordilatte
Polpa di pomodoro super fine (cod. 573)
Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP Caramellata a fette (cod. 2248)

In uscita
Olive verdi denocciolate alla Calabrese (cod. 1572)
Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico in olio di oliva (XXXXX)
Basilico Fresco

LA PORTOFINO

6



In cottura
(Mozzarella fiordilatte)
Pomodoro Secco Pugliese Lu Pummidoro Sicco (cod. 2286)
Pesto alla Ligure senz'aglio (cod. 2105)
(dosato con sacco a poche)

In uscita
Le Arrotolate Gourmet del Mar Adriatico (cod. 2213)
Olive nere Riviera denoccilate (cod. 2016)

LA BUCOLICA

7

In cottura
Mozzarella du Bufala Campana DOP
Polpa di pomodoro super fine (cod. 573)
Tris di Verdure Grigliato a Cubetti (cod. 2006)

In uscita
Cuor di Carciofi Grigliati tagliati a metà al naturale (cod. 2282)

L'ORIENTALE

8

In cottura
Mozzarella Fior di latte
Pollo al curry
Friarielli al naturale (Cod. 2230)
Cipolla bianca a fette al naturale (Cod. 148)

In uscita
Salsa ai peperoni (Cod. 663)
(dosata con sacco a poche)

LA CALABRISELLA

9

In cottura
Mozzarella Fior di latte
Crema di Ndujia Linea Regional (cod. 2267)
Peperoncino calabrese piccante Linea Regional (cod. 2132)
Pomodorino Semisecco Giallo (cod. 2204)

In uscita
Ventricina calabrese
Rucola fresca

LA TRASTEVERE

10

In cottura
Mozzarella Fior di latte

In uscita
Porchetta di Ariccia
Crema di pecorino romano DOP (cod. 2241)
Crema di melanzane (cod. 2206)

LA CIMA TARTUFATA

11

In cottura
Mozzarella Fior di latte
Funghi porcini trifolati Hotel (Cod. 119)
Salsa Tartufata "La tartufata" (Cod.603)

In uscita
Valeriana fresca
Ribes rosso fresco
Carpaccio di Tartufo nero estivo

LA DUCALE

12

In cottura
Polpa di Pomodoro super fine (cod. 573)
Mozzarella di Bufala Campana DOP

In uscita
Crema al Parmigiano Reggiano (cod. 2260)
Prosciutto di Parma a rosa

Pizza con pomodoro pelato puglese, puntarelle di cicoria acciughe gourmet e pomodoro secco pugliese

In cottura
Mozzarella Fior di latte
Pomodoro Pelato Pugliese linea Regional (cod. 2142)
Puntarelle di cicoria pugliesi (cod. 2245)

In uscita
Le arrotolate gourmet del Mare Adriatico
Filetti di acciughe arrotolati in olio di oliva (cod. 2213)
Lu Pummidoro Sicco Pomodoro Secco Pugliese (cod. 2286)

L' ETNEA

14

In cottura
Mozzarella Fior di latte
Pesto ai pistacchi (cod. 1709)

In uscita
Stracciatella di bufala
Granella di pistacchio tostata (cod. 2209)
Mortadella a rosa

LA BARBAROSSA

15

In cottura
Mozzarella Fior di latte
Radicchio Grigliato (cod. 2071)
Crema di radicchio rosso (cod. 256)

In uscita
Prosciutto cotto
Gorgonzola DOP
Glassa al Balsamico (cod.1706)

LA PALLADIO

16

In cottura
Mozzarella Fior di latte
Baccalà alla vicentina Linea Regional (cod. 2263)
Olive riviera denocciolate (cod. 2016)

In uscita
Fettine di lime fresco
Crema di Peperoni (cod. 663)

In cottura
Mozzarella Fior di latte
Carciofo con Gambo alla Romana (cod. 140)
Crema di pecorino romano DOP (cod. 2241)

In Alternativa
Carciofo con gambo la naturale (cod. 2283)
Carciofo alla Romana con Gambo Grigliati e tagliati a metà (cod. 2098)
Carciofo alla Rustica con Gambo (cod. 2237)

In uscita
Rose di Bresaola della Valltellina
Misto Fiori liofilizzato per decorazioni

LA CAPATOSTA

18

In cottura
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Pomodoro pelati gialli (cod. 2143)
Salsiccia
Friarielli saltati in o.s. (cod.1705)

In Alternativa
Friarielli al naturale (cod. 2230)
Friarielli Saltati e Tagliati in o.s. (cod. 2265)

In uscita
Parmigiano Grattuggiato

In cottura
Mozzarella Fior di latte
Polpa di Pomodoro super fine (cod. 573)
Tonno a tranci in Busta (cod. 716)
Cipolla bianca a fette al naturale (cod. 148)

In Alternativa
Friarielli al naturale (cod. 2230)
Cipolla Tropea Calabria IGP al naturale " L'affettata" (cod.2247)

In uscita
Spolverata di origano liofilizzato (cod. 439)

L'ISOLANA

20

In cottura
Mozzarella Fior di latte
Crema di carciofi (cod. 251)
Lu Pummidoro Sicco Pomodoro Secco Pugliese (cod. 2286)

In uscita
Gamberetti liofilizzati cocktail (cod. 236)
Capperi in aceto
Salsa di ortica (cod. 1724)
(dosata con sacco a poche)

LA NORVEGESE

21

In cottura
Mozzarella Fior di latte
Pomodorini semisecchi gialli pelati (cod. 2204)

In uscita
Crema al salmone affumicato (cod. 257)
(dosata con sacco a poche)
Salmone affumicato
decorare co fettine di Lime e Prezzemolo fresco

LA VIRGILIANA

22

In cottura
Mozzarella Fior di latte
Crema di zucca (cod. 738)
Salsiccia
Crema ai 4 formaggi Gran ricetta (cod. 1992)
Gorgonzola

In uscita
Scaglie di Grana Padano

FOCACCIA MONTEBIANCO

23

Cuocere la base e farla raffredare per 10 min.

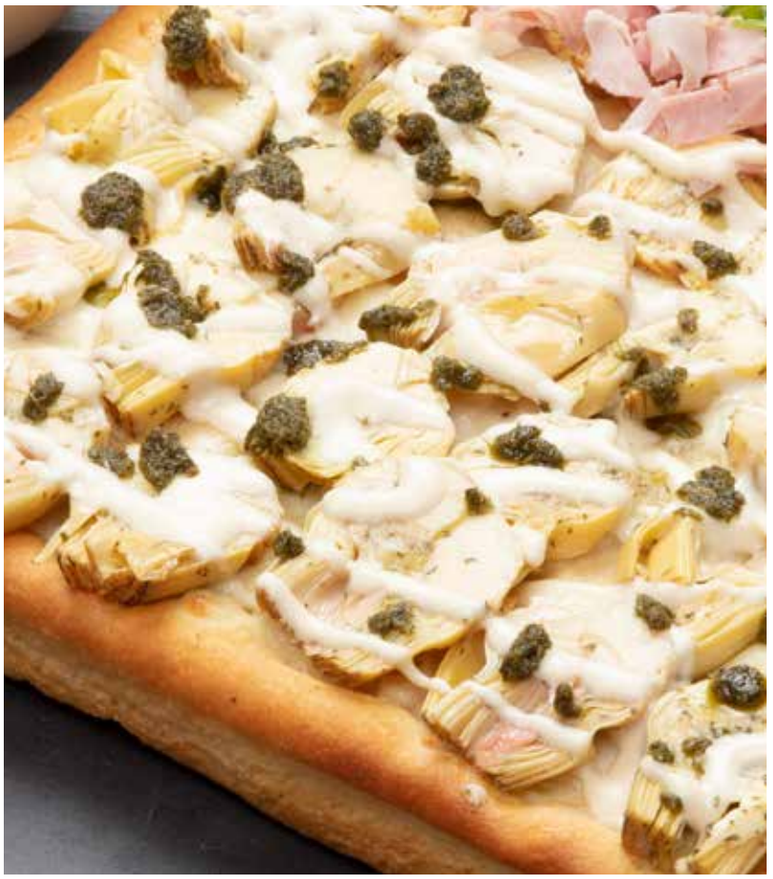
In uscita
Guarnire con ricotta montata con miele con tartufo
Pere williams a metà sciroppata (cod. 352)
Marroni allo sciroppo (cod. 661)
finire con Miele al tartufo a filo, taste collection (cod. 2257)
Ribes rossi freschi

LA GRAN VEGANA

24

In cottura
Polpa di pomodoro super fine (cod. 573)
Capriccio di verdure alla zingara (cod. 232)
Peperoni Grigliati (cod. 832)
Carciofi a metà Grigliati (cod. 2098)
Olive Verdi Denocciolate alla Calabrese (cod. 1573)

In uscita
Prezzemolo Fresco



In cottura
Carciofi a fettine alla villanella (cod. 142)
Crema di pecorino romano DOP (cod. 2241)
Salsa di rucola (cod. 1725)
(dosata con sacco Poche)

In uscita
Prosciutto cotto alla julienne
Rucola Fresca

L'ARCADIA

26

In cottura
Mozzarella Fior di Latte
Peperoni Rossi e gialli grigliati (cod. 832)
Melanzane Grigliate (cod. 831)
Zucchine Grigliate (cod. 833)
Cuori di carciofi alla rustica a metà grigliati (cod. 1551)
Radicchio Grigliato (cod. 2071)
Pomodori Gialli Semisecchi (cod. 2204)

In uscita
Basilico fresco

In cottura
Mozzarella Fior di Latte
Insalata di mare al naturale (cod. 237)
Olive riviera denocciolate (cod. 2016)
Pomodorini semi ssecchi rossi (cod. 2018-2204)
Scarola saltata (cod. 1775)