

# Pizza Rosso

Degen på våra utsökta pizzor baseras på olivolja, surdeg samt på mjölsorten tipo "00". Jäsningsprocessen pågår i minst 36 timmar och därefter bakas pizzorna i 460-500 grader celsius. Till tomatsåsen använder vi San Marzano -Tomater.

*Pizzorna går att bytas ut till glutenfritt botten*

## **Margherita 120:- (VE)**

San marzano- tomat, Mozzarella, Basilika.



## **Prosciutto 125:-**

San marzano- tomat, Mozzarella, prosciutto.



## **Funghi 125:- (VE)**

San marzano- tomat, Mozzarella, skogschampioner.



## **Calzone (INB) 130:-**

San marzano- tomat, Mozzarella, prosciutto.



## **Capriciosa 140:-**

San marzano- tomat, mozzarella, skogschampinjoner  
prosciutto, oliver, kronärtskocka.



## **Prosciutto e Funghi 130:-**

San Marzano- tomat, mozzarella, skogschampinjoner,  
prosciutto.



## **Quattro Formaggi 145:- (VE)**

san marzano- tomat, mozzarella, gorgonzola,  
pecorino romano, parmigiano reggiano y18, basilika.



## **Oxfilepizza 165:-**

San marzano tomat, mozzarella,  
skogschampinjoner, oxfile, bearnaisesås.



## **Burrata e 'Nduja 160:-**

San marzano tomat, mozzarella, het 'Nduja,  
körsbärstomater, basilika, burrata.

## **Mare 155:-**

San marzano- tomat, Mozzarella,  
räkor, tonfisk, skogschampioner.



## **Calore 155:-**

San marzano tomat, mozzarella, prosciutto di  
parma, vitlök, ruccola, körsbärstomater, pesto.



## **Diavola 140:-**

San marzano- tomat, Mozzarella,  
stark salami, lök, grillade paprika.



## **Bufala 160:-**

San marzano tomat, mozzarella,  
prosciutto di parma, mozzarella di bufala,  
körsbärstomater, basilika.



## **Salame 125:-**

San marzano- tomat, mozzarella, salami milano.



## **La pecorina 150:- (VE)**

San marzano- tomat, Mozzarella,  
pecorino romano, pinjenötter, saltorkade  
tomater, kronärtskocka.



## **Bresaola 165:-**

San Marzano tomat, mozzarella, bresaola,  
ruccola, hyvlad parmesan, pinjenötter.

# Pizza Bianca

Degen på våra utsökta pizzor baseras på olivolja, surdeg samt på mjölsorten tipo "00". Jäsningsprocessen pågår i minst 36 timmar och därefter bakas pizzorna i 460-500 grader celsius. på de vita pizzorna använder vi ricottaost.

*Pizzorna går att bytas ut till glutenfritt botten*

## **Calzone Napoletana 140:- (INB).**

Ricotta, mozzarella, salami milano, san marzano- tomat, parmigiano reggiano.



## **Bianca Quattro 160:-**

Ricotta, mozzarella, pecorino romano, vitlök, parmigiano reggiano, prosciutto di parma, basilika.



## **Bianca Noci 165:-**

Ricotta, mozzarella, parmigiano reggiano, valnötter, honung, bresaola.



## **Bianca e funghi 135:- (VE)**

Ricotta, mozzarella, skogschampinjoner, vitlök, persilja.

## **Bianca Uno 150:-**

Ricotta, mozzarella, salami milano, rucola, körsbärstomat.



## **Rosmarino 150:-**

Ricotta, mozzarella, salsiccafärs i rosmarin, chili, vitlök.



## **Bianca Pera 145:- (VE)**

Ricotta, mozzarella, päron, honung, valnötter, chevré (+20kr prosciutto di parma)



## **Bianca Noci 165:-**

Ricotta, mozzarella, parmigiano reggiano, valnötter, honung, bresaola.

## **Pesto e spinach (VE) 135:-**

Pesto, babyspenat, mozzarella, basilikatomat, vitlök.