

Pizze novità

INGREDIENTI FRESCHI LAVORATI DA NOI:

Carciofi freschi spadellati, agretti spadellati, cipolla bianca spadellata, pomodorini confit, zucca

-  **RADICCHIO E ZUCCA** (impasto consigliato: INTEGRALE) € 10.50
Mozzarella, zucca, radicchio di Treviso, gorgonzola, noci
-  **STAGIONALE** (impasto consigliato: KAMUT) € 12.50
Mozzarella, agretti spadellati, pomodorini confit, burrata, acciughe, pinoli
-  **ROAST BEEF** (Impasto consigliato: CEREALI) € 12.50
Mozzarella, agretti spadellati (o barba di frate), cipolla bianca spadellata, roast beef
-  **CARCIOFI E MAZZANCOLLE** (impasto consigliato: CLASSICO) € 12.50
Mozzarella, carciofi freschi spadellati, mazzancolle, lardo pancettato
-  **NOVITÀ** (impasto consigliato: CEREALI) € 12.50
Mozzarella, burrata, carciofi freschi spadellati, a fine cottura prosciutto cotto alla brace

Birra del mese

BIRRA DEL BORGO

Birra dallo stile belga dark strong Ale che presenta un vestito color ambra tendente al marrone con una bella schiuma beige.

Al naso rilascia aromi di frutta rossa e nera, uva, prugne, agrumi, malto e caramello.

In bocca ci sono sapori morbidi e complessi di frutta, lascia un finale dolce e fruttato.

Gradazione alcolica 8 % vol

BIRRA del BORGO (0,33 ml)

€ 4.80