PIZZART

PIZZART

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

Dall'arte raffinata del nostro forno a legna
la proposta Menù PizzArt Kavallotta

COMPOSTA DA

ENTREÉ DELLO CHEF

PIZZA A SCELTA

DESSERT A SCELTA TRA LE PROPOSTE DELLO CHEF

BIRRA MEDIA | CALICE DI VINO | SOFT DRINK

CAFFÈ

Menù PizzArt

ALL INCLUSIVE

€ 20

Servite, a Vostra scelta, con impasto di farina di grano tenero tipo '0'
oppure con farina Nera di riso Venere

Margherita

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola,
basilico fresco

Bufalina

Pomodoro salsa Gustarosso, bufala campana DOP, basilico fresco

Napoli

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola,
acciughe sott'olio del Mar Cantabrico, origano

Macaia

Pomodoro salsa Gustarosso, capperi, olive taggiasche,
aglio nero, acciughe, origano e basilico

La Regalità del Gorgonzola

Mozzarella Fior d'Agerola, Gorgonzola DOP Casa Leonardi,
noci, speck e marmellata di fichi

Il Binomio Salsiccia - Caciocavallo

Pomodoro salsa Gustarosso, caciocavallo Nerino,
salsiccia, finocchietto selvatico e pomodoro secco

La Reggia di Caserta

Cornicione ripieno di ricotta di bufala, Mozzarella Fior d'Agerola
salsiccia, friarielli e bufala affumicata campana DOP

IL MISTERO DI ALTAMIRA

Mozzarella Fior d'Agerola, pomodorini gialli e rossi,
acciughe sott'olio del Mar Cantabrico,
capperi di Pantelleria, olive taggiasche e basilico fresco

Beata Vergine

Pomodoro salsa Gustarosso, Mozzarella Fior d'Agerola,
zucchine, melanzane e peperoni arrostiti

LA TARANTA

Pomodoro salsa Gustarosso, Mozzarella Fior d'Agerola
salame piccante, basilico, olive taggiasche e pecorino

STARS & STRIPES

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella,
würstel e patatine fritte

Paganini non ripete

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola
prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive taggiasche e capperi

GIROLAMO FARNESE

Burratina, mortadella, granella di pistacchi di Bronte,
basilico fresco ed olio Evo

Re Mida

Pomodorini gialli, bufala campana dop, basilico fresco,
pepe nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi ed olio Evo

STUDIO 54

Fogazzetta con certosino, rucola,
prosciutto crudo di Parma e grana a scaglie

A richiesta, per ciascuna tipologia di pizza

Cornicione ripieno

€ 2 extra

Per qualsiasi indicazione su sostanze ed allergeni è possibile chiedere informazioni e chiarimenti o consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta della gentile clientela, dal personale di sala.

Menù ideato e realizzato dal Maestro Pizzaiolo

G. Ejlli

In collaborazione con Brigata Kavallotta | Playground & Cuisine

"Un Oscar, il sesso, una pizza e un dolce …
Se avessi questo ogni giorno
per il resto della mia vita
sarei felice.

Dustin Hoffman

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

Fine Art Location & Restaurant

• INFO e PRENOTAZIONI •

T. 0321 612414

M. 375 5166811

info@kavallotta.it

www.kavallotta.it

CAVALLOTTA

PLAYGROUND & CUISINE