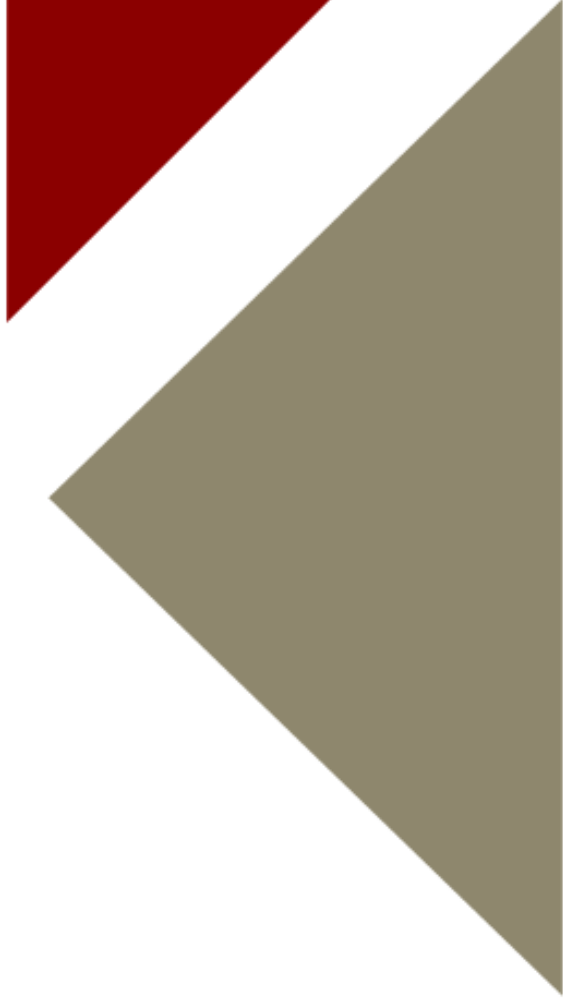


**P** I Z Z A B T



# PIZZART

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE  
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

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

COMPOSTA DA

**ENTRÉE 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

**€ 25,00**

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE  
*Fine Art Location & Restaurant*

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

## Marinara

Pomodoro salsa Gustarosso, aglio, origano,  
basilico, pecorino romano, olive taggiasche

## *La Regalita 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

## STAZIONE TOLEDO

Calzone

con pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola,  
prosciutto cotto, pesto di basilico,  
pomodorini semi dry e noci in granella

**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](mailto:info@kavallotta.it)

[www.kavallotta.it](http://www.kavallotta.it)

