

le nostre PIZZE GOURMET

| | |
|---|---------|
| MADAMA SOFIA ^{1,7} <i>(Fior di latte, Pomodoro datterino saltato con olio e sale, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Olio aromatico al basilico)</i> | € 15,00 |
| MADAMA LELE ^{1,4,7} <i>(Fior di latte, Burrata pugliese, Mortadella, Fiori di Zucca)</i> | € 18,00 |
| MADAMA FIL ^{1,2,7} <i>(Fior di latte, crema di avocado, Burrata pugliese, gamberi viola di Sicilia)</i> | € 24,00 |
| MADAMA POMEZIA ^{1,7} <i>(Fior di latte, Burrata pugliese, Prosciutto Crudo San Daniele, Fichi Caramellati)</i> | € 18,00 |

Scopri le nostre tipologie d'impasto
LA BUSSOLA LAB

PIZZA CLASSICA

(Farina biologica multicereali composta da riso, segale, orzo e avena altamente digeribile)

PIZZA GOURMET

(Pizza ricercata di stampo contemporaneo, massima attenzione alla qualità degli ingredienti composti su otto spicchi soffici e alveolati)

SCROCCHIARELLA

(Un particolare tipo di pizza in pala, alveolata e super croccante divisa in 12 tranci da condividere)

PINSA ROMANA

(Pizza in pala friabile e croccante nei bordi, morbida e soffice all'interno)

IMPASTO GLUTEN FREE

le nostre preparate