

INGREDIENTI

Per valorizzare gli impasti propongo prodotti locali e non, tutti di accertata qualità.

Il **Pastin Zoldano** della Macelleria Salumeria di Dal Mas Marco (Pecol di Zoldo Alto) provengono in parte dai territori del **Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi**.



I **latticini selezionati** come il pluripremiato Blu61 (Erborinato stagionato nel vino Raboso con frutti rossi).

Vincitore medaglia di bronzo per gli erborinati alla World cheese awards 2023-24.



Uno dei formaggi erborinati più premiati: il Blu 61 ! Latte di mucca e affinamento in vino Raboso passito e mirtilli rossi, semplicemente uno dei nostri preferiti.

La sua pasta è cremosa, con venature diffuse di colore blu dovute all' erborinatura. È peculiare per la sua eleganza ed armonia: un gusto intenso, deciso, che viene equilibrato dal sentore vinoso, tipicamente dolce, del Raboso passito.

Le **verdure** sono di stagione (perché i sapori delle mie pizze si accompagnino alla primavera, all'estate, all'autunno e all'inverno).

Tutti gli **altri ingredienti** sono prodotti certificati **IGP** e **DOP** come la Bufala, il **Fiore Sardo del pastore**, la Cipolla di Tropea, le Olive di Kalamata (le uniche Kalamata DOP), le Acciughe Codesa (Serie limitata, le vere originali selezionate), la Porchetta di Ariccia IGP, lo speck IGP della macelleria Max Siebenförcher, la bresaola di Angus Zero di Giò Porro (senza polifosfati, premiata top italian food 2023 da Gambero Rosso), il Lardo di Maiali Patanegra stagionato in conca, Guanciale di Cinta Senese DOP, funghi solo Bontà di Bosco.

La **mozzarella boccone** è unicamente **fiordilatte di Murgia**, di solo latte vaccino intero. Morbida e dolce, conquista il palato per il suo gusto delicato. L'originale Burratina pugliese di Murgia.

Aggiunte: da € 0,50 a € 6,00 a seconda dell'ingrediente.