PIZZA GOURMET

PIZZA GOURMET
DAL 16 NOVEMBRE

La nostra pizza gourmet è composta da un mix di farine di grano tenero 0 e 00, queste farine sono molto proteiche, con un W superiore a 300, assorbimento pari al 68% di acqua e una maturazione di minimo 72 ore. Per esprimere al meglio le loro caratteristiche e esaltare le loro qualità le pizze sono cotte a 400°C.

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, basilico
Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum
1 | 7

20.50

L'ORTO INVERNALE

Mozzarella Fior di latte, carciofi, peperoni, zucchine, radicchio stufato, zucca alla griglia
Fior di Latte Mozzarella, Artischocken, Paprika, Zucchini, gedünsteter Radicchio, gegrillter Kürbis
1 | 7

25.00

TARTUFO

Mozzarella Fior di latte, uovo in cottura, lamelle di tartufo in olio d'oliva
Mozzarella Fior di Latte, Ei, Trüffelflocken in Olivenöl
1 | 7 | 3

27.50

CRUDO E BURRATA

Mozzarella Fior di latte, prosciutto crudo, burrata, jam di fichi
Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken, Burrata, Feigenkonfitüre
1 | 7

28.50

GAMBERO ROSSO

Vellutata di zucca, burrata, gambero rosso di Mazara,
gocce di olio al basilico, zest al limone
Samtige Kürbissuppe, Burrata-Käse, rote Garnelen aus Mazara, Basilikumöl, Zitronenschale
1 | 4 | 7

29.50

Ristorante Lago Maggiore
+41 (0)91 745 22 02
info@ristolago.com