Menù BERNA

Soffio DI GRANO

Le soffio di grano sono un'esclusiva selezione di pizze.

Un ricercato prodotto artigianale fresco, lavorato secondo un processo di lievitazione che ne conferisce straordinaria digeribilità e gusto mantenendo un leggero profumo di lievito.

Cotte in forno a legna, sono farcite con ingredienti scelti o preparati con particolari tecniche di cottura.

Le soffio di grano si presentano in una tipica forma soffice e quadrata, sono preparate con la stessa quantità d'impasto di una pizza tradizionale e regalano sazietà senza appesantire.

Le specialità di questa linea gourmet sono state elaborate in esclusiva per il ristorante pizzeria Berna ed hanno ottenuto l'approvazione del medico nutrizionista.

LA NOSTRE ESCLUSIVE soffio di grano PER VOI

VEJA € 11,00
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI FRESCHI, CARNE SALÀ

AQUILIO € 10,50
POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, GRANA, PREZZEMOLO, SPECK

ROVERELLA € 11,00
POMODORO, MOZZARELLA, BRIE, TARTUFO

MOLINA € 9,50
POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFINI, FUNGHI, PEPERONI AL FORNO, OLIVE TAGGIASCHE

BOLCA € 11,00
POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE PREZZEMOLATE, SALAMINO PICCANTE, GORGONZOLA

BUSIMO € 11,00
POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI AL FORNO, RUCOLA, COTTO DI PATANEGRA, RICOTTA SALATA DI BUFALA

AI SENSI DELLE NORMATIVE VIGENTI PER I PRODOTTI ALLERGENI SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE NEL CASO DI PARTICOLARI SPECIFICHE

INGREDIENTI E PREPARAZIONI

IMPASTO SOFFIO DI GRANO: FARINA 00 E FARINA DI MANITOBA - OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA - SALE - LIEVITO DI BIRRA GOCCE DI ACETO DI VINO DOC (ACIDIFICANTE NATURALE SECONDO UN'ANTICA RICETTA)

Consulenza Nutrizionista: Stefano Uleri - Dipinti: Elisa Nocca - Grafica: Lisa Rossi