

«A passi di Pizza»

Degustazione di pizza d'autore

Un viaggio nel Paradiso della Pizza e dei Lievitati

Disponibile per minimo 2 persone

Eden
Best

Fritta Valtellinese

pizzetta frita ma non unta,
crema di ricotta, bresaola artigianale
e polvere di pino mugo

Nuvola Amatriciana

sofficissima, cotta a vapore,
con sugo all'amatriciana,
stracciatella di burrata e cialda di parmigiano

L' Incontro

TondaClassica con besciamella,
cotto artigianale,
stracciatella di burrata e pistacchi

Soffice Cetara

alta, soffice e scioglievole,
pomodoro, fior di latte,
tonno e acciuga di Cetara,
basilico e origano



ImpastoCrunch® Carbonara

alta, croccante e leggera,
fior di latte, guanciale,
salsa alla carbonara, pepe e pecorino



Dessert

a te la scelta!

€35 a persona

Rendi la tua degustazione «divina»

Abbina 3 calici + acqua + caffè = €15

CHIEDI AL NOSTRO STAFF I VINI IN ABBINAMENTO

«A passi di Pizza»

Tasting of signature pizzas

A journey through the paradise of pizza and
leavened products

Available for a minimum of 2 people

Eden
Best

Fritta Valtellinese

fried but not greasy pizza,
ricotta cream, artisan Bresaola
and mountain pine powder

Nuvola Amatriciana

very soft, steamed,
with amatriciana sauce,
Stracciatella cheese, and Parmesan wafer

L' Incontro

TondaClassica with béchamel sauce,
Cotto ham,
Stracciatella cheese, and pistachios

Soffice Cetara

thick, soft, and melt-in-your-mouth,
tomato, mozzarella cheese,
tuna and Cetara anchovies,
basil and oregano

ImpastoCrunch® Carbonata

thick, crispy and light,
mozzarella cheese, guanciale,
carbonara sauce, and pecorino cheese

Dessert

the choice is yours!

€35 per person



Make your tasting experience divine
Pair 3 glasses + water + coffee = €15
ASK OUR STAFF ABOUT WINE PAIRINGS