



Vedugnsbakade pizzor

På alla pizzor är det ost och husets goda tomatsås gjord på färska tomater.

- Tjugoelva // Het. Fruktig. Saftig.** 1
Skivor av kalvfilé som marinerats med chili, cajun och schalottenlök till rejäl hetta. Fruktig mango- och pumpakräm. Och färsk röd paprika.
- Pizzabagarens favorit // Annorlunda.** 1
Halvinbakad pizza med särskilt god köttfärsröra, körsbärstomat med färsk basilika, sallat och good vitlökssås.
- Modello // Modernt. Lätt. Vegetariskt och gott.** 1
Med körsbärstomater och färsk basilika, ruccola och riktig parmesan som läggs på efter gräddningen, alltihop.
- Gamberetto // Tänk dej till en pizzeria i Neapel.** 1
Med fina handskalade räkor, vitlöksolja, smakrik olivsalsa och ruccolasallat.
- Con Parma // Äkta vara från Parma. Lätt och luftigt.** 1
Med mozzarella. Efter gräddningen lägger vi på skinkan, vår egentillverkade pesto, ruccola och Parmigiano-Reggiano.
- Filetto di manzo // Äger mäktigt.** 1
Med kryddigt marinerad oxfilé i tunna skivor, färska champinjoner, paprika och körsbärstomat. Och med husets goda bearnaise som kronan på verket, efter gräddningen.
- Quattro formaggi // Gouda. Godare. Godast. Fem, faktiskt!** 1
Med mozzarella, chevre, gorgonzola och parmesan, valnötter och päronmarmelad.
- Pizzabuffé // Pröva på - kalas.** 1
Kan vara ett alternativ om ni är många, fler än sex, och om alla vill...
Vi berättar gärna!
- Extra fyllning**
Extra fyllning kostar 10:-, 15:- eller 20:-

Om två personer önskar dela en pizza tillkommer en kostnad, 25:-.