

# LE NOSTRE PIZZE

<b>Osteria Nostrana</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi porcini, peperoncino e prosciutto crudo di Parma (stagionato 24 mesi)	<b>24</b>
<b>Margherita</b> Pomodoro, mozzarella, basilico	<b>13</b>
<b>Napoli</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	<b>15</b>
<b>Pugliese</b> Pomodoro, mozzarella, Grana Padano, cipolle rosse	<b>15</b>
<b>Romana</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive "Leccine", origano	<b>16</b>
<b>Salame piccante</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante	<b>20</b>
<b>Prosciutto cotto</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	<b>20</b>
<b>Prosciutto cotto e funghi</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons	<b>20</b>
<b>Vegetariana</b> Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, champignons, pomodorini, rucola	<b>20</b>
<b>Quattro stagioni</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, olive "Leccine"	<b>22</b>
<b>Quattro formaggi</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Grana Padano	<b>22</b>
<b>Tonno e cipolle rosse</b> Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle rosse	<b>22</b>
<b>Prosciutto crudo di Parma</b> Prosciutto crudo di Parma (stagionato 24 mesi), pomodoro e mozzarella	<b>24</b>

## TIPI DI IMPASTO

### Il nostro impasto della pizza

Farina, lievito di birra, sale acqua e olio d'oliva extra vergine. La lievitazione e maturazione lunga 48 ore, garantisce un impasto molto digeribile e pieno di profumi maturi preparato per voi dai nostri maestri pizzaioli.

### Impasto tradizionale

Farina bianca (Austria, Germania, Svizzera) macinata da Mulino Maroggia, Ticino.

### Impasto 4 cereali - 100% farine Ticino

con farina semibianca, grano duro, segale e mais macinata da Mulino Maroggia, Ticino.