



Le nostre pizze Gourmet

**Impasto all'80 % di idratazione, con 48 ore di lievitazione.
Le nostre pizze hanno una doppia cottura, una prima al vapore e una seconda classica in forno, in questo modo l'interno rimane soffice e l'esterno croccante!**

Essendo le pizze Gourmet del Casale basate su accostamenti di ingredienti atti a creare un equilibrio perfetto di gusto, non è possibile richiedere modifiche.

ALICI	€. 13.00
(Alici del Mar Cantabrico, Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di bufala DOP, Origano)	
CULATELLO	€. 15.00
(Culatello di Zibello 24 mesi DOP "Bre Del Gallo", Funghi porcini, Fiordilatte, Asparagi)	
PROSCIUTTO CRUDO	€. 13.00
(Prosciutto crudo 24 mesi DOP "Sant'Ilario", Fiordilatte, Scaglie di Parmigiano-Reggiano)	
SPALLA	€. 15.00
(Spalla cotta di San Secondo "F.lli Grossi", Fiordilatte, Gorgonzola dolce DOP "Angelo Croce")	
POLPO E FRIARIELLI	€. 15.00
(Polpo piastrato, Friarielli alla napoletana, Crema di zucca, Bottarga di muggine)	
SALMONE	€. 15.00
(Salmone affumicato, Pomodoro San Marzano DOP, Semi di sesamo, Valeriana, Olio EVO, Olive intere dei nostri ulivi)	