

## P.A.L.A. MIT ARTISCHOCKEN, PECORINO UND BAUCHSPECK



### Menù-Zutaten

n.B. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1  
n.B. Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA3

PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

### Zutaten

n.B. Petersilie  
n.B. Bauchspeck  
n.B. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Vor dem Backen: Mozzarellastreifen, geviertelte Artischocken, Bauchspeck

Nach dem Backen: „Grancrema“ mit Pecorino, Petersilie