

P.A.L.A. MIT ARTISCHOCKENSAUCE UND ROHSCHINKEN



Menù-Zutaten

n.B. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P.
(Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano g.U.) - KL1X

n.B. Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit
Artischockenherzen) - C1107

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

Zutaten

n.B. Rohschinken

n.B. Mozzarella

n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Vor dem Backen: „Gransalsa“ mit Artischockenherzen, Mozzarellastreifen

Nach dem Backen: Petersilie, Rohschinken, „Grancrema“ mit Grubenkäse