

P.A.L.A. MIT SOLEGGIATI, OLIVEN UND FETTEM SPECK



Menù-Zutaten

n.B. Olive Leccino denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z92

n.B. Pomodori pelati interi gialli nel loro succo (Ganze geschälte gelbe Tomaten im eigenen Saft) - XT1

n.B. Soleggiati - TX1

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

Zutaten

n.B. Mozzarella

n.B. Gesalzener fetter Speck

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Vor dem Backen: Geschälte gelbe Tomaten, Mozzarellastreifen

Nach dem Backen: Soleggiati, Leccino-Oliven, Gesalzener fetter Speck