

PIZZA CARPE DIEM



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Sul disco di pasta distribuire la mozzarella. All'uscita dal forno farcire con le Fette di Salmone e decorare con un filo di Aceto Balsamico tradizionale di Modena.

Menù-Zutaten

35 g. Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159

N° 1 Base pizza rustica - 7085

q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. - K5Z

Zutaten

80 g. Mozzarella