

PIZZA SPECK E PROVOLA



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Coprire il disco di pasta con mozzarella e fette di provola affumicata e infornare.

In uscita guarnire la pizza con fette di speck, foglie di rucola e decorare con la Grancrema di scamorza affumicata Menù.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Menù Ingredients

Grancrema di Scamorza affumicata - E91

Ingredients

provola affumicata con olive

speck

rucola

mozzarella fior di latte