

PIZZA TONNO, STRACCIATELLA E PASSION FRUIT



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Gluten Free Method

Aggiungere la mozzarella sul disco della pizza ed infornare. In uscita ultimare con il Tonno affumicato, la stracciatella, la Coulis di Passion fruit e decorare con i germogli.

Menù Ingredients

20 g Coulis di Passion Fruit - DOOX
40 g Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9

Ingredients

1 Base pizza
70 g Mozzarella fiordilatte
70 g Stracciatella
q.b. Germogli