

PIZZA TONNO, STRACCIATELLA E PASSION FRUIT



Chef: Leonardo Pellaracani

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 - DO0X

40 g Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9

Ingredients

1 Base pizza

70 g Mozzarella fiordilatte

70 g Straciatella

q.b. Germogli