

TASTY PIZZA



Chef: Antonino Esposito

Method

Roll out the pizza dough into a disc and spread on it the Tomato Pulp “Polpa di pomodoro polpavera”, the Fior di Latte mozzarella, few slices of crispy bacon, the Artichoke Hearts and the Soleggiati. When the pizza is cooked garnish with mozzarella bocconcini cheese and fresh basil

PIZZA EXECUTIVE CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Menù Ingredients

50 g. Spaccatelli di carciofo “freschezza” all’olio di semi di girasole - “Freschezza” artichoke quarters in sunflower seeds oil - HA3

50 g. Soleggiati - TX1

80 g. Polpavera taglio grosso - Polpavera diced tomato pulp - UT3

Ingredients

80 g. Fior di Latte mozzarella

40 g. Bacon, Crispy

q.s. Mozzarella Bocconcini Cheese

q.s. Basil