

PIZZA CON TOMATES DÁTIL AMARILLOS, ROSBIF, ALCACHOFAS Y MOZZARELLA DE BÚFALA



Chef: Tommaso Ruggieri

Sin gluten

Preparación

Extender la mozzarella, los tomates dátil amarillos y las alcachofas en láminas sobre el disco de pizza. Al salir del horno, terminar añadiendo el rosbif y la mozzarella de búfala ahumada.

Procedimiento sin gluten

* Sostituendo la base pizza con il prodotto base Pizza Senza Glutine (cod. 7031) la pizza diventa Gluten Free.

Ingredientes Menù

al gusto Carciofi a fette «natura» (Alcachofas en láminas «natura») - H83

al gusto Datterini gialli interi in succo (Tomates dátil amarillos en su jugo) - XM1X

al gusto Roast beef di sottofesa al Profumoro (Rosbif de contra con Profumoro) - 2N9

Ingredientes

al gusto Mozzarella de búfala ahumada

al gusto Mozzarella fior di latte