

## PIZZA AUX ARTICHAUTS GRILLÉS, CACIO E PEPE ET GUANCIALE



### Ingrédients Menù

- q.b. Carciofi alla griglia (Artichauts grillés) - TO1
- q.b. Ècacioepepe - S4QX
- q.b. Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9
- q.b. Pepe colorato macinato grosso (Poivre coloré moulu gros) - 1261

### Ingrédients

- Germes
- Mozzarella fior di latte

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sans gluten**

### Préparation

Dérouler le disque de pizza\*, ajouter la mozzarella, les artichauts, le guanciale et cuire au four. À la sortie du four, ajouter ècacioepepe et le poivre coloré. Terminer par une touffe de germes.

### Préparation sans gluten

\* Si une pâte ou une base de pizza « sans gluten » est utilisée, la pizza est sans gluten.