



# IL BARACCOTTO



## "LE NOSTRE PINSE"

<b>MARGHERITA</b> (Pomodoro mozzarella fior di latte)	€ 7,00
<b>BUFALINA</b> (Pomodoro mozzarella di bufala pomodorini freschi e basilico)	€ 9,00
<b>GUSTOSA</b> (Pomodoro mozzarella fior di latte salsiccia e cipolla rossa di Cannara igp)	€ 9,00
<b>AFFUMICATA</b> (Pomodoro provola affumicata prosciutto cotto e rosmarino)	€ 9,00
<b>BOLOGNESE</b> (Mozzarella fior di latte zucchine mortadella di Bologna IGP e granella di pistacchi)	€ 9,00
<b>LA GROTTA</b> (Mozzarella fior di latte miele lardo toscano scaglie di pecorino di grotta e noci )	€ 10,00
<b>VEGETARIANA</b> (Mozzarella fior di latte zucchine pomodorini semiseccchi e stracciatella)	€ 8,00
<b>BOSCAIOLA</b> (Mozzarella fior di latte funghi porcini speck e tartufo)	€ 12,00
<b>SFIZIOSA</b> (Mozzarella fior di latte pomodorino giallo mousse di formaggio fresco prosciutto crudo)	€ 11,00
<b>DELICATA</b> (Mozzarella fior di latte rucola salmone e stracciatella)	€ 12,00
<b>PICCANTE</b> (Pomodoro mozzarella fior di latte salamino piccante Anduia)	€ 10,00
<b>VEGANA</b> (Crema di ceci verdure grigliate e mix di semi croccanti)	€ 10,00
<b>CACIO E PEPE</b> (Mozzarella fior di latte pecorino romano dop e pepe macinato fresco)	€ 8,00
<b>PINSA ALL'AGLIONE DELLA VALDICHIANA</b> (sugo all'aglione e briciole di pane croccante)	€ 9,00
<b>TUTTOCARCIOFO</b> (Mozzarella fior di latte, crema di carciofi, gorgonzola e carciofo romano)	€ 10,00



# IL BARACCOTTO



*La PINSA romana, per la sue antiche origini, viene considerata l'antenata della pizza; grazie ad un impasto leggero a base di farina di frumento, riso e soia, la PINSA risulta croccante fuori e morbida dentro. Rispetto alla pizza tradizionale, ha meno calorie ed ha un'alta percentuale di acqua che rende l'impasto molto più idratato, inoltre, la lunga lievitazione, di minimo 24 ore, fa sì che risulti più digeribile.*