

# La PIZZA “Gourmet”

## CRUDO DI PARMA

INGREDIENTI:

- CRUDO DI PARMA
- BUFALA CAMPANA
- POLVERE DI OLIVE
- OLIO EVO BIOLOGICO
- PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO

## ALTO ADIGE

INGREDIENTI:

- SPECK ALTO ADIGE
- TALEGGIO
- POLVERE DI PORCINI
- PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO
- OLIO EVO BIOLOGICO

## NORVEGIA

INGREDIENTI:

- CARPACCIO DI SALMONE NORVEGESE
- MOZZARELLA CAMPANA
- INSALATINA CROCCANTE
- POLVERE DI OLIVE
- PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO
- OLIO EVO BIOLOGICO

## PUNTA D'ANCA

INGREDIENTI:

- GORGONZOLA DOLCE
- BRESAOLA PUNTA D'ANCA
- RUCOLA
- NOCI
- PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO
- OLIO EVO BIOLOGICO

The logo consists of the lowercase letters 'b' and 'v' in a stylized, black, serif font. The 'b' is on the left and the 'v' is on the right, with a small gap between them.

---

RESTAURANT

**bw**  
PIZZA GOURMET



350 GR. DI FARINA NON RAFFINATA MACINATA A PETRA  
CON IMPASTO 80% IDRO, 72 ORE DI LIEVITAZIONE