

PIZZA RICCHEZZA

UN CONTRASTO DI SAPORI TRA DOLCE E SALATO

PUOI
DEGUSTARLA
FINO AL
31 AGO



IMPASTO:

48 ORE DI MATURAZIONE CON UNA FARINA DI TIPO 2 MACINATA A PIETRA CON GERME DI GRANO VIVO, LIEVITO MADRE NATURALE E UNA IDRATAZIONE DEL 72%

EVO&PIZZA



STRADA
DELL'OLIO
EXTRAVERGINE
CASTEL
DEL MONTE



LA FACCIAMO CON:
FIOR DI LATTE AVERSANO,
GORGONZOLA PICCANTE,
DATTERINO GIALLO,
TUTTO IN COTTURA E IN USCITA, CAPOCOLLO
DI MARTINA FRANCA, SEDANO CARAMELLATO,
QUALCHE FOGLIA DI BASILICO AD ESALTARNE
I COLORI E UN FILO D'OLIO EVO

Pizzeria Pulcinella

Via Bisceglie, 67

Trani (Bt)

t 342 138 5084

LA FACCIAMO CON:
FIORDILATTE CASEIFICIO ANDRIESE
POMODORINO APPESO, FUNGHI CARDONCELLI
SALSICCIA MURGIANA, OLIO EVO


EVO & PIZZA



STRADA
DELL'OLIO
EXTRAVERGINE
CASTEL
DEL MONTE

IMPASTO:
FARINA TIPO 0 AGRICOLA PIANO
E SENATORE CAPPELLI ARTE, OLIO EVO

DOPPIA LIEVITAZIONE
LIEVITAZIONE BIGA 16 ORE
RINFRESCO 6 ORE,
MATURAZIONE 12 ORE AL FREDDO.
70% IDRATAZIONE

Portento - Pizza d'alta fiamma
Via Nazareth, 46
Barletta (Bt)
t 0883 886393

PUOI
DEGUSTARLA
FINO AL
31 AGO

PIZZA MURGIANA

IMPASTO DI GRANO ARSO, 20% DI ARSO E 80% DI 00
LUNGA LIEVITAZIONE E IDRATAZIONE AL 65 %

COTTA A LEGNA DI ULIVO



PUOI
DEGUSTARLA
FINO AL
31 AGO

LA SPAVALDA

EVO&PIZZA



STRADA
DELL'OLIO
EXTRAVERGINE
CASTEL
DEL MONTE



CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA,
CIPOLLA CARAMELLATA
STRACCIATELLA
E NOCI FRANTUMATE

Beveroni Jazzin' Club
Via Nino Bixio, 56
Minervino Murge (Bt)
t 348 594 8806

MOZZARELLA DI BUFALA DOP DEL GARGANO
CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA IGP
CACIOCAVALLO DI VACCA BRUNA DEL GARGANO
E OLIO EXTRA VERGINE OLIVA



PUOI
DEGUSTARLA
FINO AL
31 AGO

MARGHERITA DI SAVOIA IGP

EVO&PIZZA



STRADA
DELL'OLIO
EXTRAVERGINE
CASTEL
DEL MONTE

IMPASTO:
FARINA TIPO 0 MACINATA A PIETRA
SENATORE CAPPELLI
DI GRANO ARSO E OLIO EVO

Canneto Beach 2
Via Forno Vecchio, 17
ang. Lungomare C. Colombo
Margherita di Savoia (Bt)
t 0883 414523