



SENZA GLUTINE

- **Marinara**
Doppio pomodoro, aglio, olio, origano
- **Margherita**
Pomodoro, mozzarella
- **Wurstel**
Pomodoro, mozzarella, wurstel
- **Funghi**
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi
- **Prosciutto cotto**
Pomodoro mozzarella, prosciutto cotto
- **Diavola**
Pomodoro, mozzarella, salame piccante
- **Cotto e funghi**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi
- **Ortolana**
Pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane grigliate
- **Salmone**
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato
- **Crudo e pachino**
Mozzarella, Crudo di Parma e pomodori pachino

Un'informazione utile...

Le basi delle pizze Gluten Free, vengono prodotte da artigiani esperti del senza glutine in ambiente protetto e subito abbattute di temperatura, mantenendo così tutte le caratteristiche organolettiche.

Oltre ad essere indicate per chi ha problemi di celiachia o intolleranza al grano, le basi senza glutine possono essere consumate anche da intolleranti al lattosio, essendone prive.

Le nostre forciture vengono effettuate in zona protetta, con prodotti compatibili con la dieta celiaca.