BOLLE

pizzeria IN cantina

PIZZE D'AUTUNNO



IMPASTI DI STAGIONE *Pizze d'autunno*

Croccante, soffice, scioglievole ed elegante. Un impasto unico, dalla struttura equilibrata e dalla lunga persistenza aromatica, realizzato con farina di tipo 2 aromatizzata all'orzo.



PATATE E PORCINI *(1-6-7-11)*

Crema di patate affumicate, fior di latte, funghi porcini, Parmigiano Reggiano DOP, prezzemolo, olio all'aglio

€ 26,50

"riVAlc" Rosso
Le Panische
(Merlot, Cabernet)

Morbido, fruttato, speziato, avvolgente

€ 6,00 (al calice)

Soave DOC
"Motto Piane"
Fattori (100% Garganega)

Ricco, avvolgente, morbido, complesso

€ 6,00 (al calice)



VAL DI NON *(1-6-7-11-12)*

Speck Alto Adige DOP, gorgonzola dolce DOP, composta di pere fatta da noi, fiori di camomilla essiccati

€ 21,00

Prosecco DOC Brut
"Marna Blu"
Masot (100% Glera)

Fresco, leggero, fruttato, beverino

€ 5,50 (al calice)

Soave DOC
"Motto Piane"
Fattori (100% Garganega)

Ricco, avvolgente, morbido, complesso

€ 6,00 (al calice)