



CitoBiunde

La pizza Citabiunda è a lievitazione lenta e naturale (fino a 40 ore)

Utilizziamo un lievito madre isolato dalle nostre birre

Impastiamo in modo lento e delicato a forcella

Cuociamo con forno a legna

Utilizziamo solo farine biologiche Piemontesi macinate a pietra

Usiamo solo mozzarella fiordilatte e pomodoro San Marzano D.O.P.

Solo ingredienti stagionali

fermentazioni & lievitazioni
la birra & il cibo



CitoBiundo

Le nostre pizze

- | | |
|---|---------|
| 1 - Pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, basilico | € 6,50 |
| 2 - Pomodoro San Marzano D.O.P., acciughe, capperi, origano, olive taggiasche | € 6.50 |
| 3 - Pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, Prosciutto Cotto Artigianale, origano | € 8.50 |
| 4 - Pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, zucchine, olive, prosciutto cotto, origano | € 10.00 |
| 5 - Cipolle di Tropea caramellate, fiordilatte, salsiccia, origano | € 9.50 |
| 6 - Pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, gorgo, fontina, scamorza, origano | € 9.00 |
| 7 - Pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, salsiccia, origano | € 9.00 |
| 8 - Pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, crudo nazionale 18 mesi, origano | € 10.00 |
| 9 - Pomodoro San Marzano D.O.P., bufala, basilico | € 10.00 |
| 10 - Pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, toma di Melle, 'nduja calabra, basilico | € 10.00 |
| 11 - Pomodoro San Marzano D.O.P., zucchine, melanzane, patate al sale e peperoni, origano | € 8.00 |
| 12 - Pomodoro San Marzano D.O.P., stracciatella, basilico | € 12.00 |

Ogni modifica o aggiunta di ingredienti comporterà una variazione dei prezzi

Si avverte la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

fermentazioni & lievitazioni
la pizza & il cibo

Chiedici le Pizze Speciali!