

Pizzafredag i Alken – 27. marts mellem 16:30 -18:30

BESTILLING SENEST ONSDAG D. 25. marts – "Først til mølle"

SMS: 20167570 – antal, nummer, navn og ønsket afhentningstidspunkt.

Bestilling gælder først efter kvittering på sms!!

Betaling hos Købmanden ved afhentning.

-Alle pizzaer er baseret på kærlighed, økologisk surdejsbund, og så vidt muligt økologisk topping.

- | | |
|--|--------------|
| 1. Margherita – Klassisk enkelthed med plads til kreativitet | 95,- |
| Hjemmelavet tomatsovs, Latteria Sorrentina Fior Di Latte, toppet med frisk basilikum | |
| 2. Grækeren – Kål og feta | 105,- |
| Græsk yogurtblanding m. hvidløg, Latteria Sorrentina Fior Di Latte, Toppet med rå-marineret hvidkål/(gulerod/løg), panko-paneret feta, samt syltet grøn paprika | |
| 3. Meatlover – Oksekød og bacon | 105,- |
| Hjemmelavet tomatsovs, Latteria Sorrentina Fior Di Latte, Hakket oksekød m. chili, syltet paprika, bacon, Pecorino Moliterno al tartufo, | |
| 4. FOMO – Fear of missing Ost | 105,- |
| Hjemmelavet tomatsovs, Latteria Sorrentina Fior Di Latte, Gorgonzola, Vesterhavsost og Parmesan, toppet med Rucola | |
| 5. Syltigt pust fra havet – Torsk | 105,- |
| Creme fraise-blanding m. ramsløg, Latteria Sorrentina Fior Di Latte, kartoffel, citron, ravost og torskestykker, toppet med kapers og dild | |
| 6. Jordnær nydelse – Kartoffel og svampe | 105,- |
| Creme fraise-blanding m. ramsløg, Latteria Sorrentina Fior Di Latte, Kartoffler, Porobello-svampe, friterede østershatte, syltede rødløg, Pecorino Moliterno al tartufo, toppet med rosmarin | |