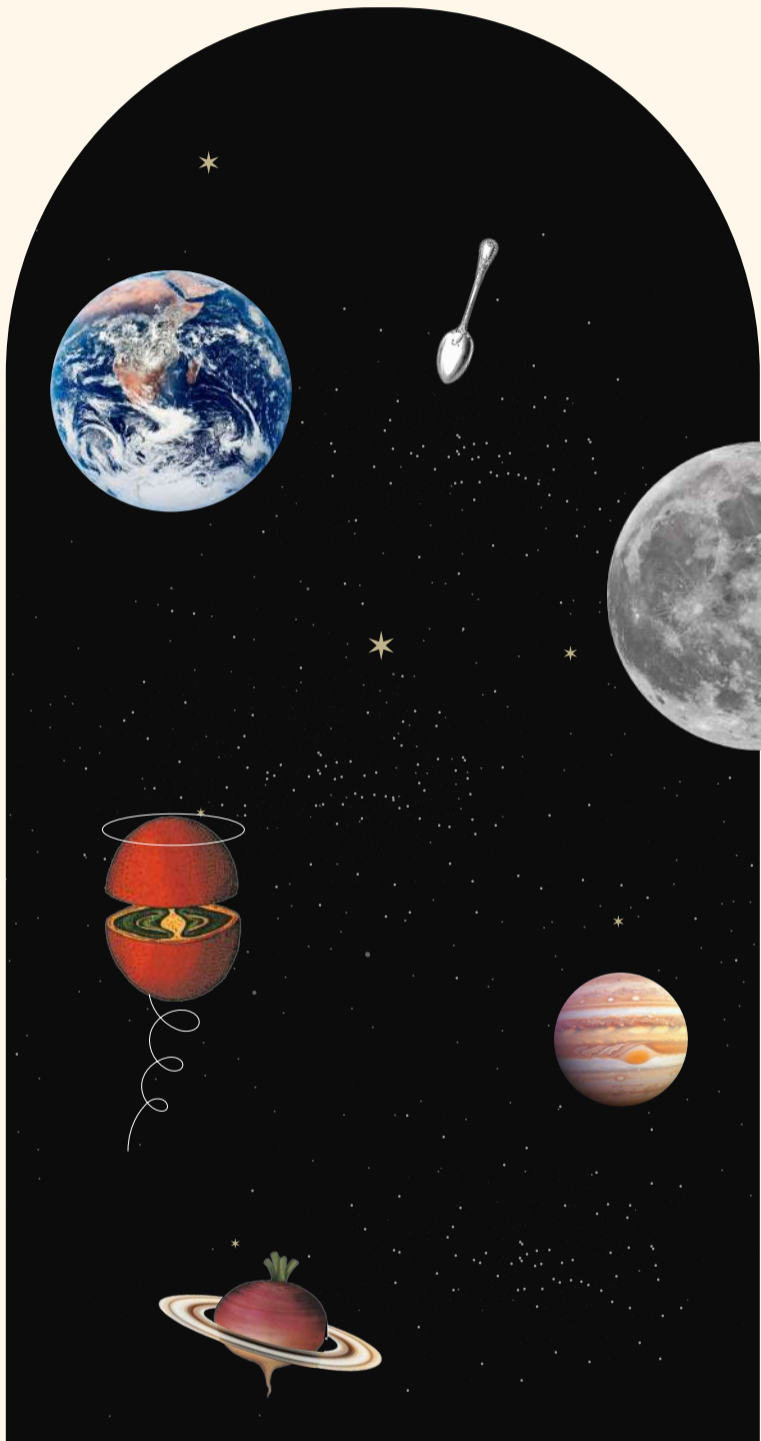


N O R M A  
L U N C H & D I N N E R



C O S M O F O O D



NOME ASTEROIDE: / DAUCUS /  
COLORE: ARANCIONE, VIOLA, GIALLA E BIANCA  
CONSISTENZA: CROCCANTE  
ORBITA: SOTTO IL TERRENO, SI NASCONDE  
STRUTTURA: FUSTO E RADICI  
INFO: SUL PIANETA TERRA SI TROVANO 365  
GIORNI L'ANNO

**NORMA LUNCH & DINNER**  
via Serenissima, 34 - Buffalora BS

POSITION OF OUR PLANET 45° 29' 54.41" N 10° 16' 20.996" E

[www.normalunchanddinner.com](http://www.normalunchanddinner.com)



**PIZZE SPECIALI**

<b>CETARA</b>	13€
pomodoro San Marzano DOP, pomodorini Pizzutello, olive Taggiasche, alici di Cetara e origano	
<b>FAVOLA</b>	14€
mozzarella, mortadella Favola, pistacchio e burrata	
<b>CAPRETTA</b>	12€
mozzarella, pomodoro San Marzano DOP, gorgonzola di capra e funghi porcini	
<b>NORMA</b>	14€
gamberoni, cime di rape, pesto alla genovese, mozzarella e pomodorini	
<b>BAGÒSSA</b>	14€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, lardo di Patanegra, porcini, insalatina e Bagòss 36 mesi	
<b>BERLINGHETTA</b>	14€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, culatello e burrata	
<b>CANTABRIA</b>	14€
mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, burrata e carciofo fritto	
<b>DELIZIA</b>	14€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto crudo e pomodorini secchi	
<b>INTRIGANTE</b>	15€
pomodoro San Marzano DOP, stracciatella pugliese, gambero e pesto alla genovese	
<b>TALE E PERE</b>	15€
mozzarella, crema di zucca, pere in agrodolce, fonduta di taleggio, noci e glassa di aceto balsamico	
<b>NEOPE</b>	14€
mozzarella, scarola, ragù di salsiccia bianco, bufala e pomodoro pizzutello	
<b>SERENISSIMA</b>	15€
crema di zucca, ragù di salsiccia bianco, friarielli, provola affumicata e zeste di limone	
<b>CARCIOFA</b>	13€
crema di carciofi, mozzarella, guanciale e cipolla croccante	

**PIZZE TRADIZIONALI**

<b>REGINA MARGHERITA</b>	10€
pomodoro San Marzano DOP e mozzarella	
<b>MARINARA</b>	10€
pomodoro San Marzano DOP, olio, origano e aglio	
<b>ROMANA</b>	11€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, acciughe, capperi e origano	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	
<b>BUFALINA</b>	13€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, mozzarella di bufala e pomodorini	
<b>VERDURISSIMA</b>	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, zucchine, peperoni e melanzane grigliate	
<b>DIAVOLA</b>	11€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella e salame piccante	
<b>CAPRICCIOSA</b>	13€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi	

L'impasto è sapientemente realizzato da un maestro pizzaiolo con lievito madre. La cottura esalta la fragranza della pasta e dona alla pizza il tipico aspetto da pizza verace. La salsa di pomodoro è preparata con una selezione di materie prime di qualità, insaporita con erbe naturali e quel tanto che basta di zucchero e sale. I formaggi sono acquistati dai piccoli produttori delle Valli Bresciane per preservare il gusto sincero dei sapori nostrani di cui siamo ferocemente orgogliosi.

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei desserts dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.