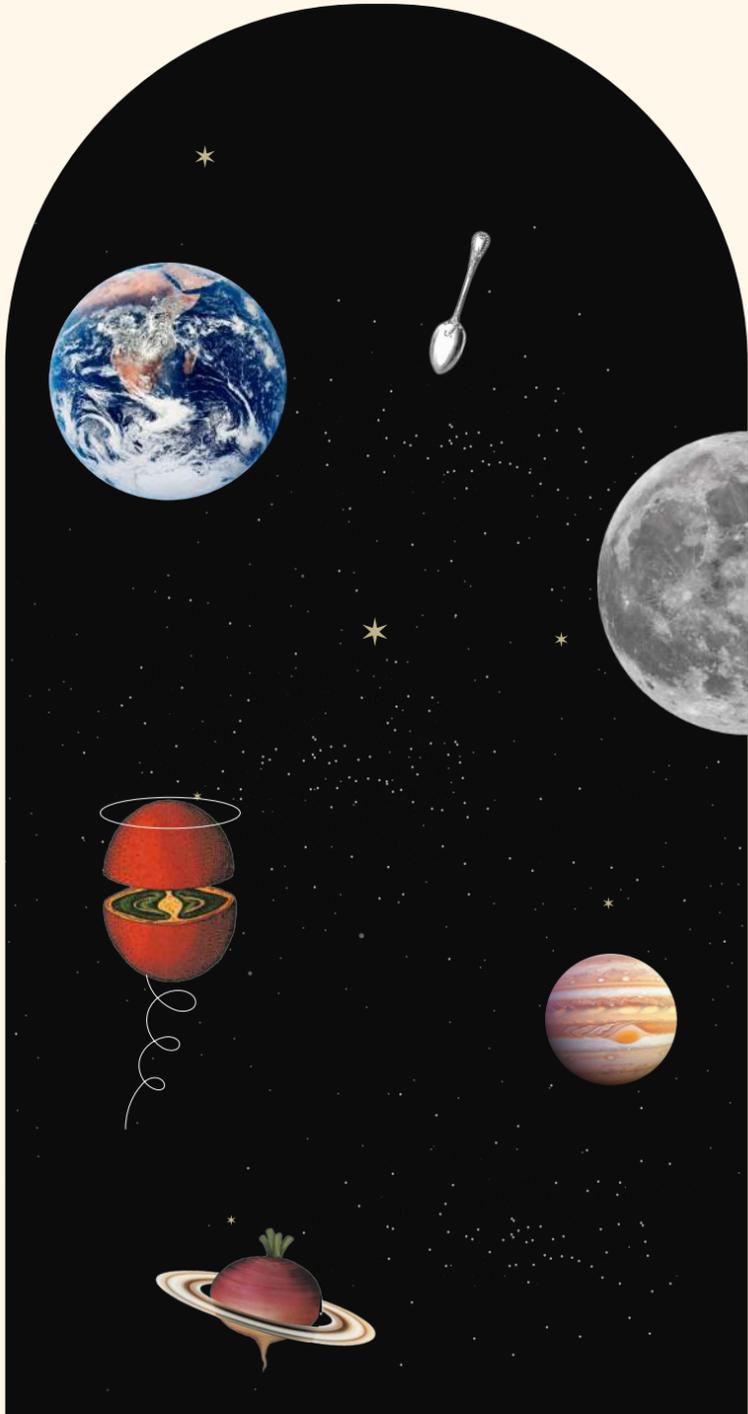


N O R M A
L U N C H & D I N N E R



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



PIZZE SPECIALI

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

PIZZE TRADIZIONALI

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

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.