

KANALKIOSKEN

Stenugnsbakade italienska pizzor

Vi vill att en pizza skall kännas fräsch och lätt med tunn, krispig botten. Därför bakar vi våra stenugnsbakade pizzor från grunden med respekt för de specifika råvarorna, vi bakar alla pizzor med en och samma bas, tomatås och mozzarella. När pizzan kommer ut ur ugnen så toppar vi den med övriga ingredienser, som vi har tillagat separat för att var råvara skall tillagas på bästa möjliga sätt.

Frutti di Mare.....149:-
Vitlöksfrästa scampi, blåmusslor, ruccola, saffransaioli, citron

Pollo con funghi 139:-
Grillad kyckling, svamp, ruccola, tryffelmajonnäs, syrad lök

Sofias fikon.....149:-
Chevre, gorgonzola, fikon, valnötter, ruccola, honung

Antipasto.....129:-
Tryffelsalami, serranoskinka, oliver, basilika, balsamico, ruccola

Chantarelle.....149:-
Blandade kantareller, rostad lök, syrad lök, ruccola, shalottenmajonnäs

Tagliare la bistecca 149:-
Rosastekt slaktarbiff, gremolataaioli, citron, ruccola, syrad lök

Steak n´ Bea.....159:-
Oxfile, vitlök och chilikant, tomater, ruccola, bearnaisesås

Il vegetale 119:-
Marinerad kronärtskocka, oliver, paprika, ruccola samt gremolata-aioli

Margherita 99:-
Mozzarella, färska tomater, basilika

Chorizo 139:-
Grillad chorizo, chiliaioli, vitlökspenslade kanter, rostad lök, paprika, persilja

Extra tillbehör

Saffransaioli 25:-

Chiliaioli 20:-

Gremolata-aioli 20:-

Bearnaisesås 20:-

Shalottenmajjo 20:-

Serranoskinka 25:-

Oxfile 45:-

Tryffelmajonnäs 30:-

Valnötter 25:-

Tryffelsalami 25:-

Grillad kyckling 25:-

Stekt svamp 15:-

Chorizo 30:-

Slaktarbiff 35:-