



AVALON

SENZA GLUTINE

MARGHERITA

€ 9,50

con pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, mozzarella vaccina del Caseificio Il Faro di Sant'Elpidio, basilico, olio extra vergine d'oliva dell'oleificio Cartechini di Montecassiano

VENTRICINA PICCANTE

€ 11

con pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, mozzarella vaccina del Caseificio Il Faro di Sant'Elpidio, ventricina piccante Villani salumi, basilico, olio extra vergine d'oliva Il dell'oleificio Cartechini di Montecassiano.

VERACE

€ 11,50

con pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, mozzarella di bufala del Caseificio il Faro di Sant'Elpidio, basilico, olio extra vergine d'oliva dell'oleificio Cartechini di Montecassiano, bocconcino di mozzarella di bufala

LA CONTESSA MARCHIGIANA € 12

con pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, caciotta di bufala del Caseificio il Faro di Sant'Elpidio, salsiccia dell'Antica macelleria del Poggio "Zoia", basilico, olio extra vergine d'oliva dell'oleificio Cartechini di Montecassiano

BUFALINA

€ 11

con mozzarella di bufala del Caseificio il Faro di Sant'Elpidio, pomodori ciliegino, basilico, olio extra vergine d'oliva dell'oleificio Cartechini di Montecassiano, bocconcino di mozzarella di bufala

L'impasto gluten free viene preparato giornalmente, vi chiediamo di prenotare la vostra pizza entro le ore 15 del giorno scelto sia per l'asporto che per cenare qui da noi.

tutti gli ingredienti sottolineati fanno parte dell'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del REG. UE 1169/2011



AVALON

SENZA GLUTINE

CACCIATORA

€ 14

con mozzarella vaccina del Caseificio Il Faro di Sant'Elpidio, ragù di cinghiale, funghi porcini, olio extra vergine oleificio Cartechini di Montecassiano, grana padano grattugiato 12 mesi, olio extra vergine d'oliva dell'oleificio Cartechini di Montecassiano

CULATELLO

€ 13

con mozzarella di bufala del Caseificio il Faro di bocconcino di mozzarella di bufala, basilico, olio extra vergine d'oliva dell'oleificio Cartechini di Montecassiano

PATATE E SALSICCIA

€ 10,50

con mozzarella vaccina del Caseificio Il Faro di Sant'Elpidio, patate lesse, salsiccia dell'Antica macelleria del Poggio "Zoia", rosmarino, olio extra vergine d'oliva dell'oleificio Cartechini di Montecassiano

LE FARINE

Mix GMI è un Semilavorato di farine senza glutine realizzato appositamente per Grandi Molini Italiani in uno stabilimento certificato (FSSC 22000 – Ministeriale) dedicato alla produzione di alimenti senza glutine. Il mix si distingue per alcuni ingredienti, tra cui:

- Pasta acida di mais che fornisce un sapore caratteristico;
- Farina di lenticchie che è fonte di proteine vegetali;
- Inulina, psyllium, lenticchie che apportano una quantità di fibre tale da poter dichiarare "ad alto contenuto di fibre" come da Reg. 1924/2006. I prodotti realizzati con questo mix saranno pertanto più ricchi di fibre e proteine vegetali.

Viene commercializzato in sacchetto bianco da 1 kg con etichetta adesiva.

Il mix viene realizzato: SENZA LATTOSIO, SENZA UOVA, SENZA OGM, SENZA CONSERVANTI ed è un PRODOTTO VEGAN INGREDIENTI: AMIDO DI MAIS, AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO, FARINA DI RISO, ZUCCHERO, DESTROSIO, FIBRE VEGETALI (PSYLLIUM, INULINA,) AMIDO DI TAPIOCA, PASTA ACIDA DI MAIS, FARINA DI TEFF ROSSO, FARINA DI LENTICCHIE ADDENSANTI: GOMMA DI GUAR, E464; MALTO (MAIS), AROMI.

L'impasto gluten free viene preparato giornalmente, vi chiediamo di prenotare la vostra pizza entro le ore 15 del giorno scelto sia per l'asporto che per cenare qui da noi.

tutti gli ingredienti sottolineati fanno parte dell'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del REG. UE 1169/2011