



# PIZZA GOURMET

## PER INIZIARE

Focaccia ai lamponi con  
carpaccio di ricciola marinato al finocchietto selvatico,  
pesto di salicornia e riduzione di uva;

Montanara con spuma di straciatella,  
mazzancolle al lime e maionese al basilico

## PIZZE

Fior di latte, formaggio vaccino in cera d'api,  
asparagi verdi e bianchi al dragoncello e crema di aglio nero;

Fior di latte, pecorino al fieno, pancia di maialino da latte,  
cipolla di Tropea in agrodolce e glassa al garum di Wagyu

## PIZZA AL PADELLINO

con genovese di manzo, spuma di Provolone del Monaco e  
polvere di cime di rapa

## DOLCE

Pizza in doppia cottura, crema alla cannella,  
fava tonka e gel all'arancia

€50,00 a persona

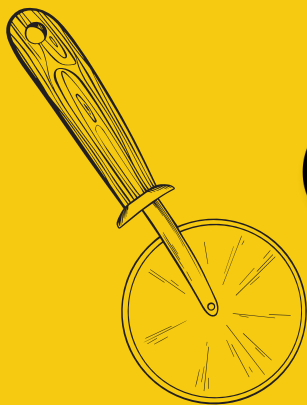


**FORNERIA**

**GOLDEN VIEW**



*Casa*  
GRASSO TACCETTI



# PIZZA GOURMET

## STARTER

Raspberry focaccia with  
wild fennel-marinated amberjack carpaccio,  
salicornia pesto and a grape reduction;

Montanara with straciatella mousse,  
lime-marinated prawns and basil mayonnaise

## PIZZE

Fior di latte, cow's cheese aged in beeswax,  
green and white asparagus with tarragon, and black garlic cream;

Fior di latte, hay-aged pecorino, suckling pig belly,  
weet-and-sour Tropea onion, and Wagyu garum glaze

## PAN-BAKED PIZZA

Pan-baked pizza with beef genovese, provolone  
and turnip greens powder

## DESSERT

Double-cooked pizza with cinnamon,  
tonka bean and orange gel

€50,00 for person



**FORNERIA**

**GOLDEN VIEW**



*Casa*  
GRASSO TACCETTI