



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