

# NAPOLITANSK **PIZZA** Hönökonsensen



## Margherita

145 KR

San marzano tomatsås, basilika  
Fior di latte mozzarella, Olivolja &  
Pecorino Romano DOP  
(kan beställas som barnpizza under 12 år)

## Margherita med coppa 145 KR

San marzano tomatsås, basilika &  
Fior di latte mozzarella, Olivolja,  
Pecorino Romano DOP. Toppas  
med Coppa och Ruccola.

## Vit

145 KR

Ricotta, Fior di latte mozzarella, Getost,  
Parmesan & Olivolja. Toppas med syrad  
rödlök, kapris, ruccola, pinjenötter och  
hyvlad parmesan.

## Vit med pancetta 145 KR

Ricotta, Fior di latte mozzarella, Olivolja,  
getost & Parmesan. Toppas med  
pancetta (lufttorkad skinka) och ruccola.

## Vit med Pecorino & Pancetta. 145 KR

Ricotta, Fior di latte mozzarella, Pancetta,  
Pecorino Romano DOP, Olivolja,  
ugnsbakad vitlök & basilika.

## Capriccosa 145 KR

San marzano tomatsås, kokt skinka,  
smörstekt Karljohansvamp, Fior di latte  
mozzarella, grillad inlagd kronärtskocka,  
basilika, Olivolja & Parmesan.

## Barnpizza Hawaii 80 KR

San Marzano tomatsås, For di Latte  
Mozzarella, klokt skinka & ananas.

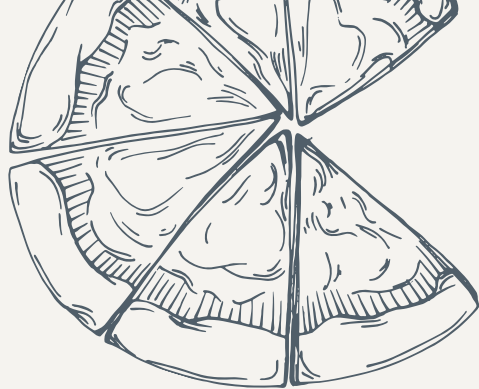
## Dessertpizza 160 KR

Mascarpone & Nutella. Toppas med  
hasselnötter, vaniljglass & jordgubbar.

**Alla pizzor kan beställas glutenfria men de  
är sådär. Dessutom cirkulerar det mycket  
mjöl i luften hos oss.**

**Det finns hasselnötter i lokalen.**

Vi är så stolta över att kunna erbjuda den unika pizzen som är ett hantverk med egengjord deg, egen tomatsås och ingredienser av högsta kvalitet. Ursprungspizzen från Neapel är Margherita.



# NAPOLITANSK **PIZZA** Hönökonsensen

## **Pizza Napolitana-Körkepizza**

Den Napolitanska pissan vi serverar här är bakad i vår ugn i 500 grader i 50 sekunder.

Av vår Körkepizza kan du förvänta dig något utöver det vanliga, den skiljer sig lika mycket från en vanlig svensk pizza som en panpizza. Pissan är luftig, mjuk och lättäten och har en kant som bör ätas med sås från själva pissan.

Vi är mycket stolta över vår deg som vi tycker spelar huvudrollen i pissan! Vår deg innehåller 4 ingredienser: mjöl, vatten, salt & 0,35 gram jäst per kilo mjöl. Jäsningsprocessen sker under två dygn och vårdas väl i jässkåpet. Först varmjäser degen i 21 grader och efter ett dygn fortsätter jäsningen i kyla om 4 grader. Enzymerna har redan brytits ner i jässkåpet och har gjort merparten av jobbet för din mage. Resultatet blir en mycket lättsmält deg.

Bli därför inte ledsen om inte känner dig proppmätt i kropp och själ när du ätit klart. Du har trots allt ätit nästan dubbelt så mycket deg som en "vanlig" svensk pizza.

Den moderna pissan föddes i Neapel på 1700-talet för att efter andra världskriget sprida sig i olika former runt om i världen som till exempel vår svenska pizza. Anledningen till att nästan ingen i Sverige har ätit Pizza Napolitana är nog helt enkelt för den komplicerade process det innebär. Det är ju inte heller så vanligt att man semestrar i Neapel. Pissan Napoletana som tillverkningsmetod och namn är idag skyddad av både EU och Neapels kommun. I Neapel tar man uppenbarligen sin pizza på absolut största allvar vilket även vi gör!

**VI SER HELST ATT PIZZAN AVNJUTS PÅ PLATS DÅ DEN SMAKAR SOM ALLRA GODAST NÄR DEN ÄR NYGRÄDDAD! HOPPAS ATT DET SKA SMAKA!**