



the
**secret
garden**



NORMA LUNCH & DINNER
via Serenissima, 34 - Buffalora BS
www.normalunchanddinner.com

N O R M A
LUNCH & DINNER

PIZZE SPECIALI

CETARA 1 4	14€
pomodoro San Marzano DOP, pomodorini pizzutello, olive Taggiasche, alici di Cetara e origano	
FAVOLA 1 7 8	14€
mozzarella, mortadella Favola, pistacchio e burrata	
CAPRETTA 1 7	13€
mozzarella, pomodoro San Marzano DOP, gorgonzola di capra e funghi porcini	
NORMA 1 2 7	14€
gamberoni, cime di rape, pesto alla genovese, mozzarella e pomodorini	
BAGÒSSA 1 2 7	14€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, lardo di Patanegra, porcini, insalatina e Bagòss 36 mesi	
BERLINGHETTA 1 7	15€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, culatello e burrata	
CANTABRIA 1 4 7	14€
mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, burrata e carciofo fritto	
DELIZIA 1 7	15€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto crudo e pomodorini secchi	
INTRIGANTE 1 2 7	15€
pomodoro San Marzano DOP, stracciatella pugliese, gambero e pesto alla genovese	
ANGUS 1 7	15€
mozzarella, pomodorino pizzutello, Comtè 12 mesi, bresaola Black Angus, misticanza e aceto di melograno	
CARBONARA 1 7	14€
mozzarella, guanciale, pepe, pecorino e salsa alla carbonara	
LA PERE 1 7	13€
mozzarelle, pere in agrodolce, gorgonzola di capra e noci	

PIZZE TRADIZIONALI

REGINA MARGHERITA 1 7	10€
pomodoro San Marzano DOP e mozzarella	
MARINARA 1	10€
pomodoro San Marzano DOP, olio, origano e aglio	
ROMANA 1 4 7	11€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, acciughe, capperi e origano	
PROSCIUTTO E FUNGHI 1 7	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	
BUFALINA 1 7	13€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, mozzarella di bufala e pomodorini	
VERDURISSIMA 1 7	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, zucchine, peperoni e melanzane grigliate	
DIAVOLA 1 7	11€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella e salame piccante	
CAPRICCIOSA 1 7	13€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi	

L'impasto è sapientemente realizzato da un maestro pizzaiolo con lievito madre. La cottura esalta la fragranza della pasta e dona alla pizza il tipico aspetto da pizza verace. La salsa di pomodoro è preparata con una selezione di materie prime di qualità, insaporita con erbe naturali e quel tanto che basta di zucchero e sale. I formaggi sono acquistati dai piccoli produttori delle Valli Bresciane per preservare il gusto sincero dei sapori nostrani di cui siamo ferocemente orgogliosi.

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei dessert dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

ALLERGENI:

1) CEREALI CONTENENTE GLUTINE, 2) CROSTACEI, 3) UOVA, 4) PESCE, 5) ARACHIDI, 6) SOIA, 7) LATTE, 8) FRUTTA A GUSCIO, 9) SEDANO, 10) SENAPE, 11) SESAMO, 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13) LUPINI, 14) MOLLUSCHI.