

DURUMPIZZA ERIKSTORP

Hemligheten med durumvetet är att det innehåller högre näringsvärde än andra vetesorter. Ön Ven är en av de få platser i Norden där det är möjligt att odla durumvete. Därför är det naturligt för oss att använda Hvendurum i våra pizzor. Även pizza kan vara bra mat.

Margarita

Tomatsås, lagrad prästost, Fiore di latte från La Treccia samt lagrad herrgård. Pris: 100 kronor.

Getost

Bechamel, getost, honung från Teckomatorp, inlagd lök, valnötter och svartpeppar. Pris: 150 kronor.

Chark

Tomatsås, lagrad ost, Erikstorps lufttorkade Coppa, oliv- olja och Parmigiano Reggiano. Pris: 150 kronor.

Porchetta

Tomatsås, lagrad ost, tunna skivor porchetta, olivolja och svartpeppar. Pris: 150 kronor.

Bresaola

Tomatsås, lagrad ost, Erikstorps Bresaola, Fiore di latte, olivolja och svartpeppar. Pris: 160 kronor.

Lill-Olas

Bechamel, lagrad prästost, säsongens vildplockade örter och växter samt ägg. Pris: 160 kronor.

Bologna

Bechamel, lagrad ost, mandelpotatis, rosmarin, yoghurtost från Nablus mejeri samt Sotnosarnas havtornssalsiccia. Pris: 160 kronor.

Tartar

Tomatsås, lagrad ost, grovmalt oxinnanlår från Friska- torpet, pickles, vitlök och yoghurt. Pris: 160 kronor.

Olinge

Tomatsås, lagrad ost, utegris från Olinge, spiskummin, feta- ost från Vilhelmsdal och koriander. Pris: 160 kronor.