

Menu

# OBICÀ & ALLEANZA SLOW FOOD DEI CUOCHI

## ANTIPASTI


Due Mozzarelle di Bufala Campana DOP a scelta tra:

DELICATA | INTENSA | AFFUMICATA

*Accompagnate da:*

**Capocollo di Martina Franca** 

Produttore: Salumificio Santoro - Cisternino (Br)

**Prosciutto Bazzone** 

Produttore: Antica Macelleria Nutini Piano di Coreglia (Lu)

**Mortadella di Prato** 

Produttore: Salumificio F.lli Conti (Po)

**Focaccia con Rosmarino e Sale di Trapani** 

Produttore: Oro di Sicilia Carmelo Culcasi - Paceco (Tp)

## LE PIZZE

**Pizza Speciale del mese** 

**Pizza Formaggi Morbidi di Bufala**

(Mozzarella di Bufala Campana DOP, Crescenza, Casatica e Blu di Bufala, Basilico fresco)

## I DOLCI

**Crema di Ricotta con scorza di Arancia, Pinoli italiani e Miele di Api Nere** 

Produttore: Apicoltura Amodeo Carlo, Contrada Madonna Diana - Termini Imerese (Pa)

**Torta di Ricotta**

Acqua e Caffè

**Menù per due persone 60 Euro**

 Presidi Slow Food

Obicà Mozzarella Bar, Pizza e Cucina – Via Guido d'Arezzo, 49 – Tel. 06.85344184 – parioli@obica.com

www.obica.com |    

# OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

&



Alleanza Slow Food  
dei Cuochi



Presidio Slow Food