Robo

SPECIALITA' ALIMENTARI

PIZZA Gourmet

NERANXI 1991

www.neranxi.al

Robo

Via Zaccagnini, s.n.c.
Stradella (PV) Italy

robo.it

Robo

SPECIALITA' ALIMENTARI

PIZZA

Gourmet

NERANXI 1991

Pizza me Asparage dhe Salmon

KRM
ASPARAGËSH

Zbukuroni bazën e picës me **Krem Asparagësh**, vezë të ziera dhe mocarela të prerë në feta. Pas pjekjes, shtoni feta salmoni të tymosur të freskët.

Pizza Montagnarde

KREM
KËRPUDHASH
PORCINI

KËRPUDHA
GRAN PEZZI
SOTÉ

Zbukuroni bazën e picës me **Krem kërpudhash Porcini**, proshutë, **Kërpudha Gran Pezzi Sote**, mocarela të prerë në copa.

Pizza Capri

DOMATE
TUL
TRITHOTEL

DOMATE TË
KUQE
GJYSMË TË
THARA

DOMATE
TË VERDHA
GJYSMË TË
THARA

Zbukuroni bazën e picës me **Tul Domateje Trithotel**, mocarela bualli të copëtuar "stracciata" dhe **Domate Qershi të Kuqe dhe të Verdhë Gjysmë të Thata**. Pas gatimit, zbukurojeni me disa gjethe të freskëta borziloku.

Pizza me Fistike dhe Mortadele

KREM FISTIKËSH

DOMATE TË VERDHA GJYSMË TË THATA

Zbukuroni bazën e picës me **Krem Fistikësh**, mocarela **Domate të verdha gjysmë-thara.** Pas pjekjes, shtoni Mortadelë të prerë në copa.

Pizza Angjinare

KREM ANGJINARE

KURORË E LULES SË ANGJINARES

Zbukuroni bazën e picë me **Krem i Angjinareje** dhe mocarela në copa. Pastaj dekorojeni në qendër me **Kurorën e Angjinares**. Pas gatimit, shtoni pak feta proshutë.

Pizza Gjénoveze

KREM 4 DJATHRAT ME RENDIMET TE LARTE

FASULE TE VOGLA FINE

PESTO BORZILOQU GJENOVEZ A.O.P.

Zbukuroni bazën picës me **Krem 4 Djathrat m erendiment të lartë** dhe patate të prera në feta, shtoni fasule të vogla fine të zjera dhe mocarela të copëtuar. Pas gatimit, shtoni disa lugë **Pesto Gjenovez me Borzilok A.O.P.**

PIZZA Gourmet

robo.it