

Presentazione

La pizzeria è aperta dal dicembre 2000 e produce pizze cotte su forno a legna, caratteristica questa che ci permette di offrirvi un prodotto artigianale con tutti i pregi e i difetti che questo può avere. Risentendo per tanto delle condizioni climatiche di ogni giorno, dello stock di legna acquistato, e naturalmente del numero di pizze prodotte durante la serata.

Caratteristica che ci distingue è la ricerca della materia prima che va dall'attenzione e la cura del lievito madre alla scelta dei prodotti con cui facciamo la pizza. In particolare: l'olio che usiamo è prodotto in Puglia in coltivazione biologica da olive Oraggiola e Coratina. I funghi champignon e i carciofi interi sono prodotti dal fresco; in olio d'oliva senza conservanti. Il prosciutto cotto senza polifosfati e molti altri prodotti che potrete trovare all'interno del nostro sito.

La gastronomia, aperta nel marzo del 2003, coniuga la ricerca di prodotti locali e stagionali alla necessità di proporre svariate pietanze ad un prezzo a tutti accessibile; ed è con questo spirito che ci proponiamo nei menù riservati ai pranzi e cene, alle mense scolastiche e alle mense aziendali.

GASTRONOMIA
PIZZERIA

Orari di apertura

La PIZZERIA è aperta dal MARTEDÌ ALLA DOMENICA DALLE 17,00 ALLE 22,00.

La GASTRONOMIA è aperta dal MARTEDÌ ALLA DOMENICA DALLE 9,30 ALLE 13,00 E DALLE 17,00 ALLE 22,00.

La gastronomia propone: un assortito menù settimanale, il menù a € 5.50 composto da antipasto, primo e secondo, il menù per pranzi e cene su prenotazione e il menù buffet.

Vi invitiamo a prenotare telefonicamente per permetterci di offrirvi un servizio migliore. Vi invitiamo, inoltre, a parcheggiare nel vicino parcheggio onde evitare problemi di viabilità. Proponiamo il servizio a domicilio sia per i prodotti di gastronomia che per le pizze.

Pizzeria e Gastronomia Rustica

Via Roma 28 - S.Vito di Leguzzano (VI)

Tel 0445 510707