

## Pizza bianche

### Trøffel 255,-

Mozzarella, trøffelsalami,  
champignon, spinat, trøffel,  
extra virgin olivenolje.

Allergener: hvete, melk

### Formaggi 225,-

Mozzarella, gorgonzola,  
grana padano,  
extra virgin olivenolje

Allergener: hvete, melk

### Speck 235,-

Mozzarella, speck,  
ruccola, chevre,  
extra virgin olivenolje

Allergener: hvete, melk

### Parma Bianca 245,-

Mozzarella, parmaskinke,  
ruccola, grana padano,  
extra virgin olivenolje

Allergener: hvete, melk

## Pizza rosse

### Margherita 205,-

Tomatsaus, mozzarella,  
extra virgin olivenolje, basilikum

Allergener: hvete, melk

### Margherita 2.0 215,-

Tomatsaus, mozzarella,  
extra virgin olivenolje, basilikum,  
pepperoni/skinke

Allergener: hvete, melk

### Ortolana 215,-

Tomatsaus, mozzarella,  
rødløk, spinat, sopp,  
kalamataoliven

Allergener: hvete, melk

### Parma 245,-

Tomatsaus, mozzarella,  
parmaskinke, ruccola, grana  
padano, extra virgin olivenolje

Allergener: hvete, melk

### Diavola 235,-

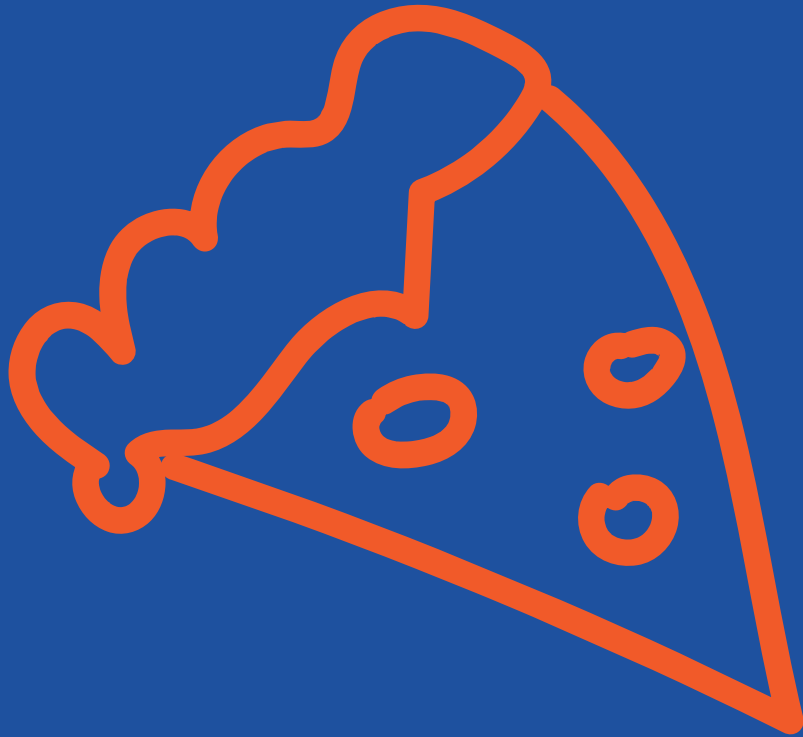
Tomatsaus, mozzarella,  
italiensk spicy salami,  
nduja, rødløk

Allergener: hvete, melk



Take - away meny

+47 411 55 977




**+47 411 55 977**

Det er ikke uten grunn at vi valgte å reise til pizzaens hjemland, Italia, da planene om Bear House som pizzasted var på tegnebordet. Vi ønsket å ta med oss alle elementer som gjør italiensk pizza til nettopp italiensk pizza. Alt fra hvilke typer mel som er best egnet, hvilke solmodne tomater som gir den mest sødmefylte sausen, til teknikker for utbaking, heving og steking i steinovn. Vi tok det med oss tilbake til Nesbyen, og sitter nå igjen med den pizzavarianten som gjenkjennes med en tynn og sprø bunn og skorpe; Pizza Romana eller Scrocciavella (som betyr «knasende»!).

**+47 411 55 977**



 @\_the\_bear\_house