

Kings Arms

PIZZAMENY

Margherita 129 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella och basilika

Capricciosa 149 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella, skinka, champinjoner och ruccolasallad

Vegetarisk 149 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella, paprika, champinjoner, lök, oliver, tomater och makesallad

Chèvre bianco 169 kr

Crème fraiche/mascarponekräm, mozzarella, chèvre, parmaskinka, ringlad honung och rostade valnötter

Tryffelsalami 159 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella, lök, tomater, tryffelsalami, toppas med tryffelmajonnäs

Brochet (halv inbakad) 179 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella, lök, champinjoner, paprika, tomater, oxfile och bearnaisesås

Parma 169 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella, parmaskinka, tomater, ruccolasallad och örtolivolja

Surf And Turf 169 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella, tärnad oxfile, scampiräkor, champinjoner, toppas med aioli

Quattro Formaggi bianco 159 kr

Crème fraiche/mascarponekräm, mozzarella, gorgonzola, chèvre och parmesan

Cozze con scampi 159 kr

Musslor, scampiräkor, paprika och tomater, toppas med aioli

Lea special 159 kr

Pesto, mozzarella, marinerad kyckling, champinjoner och tomater, toppas med bearnaisesås

Bussola 159 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella, skinka och scampiräkor

Gorgonzola special 169 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella, tärnad oxfile, skinka, gorgonzola och lök

Glutenfri pizza: +25 kr - Extra pålägg: +15 kr



VÅRA PIZZOR

Att skapa en enastående pizza är en konstform där varje ingrediens spelar en huvudroll. Hos oss är degen och tomatsåsen inte bara ingredienser; de är själen i varje pizza vi bakar.

Vi använder en traditionell poolish-metod för vår deg, vilket skapar en unik surdeg med en balanserad smak och en krispig botten som får dig att vilja äta kanten av pizzan först.

Vår deg jäser alltid minst 3-4 dagar för att få den perfekta luftiga strukturen och den otroliga smaken.

Vår tomatsås är en hyllning till solmogna tomater. Endast de finaste, hela skalade tomaterna används för att skapa en sås som är ren och fyllig.

När det kommer till ost, väljer vi omsorgsfullt endast mozzarella, vilket ger varje pizza en krämig och förförisk karaktär.

Men magin slutar inte med basen. Våra toppings är noga utvalda för att komplettera och förhöja upplevelsen. Från äkta prosciutto cotto till lufttorkad prosciutto, delikat chèvre och förstklassig parmesan – varje ingrediens är ett löfte om kvalitet.

Vår passion för pizzabakning är djup, vi strävar ständigt efter att använda de finaste råvarorna och de mest omsorgsfulla metoderna i vår tillverkning.

Vi önskar att varje bit av vår pizza inte bara ska smaka, utan också förmedla en känsla av tradition, kvalitet och ren njutning.

