

A Pozzuoli la prima "Pizza 2.0" ricoperta con cialda di Parmigiano

LINK: <https://www.cronacaflegrea.it/a-pozzuoli-la-prima-pizza-2-0-ricoperta-con-cialda-di-parmigiano/>



A Pozzuoli la prima "Pizza 2.0" ricoperta con cialda di Parmigiano E' realizzata presso la Pizzeria Rione Terra by Cuba Libre Cafè in viale Capomazza a Pozzuoli di redazione - 6 Febbraio 2021 tweet POZZUOLI - Cos'è la Pizza 2.0? È la nuova proposta di pizza ripiena ricoperta di cialda di parmigiano. La particolarità di questa pizza non è solo la forma o la cialda di parmigiano, ma la tipologia di preparazione e gli ingredienti di qualità che vengono utilizzati, a partire dalla Farina **Molino Vigevano**. E' realizzata solo nella Pizzeria Rione Terra di Pozzuoli che si trova in Viale Capomazza 4. La si può mangiare a tavola oppure prenotarla telefonando al numero 081/3030111. I GUSTI - La Pizza 2.0 può essere realizzata al gusto di Parigina, Salsicce e Friarielli, Ricotta e Salame, Parmigiana, Mortadella e Pistacchio, Quattro formaggi, Scarola e Provola, Porchetta e Funghi. Una

vera prelibatezza che si può trovare solo ed esclusivamente presso la Pizzeria Rione Terra by Cuba Libre Cafè.