

Pizzerie, Berberè accoglie l'inverno con due novità stagionali

27 Novembre 2023

di Redazione



BOLOGNA – Berberè, la pizzeria al 5° posto della classifica mondiale della guida *50 Top Pizza*, celebra le festività con due novità invernali in menu. La condivisione è uno dei principi su cui si fonda il brand dei fratelli Aloe e quale miglior occasione del Natale per trascorrere dei piacevoli momenti in pieno stile Berberè? Sarà l'occasione ideale per organizzare cene aziendali, con la famiglia o con il proprio gruppo di amiche e amici, scambiarsi gli auguri e condividere una pizza artigianale, con impasto da farine biologiche e macinate a pietra, fermentato con solo lievito madre vivo per 24 ore. Condite con farciture stagionali e servite già spicchiate in 8 pezzi in nome della condivisione, le pizze di Berberè sono servite con gentilezza in posti bellissimi. L'inverno poi è sempre più vicino e Berberè lo accoglie con due novità.

Infatti, in arrivo dal 28 novembre due nuovissimi fuori menu: la Pizza Cavolfiore con cavolfiori

diversi (viola e gialli direttamente dalla campagna toscana), asiago stagionato, fiordilatte e ristretto d'acciughe siciliane (10 euro). Il ristretto di acciughe, con la sua sapidità, esalta la dolcezza dei cavolfiori, ma è la fonduta di asiago mezzano dell'Alto vicentino ad avvolgere il palato in tutta la sua delicatezza. Una pizza dai sapori corposi e avvolgenti, che sanno di inverno.

Tra le novità anche il nuovo dolce Berberè: cannoli siciliani ripieni di ricotta, scaglie di cioccolato e cannella (2 pezzi, 5,50 euro), una specialità intramontabile per chiudere in bellezza.