

DINEDI

A PIZZA ALEMÃ

Flammkuchen [flam-ku-rhen] verdadeira pizza alemã, uma especialidade da cozinha suábica. Variando de acordo com dialeto, ela é conhecida por muitos nomes:

Flammwaie, Dennete, Deie, Dinnede, Dünnele(...) Na nossa casa assumimos o nome Dinedi como compromisso de meio-termo. Massa de fermentação natural de espessura média e formato irregular. Base branca feita com nata temperada, e recheios típicos da culinária alemânica, **confira abaixo:**

TRADICIONAL

Cebola caramelizada, queijos suíços e bacon.

R\$ 66

LANDJÄGER

Salaminho defumado com queijo Raclette, pode vir com a base picante (com páprica e nata) ou base tradicional.

R\$ 64

ZUCCHINI R\$ 50

Fatias de abobrinha com cebola roxa e queijo Raclette.

R\$ 50

KARTOFFELN R\$ 67

Batata bolinha, bacon, queijos e o inconfundível perfume de Kümmel (alcaravia).

R\$ 67

COGUMELOS R\$ 80

Blend de cogumelos Paris, shitake e shimeji.

R\$ 80

PÊRAS R\$ 63

Fatiadas, com gorgonzola e nozes.

R\$ 63

APFEL R\$ 41

Maçãs fatiadas, creme de maçã e canela.

R\$ 41