



PAT PIZZA Borghetto Santo Spirito (SV)

Via Lungomare Matteotti, 29 R • 17052 Borghetto Santo Spirito (SV)

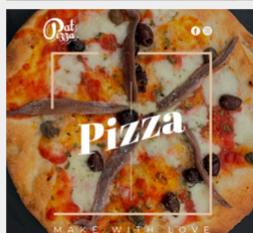
Tel. +39 0182 190 1744 • patpizzafef@hotmail.com

www.patpizza.it • FB: Pat Pizza • IG: patpizza

Orario: dal lunedì alla domenica 12:00 – 14:30 / 18:00 – 23:00

RISTORANTE: Gentile Cliente siamo lieti di informarvi che i nostri piatti sono fatti al momento con la massima cura e ricercatezza, per questo motivo le tempistiche sono differenti a seconda delle portate. Vi chiediamo quindi di avere pazienza nel caso in cui ci fossero dei ritardi.

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante!



PIZZERIA: Per la preparazione degli impasti utilizziamo il nostro lievito madre, olio extravergine d'oliva 100% italiano, farine macinate a pietra con tutte le caratteristiche organolettiche ed il sapore dell'antica tradizione italiana.

Motivi per scegliere Patpizza: ingredienti di ottima qualità, pane e pasta fresca tutti i giorni, mozzarella Fior di Latte di Battipaglia e Bufala Campana, salsa di pomodoro fatta con pomodori italiani, salumi 100% italiani, diversi tipi di pasta fresca fatta in casa, lunghi tempi di lievitazione e pane fatto con lievito madre.



RESTAURANT: Dear Customer, we are pleased to inform you that our dishes are made at the moment with the utmost care and refinement, for this reason the timing is different depending on the courses. We therefore ask you to be patient in case there are delays.

If you suffer from allergies or food intolerances, report it to our staff who will be able to put you in a position to avoid products that contain products to which you are allergic or intolerant!

PIZZERIA: For the preparation of the dough we use our sourdough, 100% Italian extra virgin olive oil, stone-ground flours with all the organoleptic characteristics and flavor of the ancient Italian tradition.

Reasons to choose Patpizza: excellent quality ingredients, fresh bread and pasta every day, Fior di Latte di Battipaglia and Bufala Campana mozzarella, tomato sauce made with Italian tomatoes, 100% Italian cured meats, different types of fresh homemade pasta, long leavening times and bread made with sourdough.

