

# REBASILICO

*Pizza & Cucina*



ReBasilico - cell.375-6537709 Via S.Francesco d'Assisi 12 - La Spezia



# LA PIZZA

- ✓ è cotta a temperature che possono arrivare a 400°C
- ✓ è tonda, con un diametro che non supera i 30 cm
- ✓ ha il caratteristico bordo rialzato (cornicione)
- ✓ è fatta solo con farina, acqua, lievito di birra e sale
- ✓ lievita almeno 48 ore, così le strutture più complesse - proteine, amidi e grassi - hanno il tempo di scomporsi in elementi più semplici e digeribili



*Bronte*



*Salziccia e friarielli*



ReBasilico - cell.375-6537709 Via S.Francesco d'Assisi 12 - La Spezia



# LA CUCINA

Facciamo tutto al momento e facciamo tutto noi: dall'antipasto al dolce  
Sforniamo il nostro pane ogni giorno, anche con impasti speciali  
Rinnoviamo spesso la carta: poche voci e prodotti freschi e del territorio



Antipasto mista



Cheese cake



Tagliata di Angus



Pane fresco



Tagliolini fatti in casa ai frutti di mare



ReBasilico - cell.375-6537709 Via S.Francesco d'Assisi 12 - La Spezia



# PAELLA

Su prenotazione , per minimo due persone, la nostra paella.

Di pesce, di carne, vegetariana

Preparata con passione e sapienza dal nostro chef spagnolo



ReBasilico - cell.375-6537709 Via S.Francesco d'Assisi 12 - La Spezia





TUTTO QUESTO IN UNA LOCATION UNICA



ReBasilico - Via S. Francesco d'Assisi 12, La Spezia cell. 375-6537709