

VareseNews

Pizza o panino?

Pubblicato: Venerdì 31 Gennaio 2020



Alla **pizzeria “Il Canneto”** di **via Delle Favie 9** a **Bodio Lomnago**, Paolo e Barbara continuano a stupirci.

Dopo l'eleganza di una pizza in nero, la pizza “da sballo”, quella **Senatore Cappelli**, la tradizionale fatta con farina 00, quella macinata a pietra bianca, a pietra integrale, grano saraceno o cereali, sul menù è arrivata anche la pizza preparata con un impasto a base di **farina di tritordeum**, un nuovo cereale nato **dall'incrocio naturale tra orzo selvatico e grano duro**.

Questo nuovo impasto si caratterizza per il suo sapore dolce, un aroma gradevole e un colore giallo attraente che rende lo rende inconfondibile. Assolutamente da provare, per vivere una nuova esperienza di gusto.

E se non bastasse, al Canneto hanno pensato bene di introdurre anche una selezione di **gustosissimi panini cotti nel forno a legna** e preparati con l'impasto utilizzato anche per la pizza, quindi **potendo scegliere tra ben nove tipi di farine differenti**, per andare incontro a tutti i gusti.

Alla pizzeria Il Canneto **il cliente è coccolato** da un servizio attento a ogni dettaglio, come per esempio vedersi servite le bibite in bottigliette di vetro o il dessert in contenitori di vetro in stile retrò e periodicamente vengono proposte tante novità sulle farciture di pizze e panini, per andare anche incontro alla stagionalità di alcuni prodotti.

Non vi resta che **chiamare e prenotare un tavolo** per assaggiare una delle tante proposte del menù, magari in compagnia, perché come tutte le cose davvero buone della vita, un'ottima pizza o un gustoso panino, sono meglio se condivise e gustate in compagnia.

Il Canneto

Via delle Favie, 9
21020 Bodio Lomnago (VA)
Tel. 0332 948382
Chiuso il martedì sera e il mercoledì

[Facebook](#) | [Instagram](#)

di [Ufficio pubblicità](#)