

MENU

Pesam
em média
700g

Focaccias artesanais de longa fermentação

Chuva de Parmesão.....55

Parmesão, gergelim e alecrim fresco. Finalizada com azeite extra virgem e flocos de sal marinho inglês Maldon.

Gorgonzola e Pera.....65

Queijo gorgonzola, pera, nozes e alecrim fresco. Finalizada com azeite extra virgem e flocos de sal marinho inglês Maldon.

Cebola Roxa.....63

Cebola roxa, toque de parmesão, gergelim e alecrim fresco. Finalizada com azeite extra virgem e flocos de sal marinho inglês Maldon defumado.

Azeitona Preta.....58

Azeitonas Azapa Premium, gergelim e alecrim fresco. Finalizada com azeite extra virgem e flocos de sal marinho inglês Maldon.

FORNADA TODOS OS DIAS!

Mediante encomenda. Pedidos com **2 dias de antecedência**.

@MACHEFOCACCIA

LONGA FERMENTAÇÃO
ma
che
FOCACCIA!

PARA ENTREGA
OU RETIRADA