



LAS PIZZAS NAPOLITANAS  
**DE SALÓN CAIMITO**  
ELABORADAS CON MASA MADRE

**LAS ROJAS - POMODORO HECHO  
DE TOMATE SAN MARZANO**

<b>LA REINA MARGARITA</b>	\$235.00
<i>Cuenta la leyenda que en una visita de la reina Margarita a la ciudad de Nápoles, el Chef Raffaele Esposito creó una pizza con los colores de la bandera italiana: el rojo de la salsa, el blanco del queso y el verde de la albahaca, bautizándola como "MARGARITA" en honor a la reina. El resto es historia.</i>	
<b>MI LUPITA</b>	\$250.00
<i>¿Si Margarita tuvo su pizza, porque Lupita no? Es básicamente una vegetariana con mozzarella, tomate, pimienta, calabaza italiana, cebolla morada, portobello, aceitunas negras y espinacas.</i>	
<b>LA DE JAMÓN SERRANO</b>	\$380.00
<i>La pizza más pedida por sus sabores particulares que a muchos encantan. Jamón serrano con arúgula, parmesano en láminas y reducción balsámico.</i>	
<b>BURRATA DE LECHE DE BÚFALA TABASQUEÑA</b>	\$380.00
<i>Mozzarella, Pomodoro y tomates macerados en vinagreta de perejil como base, todo se hornea y al salir la pizza coronamos con una burrata de leche de búfala espectacular hecha orgullosamente en Tabasco.</i>	
<b>LA POCHOVERA</b>	\$290.00
<i>Una versión Tabasqueña de la hawaiana. Esta pizza está inspirada en Tenosique, Tabasco, por eso su nombre. Lleva el afamado provolone ahumado del Tío Rodo originario de dicho municipio, piña natural, jamón, miel de piña y orégano tostado. Es de las favoritas de Salón Caimito.</i>	
<b>CARNÍVORA</b>	\$330.00
<i>La Carnívora está creada para los "meat lovers". Está hecha con albondiguitas de res que preparamos en casa, pepperoni, jamón york, cebolla morada y aderezo Don Bencho (chipotle).</i>	
<b>DIAVOLLA</b>	\$300.00
<i>Pepperoni italiano picante y mucho Grana Padano rallado. ¡Recomendada!</i>	
<b>ROAST BEEF</b>	\$410.00
<i>Horneamos con la pizza con su salsa pomodoro, mozzarella, champiñones al ajillo, pepperoni, salami, mayonesa de ajo confitado y al salir del horno le ponemos trozos de carne de res rostizada.</i>	