



„Chcemy inspirować i zaskakiwać smakiem”. Nowa Craft Pizza w Iławie już otwarta - mamy dla Was zaproszenia! [ZDJĘCIA]

data aktualizacji: 2023.07.30



- Serwujemy klasyczne pizze, znane każdemu miłośnikowi tego włoskiego przysmaku, ale chcemy też inspirować naszych gości, zachęcać ich do kulinarnych podróży i smakowania takich połączeń, jakich dotychczas jeszcze nie znali - tak przybliża menu Craft Pizzy w Iławie chef kuchni w tym nowo otwartym w Iławie lokalu.

Głodni kulinarnych wrażeń? Przybywajcie do nowej Craft Pizzy w Starym Spichlerzu - już otwarte!

KLASYKI, ALE TEŻ NIEOCZYWISTE, NOWE POŁĄCZENIA. TO WŁAŚNIE MENU CRAFT PIZZY W IŁAWIE!

Spróbuj czegoś nowego, daj się zaskoczyć, poeksperymentuj ze smakami, których jeszcze nie znasz! - do tego zachęca swoich gości Craft Pizza, nowy lokal gastronomiczny otwarty w Starym Spichlerzu w Iławie.

- W naszym menu dla miłośników klasyki nie zabraknie słynnych i sprawdzonych, najpopularniejszych receptur, ale chcemy też być miejscem, w którym można spróbować czegoś nowego, innego, zaskakującego - mówi szef kuchni, Eliaz Hoga.

Przykłady?

Spróbuj bruschetty, ale nie takiej zwykłej, podanej na grzance, tylko zaserwowanej właśnie w formie pizzy! Oliwa, roztarty czosnek, pomidorki i bazylia - to danie to klasyk, ale odświeżony i podany w zaskakującej formie.

- Wszystkim, którzy lubią nowości, polecam też naszą pizzę z orzechami, gorgonzolą i gruszką. Jest to pyszne połączenie, które szczególnie przypada do gustu kobietom. Zamiast typowego sosu pomidorowego jest tutaj sos bianco - kontynuuje szef kuchni. - Mamy też coś specjalnego, przygotowanego z myślą o dzieciach: pizzę na słodko z rozpływającym się w ustach kremem czekoladowym i odświeżającymi truskawkami.

Ślinka cienie na samą myśl! Poniżej zobaczcie całe menu nowej pizzerii.

CRAFT

Food by Hoga

PIZZA

Pizza:

1.MARGHERITA (SOS POMIDOROWY, SER)	30 ZŁ
2.FUNGI (SOS POMIDOROWY, SER, PIECZARKI)	31 ZŁ
3.VESUVIO (SOS POMIDOROWY, SER, SZYNKA)	32 ZŁ
4.CAPRICIOSA(SOS POMIDOROWY, SER, PIECZARKI, SZYNKA)	33 ZŁ
5.BAŁKAŃSKA(SOS POMIDOROWY, SALAMI, SZYNKA, CEBULA)	34 ZŁ
6.LA MAFIA(SOS POMIDOROWY, SER, PIECZARKI, SZYNKA, BOCZEK, KIEŁBASA, CEBULA)	37 ZŁ
7.PEAR&NUTS(SOS BIANCO, GORGONZOLA, MOZZARELLA, ORZECHY WŁOSKIE, GRUSZKA, SOS BALSAMICZNY)	40 ZŁ
8.MEXICANA Z SEREM W BRZEGACH(SOS, SER, PAPRYKA, MIĘSO MIELONE, KUKURYDZA, FASOLA CZAROWNA,POR)	39 ZŁ
9.ALA BOSS(SOS POMIDOROWY, SER, SALAMI, BOCZEK, KIEŁBASA, PIECZARKI, CEBULA, PAPRYKA)	38 ZŁ

SOSY: CZOSNKOWY, PIKANTNY I
PAPRYKOWY WŁASNEJ RECEPTURY
3 ZŁ/SZT.(DO KAŻDEJ PIZZY 2 SOSY GRATIS)

DOWÓZ NA TERENIE ŁAWY 8ZŁ

CRAFT

Food by Hoga

PIZZA

- | | |
|---|-------|
| 10.ALOHA(SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZYNKA, ANANAS) | 33 ZŁ |
| 11.GÓRALSKA (SOS POMIDOROWY, OSCYPEK, SER PLEŚNIOWY, MOZZARELLA, BOCZEK, OGÓREK KISZONY) | 38 ZŁ |
| 12. VICTORIO(SOS POMIDOROWY, SER, PIECZARKI, KURCZAK) | 37 ZŁ |
| 13.PEPPERONI(SOS POMIDOROWY, SZYNKA, SALAMI, CEBULA, PEPPERONI) | 38 ZŁ |
| 14.SHRIMP(SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, MASCARPONE, KREWETKI, ŻURAWINA, ŚWIEŻA PIETRUSZKA) | 42 ZŁ |
| 15.UNCLE FARM(SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, KABANOS, BOCZEK, PIECZARKI, KURCZAK, POMIDOR, OGÓREK KISZONY) | 39 ZŁ |
| 16. SALAME PICCANTE(SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SALAMI PICCANTE, MASCARPONE, ŚWIEŻA BAZYLIA) | 38 ZŁ |
| 17.FOLLY(NUTELLA, TRUSKAWKI, DRAŻETKI SKITTLES) | 36 ZŁ |
| 18. CHORIZO(SOS POMIDOROWY, BURRATA, MOZZARELLA, KIEŁBASA CHORIZO) | 39 ZŁ |
| SOSY: CZOSNKOWY, PIKANTNY I
 PAPRYKOWY WŁASNEJ RECEPTURY
 3 ZŁ/SZT.(DO KAŻDEJ PIZZY 2 SOSY GRATIS) | |

Przystawki:

- | | |
|---|-------|
| 1.KREM Z POMIDORÓW Z BAZYLIA ORAZ GRZANKĄ CZOSNKOWĄ | 22 ZŁ |
| 2.NACHOSY Z SOSEM SEROWYM, PAPRYCZKAMI JALAPENO I SZCZYPIONIEM | 15 ZŁ |
| SEZONOWA SŁONECZNA PIZZA A'LA BRUSCHETTA NA CIENKIM WŁOSKIM CIEŚCIE | 30 ZŁ |

SPÓD WYPIEKANY BEZ BLASZKI. TO "ROBI RÓŻNICĘ"!

Nazwa pizzerii nawiązuje do rzemiosła - tradycyjnych metod wyrobu jedzenia, do których dzisiaj, wraz z rosnącą świadomością konsumencką, coraz częściej się wraca.

- Nasza pizza jest rzemieślnicza, ponieważ ciasto wyrabiamy zawsze sami, na miejscu, z dobrych składników i bez zbędnych dodatków - podkreśla szef kuchni. - No i przede wszystkim: wypiekamy je bez blaszki. Spód pizzy piecze się po prostu położony w kamiennym piecu. A to naprawdę robi różnicę, jeśli chodzi o smak! Także nasze sosy przygotowujemy samodzielnie na miejscu ze świeżych składników, nie są to tzw. gotowce.

Do tego starannie dobrane składniki i ciekawe połączenia smakowe- czego można chcieć więcej od pizzerii! :-)

Craft Pizza zaserwuje Wam również nachosy - jako przekąskę. A menu będzie się zmieniać, aby stale zaskakiwać gości. W planach właścicieli jest m.in. wprowadzenie do oferty naleśników, jakich jeszcze w Iławie nie ma!

Bądźcie więc czujni i śledźcie [Craft Pizzę na Facebooku](#).

JESZCZE RADOŚĆ Z WIDOKU NA JEZIORAK

Pozytywnych doznań w Craft Pizzy dopełnia wystrój i... widok! Stylowe, pełne uroku wnętrze zapewni Wam przyjemny nastrój podczas rodzinnych albo towarzyskich wypadów na pyszne jedzenie. A widok? Kto w Iławie nie kocha Małego Jezioraka! :-) To właśnie ten urokliwy akwen w pełnej krasie widać z okien nowej pizzerii.

Przyjdźcie i zobaczcie na własne oczy :-). Craft Pizza zaprasza serdecznie.

~~galeriaspc~~8509~~

ZAPROSZENIA DLA CZYTELNIKÓW PORTALU WWW.INFOILAWA.PL

Dzięki uprzejmości właścicieli Craft Pizzy możemy przekazać naszym Czytelnikom upominki - 3 zaproszenia na pizzę w tym nowym lokalu. Aby wziąć udział w losowaniu:

- - na swojej ścianie na Facebooku publicznie udostępnić konkursowy post ([tutaj link](#)) ORAZ
- - w komentarzu pod konkursowym postem napisz, której pizzy z załączonego menu Craft Pizzy chciałbyś/chciałabyś spróbować.

Na Wasze wpisy czekamy do 28 lipca.

AKTUALIZACJA - MIŁO NAM OGŁOSIĆ WYNIKI ZABAWY

Na pizzę w nowej Craft Pizzy w Iławie zapraszamy...

- Mariusza Hinza,
- Marzenę Klubę i
- Adrianę Wójcicką.

W celu realizacji swojego bonu prosimy o kontakt bezpośrednio z pizzerią. Życzymy smacznego!

Nowa Craft Pizza zaprasza: już otwarte!

- Odwiedź w klimatycznym lokalu w Starym Spichlerzu, ul. Sobieskiego 14/9 (wejście znajduje się na rogu budynku).
 - Weź na wynos.
 - Zamów z dostawą: tel. 575 983 313.
-



Artykuł sponsorowany.

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/71526-chcemy-inspirowac-i-zaskakiwac-smakiem-nowa-craft-pizza-w-ilawie-juz-otwarta-mamy-dla-was-zaproszenia-zdjecia>