

# Antica Focacceria Dazio

## Focacce :

- **Tradizionale**  
*(Farina 00, zucchero, sale, pepe, lievito)*
- **Tradizionale con tuma**  
*(Farina 00, zucchero, sale, pepe, lievito)*
- **Capricciosa**  
*(Farina 00, zucchero, sale, pepe, lievito)*
- **Norma**  
*(Farina 00, zucchero, sale, pepe, lievito)*
- **Patate**  
*(Farina 00, zucchero, sale, pepe, lievito)*
- **Margherita**  
*(Farina 00, zucchero, sale, pepe, lievito)*
- **Margherita con Würstel**  
*(Farina 00, zucchero, sale, pepe, lievito)*

# Antica Focacceria Dazio

## Rustici :

- **Arancino( Fritti o al forno)**  
*(Farina 00,zucchero,sale,pepe,lievito)*
- **Pidoni tradizionali ( Fritti o al forno )**  
*(Farina 00,zucchero,sale,pepe,lievito)*
- **Pidoni tradizionali con tuma ( Fritti )**  
*(Farina 00,zucchero,sale,pepe,lievito)*
- **Pidoni con prosciutto e formaggio ( Fritti o al forno )**  
*(Farina 00,zucchero,sale,pepe,lievito)*
- **Mozzarelle in carrozza**  
*(Farina 00,zucchero,sale,pepe,lievito)*
- **Focaccine**  
*(Farina 00,zucchero,sale,pepe,lievito)*

**\* Su richiesta si effettuano rustici mignon**