

BVLGARI

LA SPIAGGIA

Pier Daniele Seu, 37 anni, pizzaiolo e imprenditore romano, ideatore di Seu Pizza illuminati, ha creato il menu

selezionando le materie prime per il Bvlgari Resort Dubai.

La sua pizza ha un'identità forte e parla un linguaggio preciso.

È una pizza moderna, con una forte tecnica alle spalle

un impasto etereo ed un cornicione importante,

in cui giocano un ruolo fondamentale gli ingredienti,

la loro qualità, provenienza e combinazione.

Nel menù propone le pizze della tradizione italiana

e quelle legate a Roma con un'attenzione

alle creazioni incentrate sulla materia vegetale e le pizze dolci.

A fine 2019, 50 Top Pizza ha consacrato Pier Daniele come

pizzaiolo dell'anno,

accanto agli storici mostri sacri della pizza mondiale.

Pier Daniele Seu, 37, a Roman pizza chef and entrepreneur, mastermind behind Seu Pizza illuminati, created the menu selecting the best ingredients for the Bvlgari Resort Dubai.

His pizza has a strong identity and speaks a precise language.

It is a modern pizza, with a strong technique behind, an ethereal dough and an

important cornice, in which the ingredients,

their quality, origin and combination play a fundamental role.

The menu offers traditional Italian pizzas and others linked to Rome with an emphasis on vegetables and sweet pizzas.

At the end of 2019, Pier Daniele has been rewarded as Pizza Chef of the year by 50

Top Pizza,

alongside the historic sacred monsters of pizza making's world.

PIZZA CLASSIC

MARGHERITA DOP (G)(D)(V)

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese and Basil

140

PATATE E TARTUFO (G)(D)(V)

*Truffle Sauce, Purple Potatoes, Smoked Provola, Fior di Latte, Parmesan Cream,
Fresh Truffle Slices*

200

DIAVOLA (G)(D)

Tomato Sauce, Fior di Latte Cheese, Spicy Beef Salami and Olive Powder

160

POMODORI e BURRATA

*Yellow Tomato, Cherry Tomato Wedges, Baked Tomato Cream, Confit Tomatoes,
Fresh Burrata Cheese, Basil Oil, Basil Leaves*

150

FIOR DI COTTO

*Fior di Latte Cheese, Cooked Veal Ham, Stracciatella Cheese, Courgette Flowers,
Black Olives Powder, Olive Oil*

160

TONNO E POMODORO

*Little Tomato Sauce, Heirloom Tomatoes Slices, Tuna Fillet, Lime Mayonnaise, Black
Olives Powder, Basil Cress, Olive Oil*

190

SPECIAL PIZZA OF THE MONTH

PANZANELLA

*Datterino Tomatoes, Roasted Bread Cream, Pickled Tropea Onion, Celery Gel,
Buffalo Mozzarella Stripes, Pickles, Taggiasca Olives, Basil Cress, Olive oil*

150

PIZZA SANDWICH

SORRENTINO

*Folded Pizza Sandwich, Baked Tomato Cream, Fresh Tomato Slices, Burrata
Cheese, Pesto Sauce*

130

CAMOGLI

Folded Pizza Sandwich, Mozzarella Cheese, Emmental Cheese, Cooked Veal Ham

120

PIZZA DESSERT

BOUNTY (G)(D)(E)

*Caramelized Pizza Dough, Chocolate Cream, Coconut Cream, Chocolate Nibs,
Chocolate Pearls, Coconut Rape'*

120 whole/ 30 per slice