

PIZZA A DEGUSTAZIONE

LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DI PIZZA

Farine macinate a pietra, LIEVITO MADRE, lunga lievitazione, ingredienti freschi, di stagione e del nostro orto

LA MARGHERITA .9

pomodoro "Petrilli", fior di latte pugliese, origano

PAPPA AL POMODORO .14

-IMPASTO AL FARRO -

conserva di pomodorini* del nostro orto 2019, burrata pugliese

LA BUFALA CAMPANA ARTIGIANALE D.O.P. .14

e pomodoro "Petrilli"

BURRATA E CRUDO VENETO D.O.P. .15

-IMPASTO AL FARRO -

L'ACCIUGA DI CETARA .15

pomodoro "Petrilli", ricotta di bufala, acciughe di Cetara, olive taggiasche, pomodorino confit*

CHEESEBURGER .20

-PANBURGER-

hamburger di manzo, scamorza affumicata, cipolla di Tropea caramellata, pomodorino confit*, insalatina

MORTADELLA BONFATTI BOLOGNA  .15

-PANBURGER-

stracchino, pistacchi di Bronte, insalatina

ACQUA MINERALE

ACQUA MINERALE "LURISIA" 0.75 L .2,5

ESPRESSO ARABICA NATURALE GIAMAICA CAFFE' .1,5

ORZO INTEGRALE AZ. AGR. .2,5

TISANE .2,5

BIRRE ALLA SPINA

HELLES

ATHESTE HELL birificio estense .3,5 - .4,5

ROSSA LAGER

MUNICH birificio estense .3,7 - .4,7

BLANCHE

WHITEER schelde brouwerij .5 - .6

ALE

CALLE SAN MIGUEL birificio estense .3,7 - 4,7


COPERTO .2

RISTORANTE

PER COMINCIARE...

- Piovra scottata, cannellini, broccoli, cipolla in carpione .10
- Battuta al coltello, cavolo nero, Comtè, porro fritto, senape.12
- Radicchio marinato, stracchino, noci, radicchio variegato .9

PRIMI PIATTI

- Spaghetti al pomodoro, burrata pugliese, olive taggiasche,
polvere di capperi di Salina  .10
- Carbonara di mare .12
- Spiralotti "FELICETTI", cime di rapa, acciughe, pecorino .10
- Crema di carote e zenzero, polvere di rape, porro fritto .9

SECONDI PIATTI

- Caesar salad... pollo allevato a terra, crostini, bacon,
parmigiano 30 mesi, salsa caesar .11
- Guancetta di manzo brasata, patate al forno, indivia .20
- Merluzzo, crema di sedano rapa, aglio nero, finocchi .18

ORTOBURGER .15

-PANBURGER-

verze stufate, scamorza affumicata, cipolla caramellata,
pomodorini confit, guanciale croccante, cappuccio bianco

BATTUTA DI MANZO "MACELLERIA TOLIN" .19

fior di latte pugliese, cime di rapa, porri, senape

PULLED PORK .20

-PANBURGER-

spalla di maiale sfilacciata, chutney di mango, Comtè AOC,
cappuccio viola marinato

RADECI .17

-IMPASTO INTEGRALE-


fior di latte pugliese, sedano rapa, aglio nero,
radicchio tardivo marinato, radicchio rosa,
radicchio variegato

DALLA TERRA (Pizza dell'anno Gambero Rosso 2019) .20

fior di latte pugliese, robiola di Roccaverano,
indivia all'arancia, broccoli verdi, puntarelle,
crema di carote allo zenzero, polvere di rape rosse

CRUDO DI GAMBERO DI PORTO SANTO SPIRITO .26

-IMPASTO CROCCANTE-

fior di latte pugliese, burrata, guanciale croccante, salsa
masala, polvere di capperi di Salina 

* PRODOTTO NEL NOSTRO ORTO

LISTA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
grano, farro, khorasan, segale, orzo, avena
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi



Farine macinate a pietra, lunga lievitazione, ingredienti freschi, di stagione e del nostro orto

SELEZIONI DI MARGHERITA...

MARGHERITA .6

pomodoro S. Marzano dop, fior di latte pugliese

POMOD'ORO .9

pomodorino giallo, burrata pugliese, basilico

NAPULE' .9

pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, ricotta di bufala, basilico* fritto

COAST TO COAST .10

pomodoro "Petrilli", mozzarella di bufala dop, olio al basilico

PIZZE CLASSICHE

DIAVOLA "SLOW FOOD" .7,5

pomodoro S. Marzano dop, fior di latte
salsiccia rossa di Castelpoto 

PROSCIUTTO E FUNGHI .10

fior di latte, prosciutto cotto naturale, cardoncelli, olio prezzemolo

WURSTEL .7


Pomodoro S. Marzano dop., fior di latte, wurstel NATURALI

TONNO E CIPOLLA .9

fior di latte, tonnetto alletterato del Mediterraneo, cipolla in carpione


PIZZE CONTEMPORANEE

MARINARA DEL VESUVIO .6,5

pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, aglio nero, origano, polvere di capperi di Salina 

VARIANTE CON ACCIUGHE .2,5

CETARA .10

pomodoro S. Marzano dop, fior di latte, acciughe di Cetara, olive taggiasche, capperi di salina 

CIPOLLA E PATATE .10

fior di latte, cipolla caramellata, patate al forno, salsiccia

VEGETARIANA .11

fior di latte, cannellini, cavolo nero, radicchio tardivo, porro fritto

POLPO E PATATE .12

fior di latte, piovra, olive taggiasche, patate al prezzemolo, salsa orientale

ARICCIA .12

fior di latte, gorgonzola dop, porchetta di Ariccina igp, gel di uva fragola

SAPORI D'INVERNO .11

fior di latte, verze stufate, broccoli verdi, guanciale, Comtè

IN FONDO AL MAR .12

fior di latte, aringa sciocca, soncino, radicchio rosa, pompelmo

**SI CONSIGLIA DI NON VARIARE GLI ABBINAMENTI PROPOSTI
AL FINE DI MIGLIORARE L'ESPERIENZA DI DEGUSTAZIONE.**