

BENVENUTI DA



IL NOSTRO MENU



PIZZE

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	
NAPULÈ	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 al prezzemolo

WÜRSTEL

7

Pomodoro S. Marzano dop, fior di latte,
würstel naturali

TONNO E CIPOLLA

9

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

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

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	
BENVENUTI AL SUD	12
pomodoro San Marzano, fior di latte, olive taggiasche, pomodorini gialli, burrata pugliese, pesto di rucola	
VEGETARIANA	11
fior di latte, erbe di campo, asparagi, cipolla in carpione, mandorle	
DELIZIOSA	11
fior di latte, erbe di campo, nduja di Spilinga, pecorino di fossa	
ASPARAGINA	12
fior di latte, asparagi di Pernumia, burrata pugliese, pancetta	
CARBONARA D'ASPARAGI	12
fior di latte, asparagi di Pernumia, guanciale, crema d'uovo, pecorino	

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 | |
| 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 | |
| CRUDO DI GAMBERO DI PORTO SANTO SPIRITO | 26 |
| IMPASTO CROCCANTE | |
| fior di latte pugliese, burrata, guancialetto croccante, salsa masala, polvere di capperi di Salina 🌻 | |
| MORTADELLA | 15 |
| IMPASTO PAN BURGER | |
| insalata dell’orto, mortadella, maionese ai pistacchi | |

BATTUTA**19**

fior di latte, erbe di campo, battuta al coltello,
carciofi fritti, maionese alla nocciola

DALL'ORTO**17**

fior di latte, bruscandoli, finocchi, cipolla caramellata,
asparagi verdi, zabaione allo zenzero, ricotta salata

BURGER

I nostri hamburger sono preparati con **pane fatto in casa** e farciti con le **insalate del nostro orto**.
Accompagnati dalle **nostre patate al forno con la buccia** e dalle **salse homemade** di Gigi Pipa.

GIGI PIPA BURGER

12

hamburger di manzo 200g, scamorza affumicata, insalata del nostro orto, uovo all'occhio di bue, bacon croccante, salsa Gigi Pipa

FARM BURGER

12

hamburger di manzo, cime di rapa, cavolo cappuccio, cipolla caramellata, maionese alla senape

PULLED PORK BURGER

12

spalla di maiale sfilacciata, cappuccio viola marinato, Comté AOC, chutney di mango, salsa bbq homemade

BEVERAGE

ACQUA MINERALE "LURISIA" 0.75 L	2,5
ESPRESSO ARABICA NATURALE GIAMAICA CAFFÈ	1,5
ORZO INTEGRALE AZ. AGR.	2,5
TISANE	2,5

BIRRE ARTIGIANALI

WEISSENOHER EUCARIUS PILS German Pilsner 4,9°	5,5
WEISSENOHER GLOCKEN HELL Helles 5,0°	5,5
WEISSENOHER KLOSTER SUD Amber Lager 5,4°	5,5
AYINGER BRAUWEISSW Weizen 5,1°	5,5
AYINGER CELEBRATOR Doppelbock 6,7°	5,0
SCHELDE WITHEER Blanche 5,0°	4,5
FYNE ALES Ipa 5,5°	5,5

VINI NATURALI E DESSERT

Per informazioni sui nostri **vini naturali** e sulla carta dei **dessert**, il nostro staff è a tua disposizione.

COPERTO

2

Per eventuali **allergie** o **intolleranze**,
chiedere allo staff di sala.