

Frittini

Crocchette di Patate Artigianali	€ 6,00
Polpette di Melanzane	€ 6,00
Patatine Fritte	€ 5,00
Tris di verdure pastellate Verdure (zucchine, cavolfiore, melanzane) in pastella	€ 6,00
Pittule classiche	€ 4,50

Impasti alternativi

Multicereali Un mix equilibrato di cereali selezionati per un impasto ricco di fibre e nutrienti. La combinazione di grano, avena, segale e semi di girasole dona un sapore unico e una croccantezza irresistibile, perfetto per chi cerca un'alternativa gustosa e salutare.	€ 2,50
Senatore Cappelli Scopri la nostra base pizza al Senatore Cappelli, realizzata con farina di grano duro Senatore Cappelli, noto per il suo sapore autentico e ricco. Questa base offre una consistenza croccante, ideale per esaltare qualsiasi condimento. Perfetta per chi ama i sapori genuini e tradizionali.	€ 2,50
100% Integrale Prova il nostro impasto 100% integrale, realizzato con farine integrali di altissima qualità. Ricco di fibre e con un sapore intenso e aromatico, è la scelta ideale per chi desidera una pizza sana e gustosa, senza rinunciare al piacere.	€ 2,50
Grano Arso	€ 2,50

Scopri il sapore autentico della tradizione pugliese con il nostro impasto al grano arso. Caratterizzato da un gusto leggermente affumicato e una texture croccante, questo impasto offre una nuova dimensione di sapore che ti sorprenderà ad ogni morso.

Orzo BIO

€ 2,50

Sperimenta la aroma unico del nostro impasto all'orzo tostato. Con il suo gusto leggermente nocciolato e una consistenza fragrante, questo impasto offre una deliziosa alternativa per chi ama i sapori intensi e originali.

Farro BIO

€ 2,50

Gusta la naturale bontà del farro con il nostro impasto speciale. Questo impasto, dal sapore rustico e leggermente dolce, è ricco di fibre e sali minerali, offrendo una scelta genuina e nutriente per una pizza leggera e saporita.

Base Riso e Patate (no celiaci)

€ 3,50

Perfetto per gli intolleranti al glutine, questo impasto a base di riso e patate è cotto a parte in un tegamino per garantire la sicurezza. La consistenza è soffice e il sapore delicato.

Canapa

€ 2,50

Pizze Gourmet

Sublimia

€ 13,00

Un capolavoro di eleganza e sapore. Pizza con cornicione ripieno di ricotta cremosa, base bianca con mozzarella fiordilatte, melanzane a funghetto sapientemente preparate, porchetta di Ariccia IGP, basilico fresco e una vellutata fonduta di parmigiano 36 mesi, crocchette di patate artigianali.

Un'esperienza gastronomica unica, pensata per chi ama l'eccellenza.

Alba

€ 12,50

(base gialla) Vellutata di datteri giallo, Guanciaie, Fiordilatte artigianale pugliese, basilico fresco, crocchette artigianali, crema di pecorino DOP

Genovese

€ 12,00

Base pesto al basilico, fior di latte artigianale, pomodori secchi, pinoli, basilico fresco, olive nere, grana

Tramonto	€ 10,50
(base vellutata di zucca), fior di latte, porcini, gorgonzola, speck fuori cottura	
Cuor di Carciofo	€ 10,50
base crema di carciofi, fior di latte, scamorza affumicata, cuori di carciofi, olive nere di Cerignola, liquirizia disidratata	
Violetta	€ 10,00
(base vellutata di radicchio rosso), fior di latte, pancetta, noci, basilico	
Doc	€ 8,50
(bianca) Bufala Campana DOP, pomodorino rosso semi dry (semi secco), basilico fresco	
Nebula	€ 12,00
Passata di datterino giallo BIO di Sicilia, Friarielli, Capocollo di Martina Franca DOP, Pomodorini rossi semi dry, Stracciata di burrata artigianale, Crumble di frisa alla curcuma	
Affumicata	€ 10,50
(bianca) fior di latte, scamorza affumicata, pancetta, pomodorini sent-dry, burrata artigianale al centro, crema di pistacchio	
Delizia	€ 11,00
Pomodoro, fior di latte, capocollo di Martina Franca DOP, pomodorino rosso semi-dry (semi secco), rucola, burrata artigianale	
Imma	€ 7,50
(base rossa) pomodoro, alici, capperi, tonno, olive nere, pomodorino rosso dry (secco), basilico fresco	
Margherita Sbagliata	€ 7,50
(bianca) fior di latte, strisce di pomodoro, riduzione di basilico, olio evo Az. Agricola Monteduro	
Margherita Gialla	€ 7,50
(base vellutata di datterino giallo di Sicilia), fior di latte, olive	
Pugliese	€ 10,00
Pomodoro, fior di latte, capocollo di Martina Franca DOP, burrata artigianale.	
Martinese	€ 9,50

pomodoro, fior di latte, funghi porcini, capocollo di Martina Franca DOP, granella di pistacchio

Cime di Rapa € 8,50

(base crema di cime di rapa), fior di latte, pancetta, nduja di Spilinga DOP

Norvegese € 10,00

(bianca) fior di latte, funghi porcini, salmone, finger lime, prezzemolo

Sfiziosa € 9,50

(bianca) fior di latte, scamorza, mortadella, granella di pistacchio

Boscaiola Pro € 10,00

(bianca) fior di latte, scamorza affumicata, porcini, salsiccia nostrana, miele di tabacco, olio al tartufo, basilico fresco

Friarielli Pro € 10,00

(bianca) fior di latte, scamorza affumicata, salsiccia nostrana, friarielli, ciuffi di ricotta

Crocchè € 9,50

pomodoro, fior di latte, capocollo di Martina Franca DOP, crocchette di patate artigianali

Pistacchio € 10,00

(bianca) fior di latte, scamorza affumicata, guanciale, crema di pistacchio

Fior di Tarallo € 10,00

(bianca) fior di latte, salamino piccante, ciuffi di ricotta, grana padano DOP, tarallo sbriciolato, basilico fresco

Pumpkin € 9,50

(base vellutata di zucca), fior di latte, provola, salsiccia, noci, basilico fresco

Gym € 8,00

(bianca) fior di latte, bresaola punta d'anca IGP, rucola, grana, olio evo

Montagna € 8,00

(bianca) fior di latte, scamorza affumicata, speck, rucola, noci

Pizze Selezione - " I 5 Elementi "

Quinta Essenza	€ 12,00
(base crema di carciofi), fior di latte, cipolla di Tropea, pancetta, burrata artigianale al centro, basilico fresco	
Fuoco	€ 8,50
pomodoro, fior di latte, nduja di Spilinga DOP, ciuffi di ricotta	
Acqua	€ 9,00
(base vellutata di zucchine (Home Made)), fior di latte, datterino giallo, trancetti di tonno, olive nere	
Aria	€ 9,50
(bianca) bufala campana DOP, pomodorino rosso semi secco (semi-dry), datterino giallo, riduzione di basilico	
Terra	€ 9,00
(bianca) fior di latte, cipolla di Tropea, pomodori semi-dry (semi secchi), olive leccine a scaglie, basilico fresco	

Pizze Classiche

Regina Margherita	€ 8,00
pomodoro, bufala campana DOP, basilico fresco	
Salsiccia e Friarielli	€ 7,00
pomodoro, fior di latte, salsiccia, friarielli	
Fumè	€ 7,00
pomodoro, fior di latte, scamorza, pancetta affumicata	
Napoli	€ 6,00
pomodoro, fior di latte, alici, capperi, olio	
Capricciosa	€ 8,00

pomodoro, fior di latte, funghi freschi, carciofi, salamino piccante, prosciutto cotto, alici, capperi, olive	
Diavola	€ 6,00
pomodoro, fior di latte, salamino piccante	
Cotto e Funghi	€ 6,50
pomodoro, fior di latte, funghi freschi, prosciutto cotto	
4 Stagioni	€ 7,00
pomodoro, fior di latte, funghi freschi, carciofi, prosciutto cotto, olive	
4 Formaggi	€ 7,00
pomodoro, fior di latte, scamorza affumicata, emmenthal, gorgonzola	
Contadina	€ 7,00
pomodoro, fior di latte, grill di melanzane, zucchine e peperoni	
Crudaiola	€ 7,50
pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, rucola, grana	
Tonno e Cipolla	€ 7,00
pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla	
Caprese	€ 7,00
(bianca) fior di latte, pomodorini, rucola, grana	
Boscaiola	€ 6,50
pomodoro, fior di latte, funghi misti	
Gustosa	€ 7,00

pomodoro, fior di latte, salsiccia, rucola, grana

Salsiccia e Funghi

€ 7,00

pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi freschi

Pucce e Sfilatini

Piccante

€ 6,50

Fiordilatte, salame piccante, habanero in polvere, rucola

Crudaiola

€ 8,00

Fiordilatte, crudo, grana, rucola

Boscaiola

€ 7,50

Fior di latte, misto funghi, speck

Caprese

€ 7,00

Fiordilatte, pomodorini freschi, grana, rucola

Maglie

€ 7,50

Fior di latte, speck, stracciata di burrata, noci, rucola

Fit

€ 7,50

Fior di latte, bresaola, rucola, grana

Spettacolo

€ 8,00

Fior di latte, mortadella IGP, stracciata di burrata artigianale, granella di pistacchio

Veggy

€ 7,50

Fior di latte, grill di zucchine, peperoni e melanzane, maionese

Mare

€ 7,00

Fior di latte, tonno, rucola, pomodorino rosso semi-dry

Ariccia IGP

€ 8,00

Fior di latte, porchetta di Ariccia IGP, rucola, maionese

Vini

Burdì Rosso € 7,00

tipologia: vino rosso
alcol: 13%
formato: 37,5cl
annata: 2023
uvaggio: Negroamaro
note di degustazione: Colore rubino. Al naso è intenso, dal profumo di frutti rossi; al palato è armonico e tendente al fruttato.
Prodotto in Italia
Contiene Solfiti

Burdi Bianco € 7,00

tipologia: vino bianco
alcol: 13%
formato: 37,5cl
annata: 2023
uvaggio: Bombino
note di degustazione: allolfatto si apre sui tipici sentori di foglia di pomodoro, sambuco e su note muschiate e vegetali. Al palato è strutturato, fresco di acidità, elegante e di buon spessore. Chiude con sfumature di frutta tropicale ed erbe aromatiche.
Prodotto in Italia
Contiene Solfiti

Burdi Rosato € 7,00

tipologia: vino rosato fermo
alcol: 12,5%
formato: 37,5cl
annata: 2023
uvaggio: Negroamaro
note di degustazione: colore rosa cipolla; profumi delicati ed eleganti. Allolfatto si apre sui tipici sentori di frutta; al palato ha un gusto pieno, morbido e piacevolmente fruttato.
Prodotto in Italia
Contiene Solfiti

Birre Artigianali

B94 - November Ray € 6,50

Birra chiara in classico stile english pale ale, con evidente aroma maltato e fruttato, prodotta artigianalmente con acqua, malto dorzo, luppolo e lievito.

In bocca prevalgono le note di malto accompagnate dal fresco e leggero erbaceo dei luppoli. La carbonazione è moderata, il corpo è medio.

Una birra di facile beva per tutte le occasioni. Servita fresca, è ideale per accompagnare qualsiasi tipo di pietanza, particolarmente facile abbinamento con antipasti, stuzzichini e frittura.

B94 - Della Cava

€ 6,50

Si ispira alle dissetanti e rinfrescanti bière blanche, dal colore paglierino ed opalescente con schiuma molto ampia e bianca, prodotta con malto dorzo e di frumento, avena, acqua, luppolo, spezie e lievito. L'olfatto mette in evidenza le note di cereale, di frutta matura e la naturale speziatura, equilibrata e delicata.

In bocca è fresca, la carbonazione è sostenuta e il corpo è leggero accompagnato da una delicata nota acidula che la rende particolarmente beverina, soprattutto nella stagione estiva.

Perfetta come aperitivo, ottima per esaltare piatti a base di pesce, soprattutto crudo, o delicati risotti, in grado di affiancare portate di carni bianche e per accompagnare formaggi freschi ed erborinati.

B94 - Specchia White Night

€ 6,50

Birra speciale chiara dall'aspetto opalescente prodotta con acqua, malto dorzo e di frumento, luppolo, lievito e zucchero.

Ispirata alle classiche weizen ha profumi speziati e di frutta esotica, il corpo moderato la rende di facile beva, con gusto aromatico di frumento e malto, con pronunciata carbonazione.

B94 - Terra Rossa

€ 6,50

Birra in stile extra special bitter dal colore rosso ambrato, con schiuma ampia e persistente prodotta con malto dorzo, acqua, luppolo e lievito; una ale espressione di un bilanciamento perfetto dei malti speciali che la caratterizzano con aromi di frutta secca, caramella al mou e toffee, e l'impiego misurato ma intenso di luppoli dalle note erbacee e agrumate. In bocca è secca, il corpo è di media struttura, scorre piacevolmente e lascia un caratteristico amaro da luppolo.

È ideale per accompagnare taglieri di salumi e formaggi di media maturazione.

Ottima anche in abbinamento a primi piatti della tradizione culinaria mediterranea, arrostiti di carni rosse e su verdure grigliate o di campagna.

B94 - Vista Mare

€ 6,50

VISTA MARE è una Session IPA dal colore giallo paglierino, leggera e dissetante. Il luppolo mosaic in dry hopping sprigiona al naso le sue rinfrescanti note di pino e frutta tropicale. Il corpo è leggero e la sua gradazione alcolica invoglia alla bevuta.

Alc. 4,5%

B94 - Warning Hop

€ 6,50

Birra doppio malto di colore arancio chiaro ispirata alle american pale ale prodotta con malto dorzo, acqua, luppolo e lievito. Ha schiuma ampia e persistente, l'olfatto è dominato dalle note agrumate e resinose dei luppoli e in bocca si avvertono le note calde dei malti, il corpo è medio e nel finale è secca e caratterizzata da una decisa nota amarognola.

È una birra per appassionati dello stile e preferita da tutti coloro che amano del luppolo sia l'aroma che l'amaro.

Alc. 7%

B94 - Specchia

€ 6,50

Agricola Chiara 33cl

€ 4,50

Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione.

Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato.

Nel pieno della tradizione birraria i toni dolci del malto la fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo al floreale.

Agricola Ambrata 33 cl

€ 5,00

Birra di origine tedesca caratterizzata da pronunciati toni maltati.

Il colore va dall'ambrato carico al ramato scuro, con una schiuma color avorio. Il malto utilizzato conferisce a questa birra note di crosta di pane, caramello e frutta secca, prugna sul finale. L'amaro sostiene i gusti del malto permettendo però alla dolcezza di restare sul finale.

Birra strutturata ma al contempo facile da bere.

Da abbinare con una pizza importante.

Agricola Chiara 50cl

€ 6,00

Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione.

Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato.

Nel pieno della tradizione birraria i toni dolci del malto la fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo al floreale.

Igea 33 cl - senza glutine

€ 5,00

Golden Ale dal colore dorato brillante, altamente digeribile e fresca.

La bevuta è facile e piacevole, un iniziale tono maltato sfocia in una sensuale freschezza agrumata

data dai luppoli inglesi e americani, e dalle nostre spezie.

Il processo di produzione e le materie prime di altissima qualità,

rendono questa birra speciale nella sua semplicità.

Krombacher 0.0% Analcolica

€ 5,00

Krombacher 0.0% Pils analcolica

Dessert e Amari

Semifreddo Affogato Amaro del capo

€ 6,00

Semifreddo con cuore all'amaro del capo (affogato)

Cupolina al cioccolato

€ 6,50

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole

Tartufo cheesecake

€ 6,00

Tartufo con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da un croccante crumble di pasta frolla al burro.

Soufflè al cioccolato	€ 6,00
Soufflè con cuore di cioccolato liquido.	
Spumone Noci e Fichi	€ 6,00
Gelato semifreddo alla Noce con cuore di Pan di Spagna, bagnato alla Strega, marmellata di Fichi e Meringa con pezzetti di Noci.	
Spumone al Cioccolato Fondente e Arancia	€ 6,00
Gelato semifreddo al Cioccolato Fondente con cuore di Pan di Spagna, bagnato al Cointreau, e Meringa con Arance candite	
Spumone nocciola e cioccolato	€ 6,00
Pizza alla Nutella	€ 6,00
Base pizza alla Nutella decorata con zucchero a velo	
Limoncello	€ 3,00
Fernet	€ 3,00
Coppa Caffè	€ 5,00
Gelato fiordilatte con variegatura al caffè e grani di cioccolato al caffè.	
Caffè	€ 1,50
Montenegro	€ 3,00
Tartufo Nero	€ 6,00
Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, avvolto in granella di nocciole e cacao.	
Tiramisù Artigianale	€ 5,00
Amaro del Capo, Montenegro, Fernet, Jägermeister, Limoncello	€ 3,00