

M E N U



BEN VEN UTO!

“

White Risto-Pizza nasce con l'intento di valorizzare e sperimentare tagli di carne più pregiati e ricercati.

Ragion per cui abbiamo pensato di effettuare una selezione di carni che ti faccia viaggiare per il mondo, tra le nostre quattro mura!

Inoltre, il nostro menù rispecchia la tradizione della nostra amata Puglia, ricca di valori, anche a tavola!

”



ALLERGENI ALIMENTARI

Tra gli ingredienti utilizzati potrebbero essere presenti degli allergeni che elenchiamo di seguito.

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, kamut o ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati
- Maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati
- Sciroppi di glucosio a base d'orzo

CROSTACEI E DERIVATI

UOVA E DERIVATI

PESCE E DERIVATI, tranne:

- Gelatina di pesce utilizzata come supporto di preparati di vitamine o carotenoidi
- Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

ARACHIDI E SOIA E DERIVATI, tranne:

- Olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati
- Tocoferoli misti naturali (E306) tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
- Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

LATTE E DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO

Tranne:

- Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori o altre bevande alcoliche
- Lattitolo

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati, tranne:

- Frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori o altre bevande alcoliche

SEDANO E SENAPE E DERIVATI

SEMI DI SESAMO E DERIVATI ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂.

LUPINI E DERIVATI, MOLLUSCHI E DERIVATI

Nella preparazione dei nostri piatti inoltre, potrebbero essere utilizzati prodotti abbattuti in negativo. Per informazioni dettagliate sul prodotto prescelto, consigliamo di rivolgervi al responsabile della sala cucina che vi fornirà ogni indicazione in merito.

COMUNICA AL RESPONSABILE DI SALA EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE ALIMENTARI.



coperto € 2,50

FRITTI & SFIZI

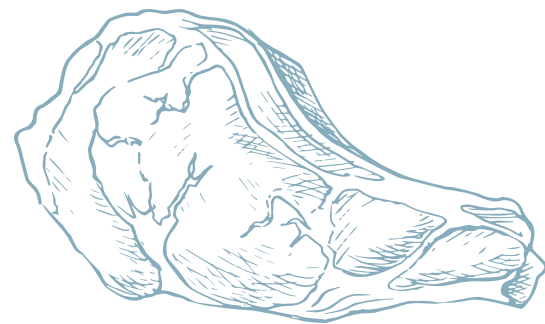
FRITTELLE CASERECCE	€ 6,00
accompagnate da ricotta forte e pomodorini	
POLPETTE DELLA NONNA	€ 7,00
con salsa al peperone piccante	
PATATE DOLCI FRITTE	€ 7,00
con salsa cacio e pepe homemade	
STRACCETTI CROCCANTI DI SCOTTONA - 300GR	€ 14,00
accompagnati da salsa tartare	
PANCETTA CARPACCIATA CON SALE E PEPE	€ 8,00
con grissini al sesamo	
SALSICCIA ALLA BRACE SU PURÈ DI FAVE	€ 12,00
cipolla rossa marinata e polvere di tarallo	
MESSICANI ALLA BRACE SU CREMA DI PATATE	€ 14,00
con cardoncelli arrosto al sentore di tartufo	
NEW! FIORI DI ZUCCA PASTELLATI	€ 10,00
su crema di pomodori arrosto ed emulsione di burrata	



I nostri taglieri sono accompagnati da un ciccio

TAGLIERI

Tagliere di salumi del salumificio Fratelli Gentile	€ 18,00
Degustazione di formaggi	€ 18,00
Tagliere di salumi e formaggi	€ 25,00



CRUDI

NEW!	Tartare dello chef	€ 16,00
	Tartare di scottona in purezza..... con fiocchi di sale di Maldon	€ 12,00
	Tartare di scottona con guacamole e cipolla croccante	€ 15,00
	Degustazione di Tartare White tre tipologie di tartare	€ 20,00
	Tartare di scottona con mayo spicy,..... cialda di riso e sesamo nero	€ 15,00
	Carpaccio di manzo classico con rucola e scaglie di grana	€ 10,00
	AMANTI DEL CRUDO (piatto unico) • Carpaccio di picanha dry age con perle di lampone, mayo homemade e anacardi • Tartare con stracciatella affumicata e tartufo	€ 22,00
NEW!	Salsiccia cruda di vitello su letto di rucola e scaglie di pecorino	€ 10,00
NEW!	Tris di carpacci: carpaccio di scottona, carpaccio di picanha dry age, carpaccio di fesa di black angus marinato alle erbe	€ 18,00

STRACOTTI

Braciola di manzo al sugo (4 pezzi)	€ 12,00
Costine di maiale con salsa bbq, coleslaw e patate fritte	€ 25,00
Ganassa di manzo cotta a bassa temperatura su crema di patate e verdure croccanti	€ 20,00

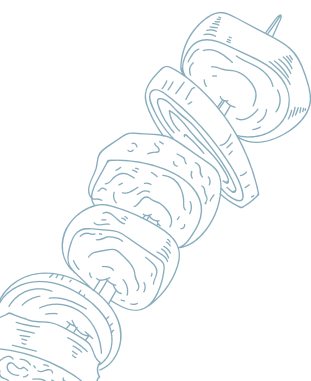


LE NOSTRE CARNI

Grigliata mista - 800gr	€ 30,00
<i>(consigliata per due persone)</i>	
bombette, messicani, salsiccia, entrêcote e capocollo	
Tagliata di angus - 500gr	€ 25,00
Picanha Red Hereford 500gr	€ 28,00
Entrêcote 250gr	€ 18,00
Filetto di scottona 250gr	€ 20,00
Salsiccia tradizionale 300gr	€ 12,00
Capocollo di maiale 300gr	€ 12,00
Saltimbocca o messicani 300gr	€ 15,00

CONTORNI

Insalata mista verde	€ 6,00
rucola, pomodori	
Patate fritte	€ 5,00
Crudit� con pinzimonio	€ 7,00
Patate al forno	€ 6,00
Verdure alla griglia	€ 7,00



***Le nostre carni
vengono cotte
nel forno pira***

COS'  IL PIRA?

Il **pira**   una brace spagnola;
  la combinazione tra una
brace a carbone e un
barbecue.

Dona gusto e un profumo
unico alla carne,
enfaticando al meglio le
sue caratteristiche.



Novità

LE GHIOTTONERIE

DOPPIO TACOS

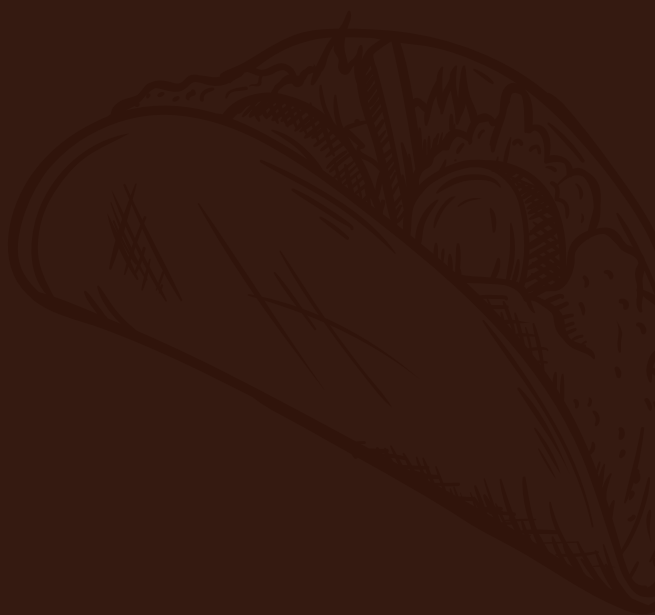
€ 16,00

con straccetti impanati alla paprika, insalatina mista, maionese, BBQ e cipolla croccante

BUN CON PULLED PORK HOMEMADE

€ 14,00

coleslaw accompagnato da patate fritte



SPECIALITÀ DI CARNE FROLLATA

La frollatura Dry Aged è un metodo di frollatura a secco: la carne viene fatta riposare in celle frigorifere a una temperatura tra 0 e 4 gradi con umidità relativa dell'85-90% e costante aerazione al fine di "asciugare" in maniera controllata la carne. Quest'ultima, privandosi di una parziale quantità di acqua normalmente contenuta, aumenta l'acidità e favorisce l'azione enzimatica che dona a sua volta morbidezza e intensifica il sapore della carne stessa.



	LOMBATA	FIorentINA
SCOTTONA PRIME	€ 3,70 l'etto	€ 4,70 l'etto
OISHI BLACK ANGUS	€ 6,50 l'etto	€ 7,50 l'etto
TOMAHAWK IRLANDA	€ 6,00 l'etto	///
SASHI DIAMOND	€ 6,00 l'etto	€ 7,00 l'etto
VACCA GRASSA	€ 5,50 l'etto	€ 6,50 l'etto
COWBOY STEAK	€ 8,00 l'etto	///
CASTRATO	€ 4,50 l'etto	€ 5,50 l'etto

un
CONSIGLIO
con amore
PER IL GUSTO



Ti proponiamo carni con cottura al sangue in quanto sono servite sulla tua tavola su pietra lavica dell'Etna: potrai in questo modo stabilire e ultimare la cottura più adatta al tuo palato.

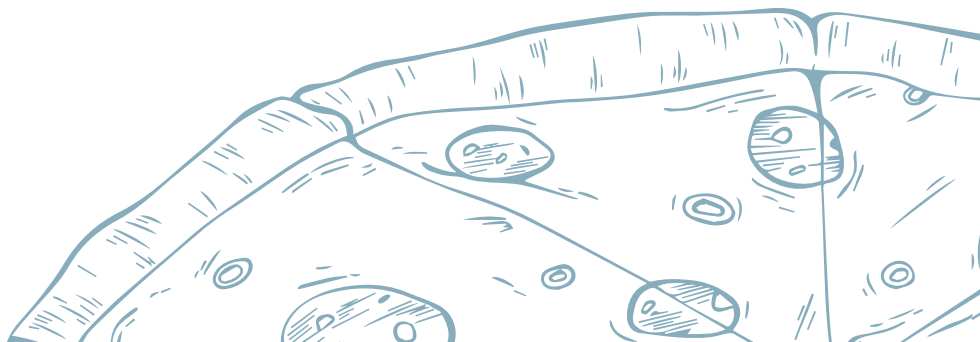
LE ROSSE

MARINARA	€ 5,00
pomodoro, origano, aglio, olio evo	
MARGHERITA	€ 6,00
pomodoro, mozzarella	
NAPOLI	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	
AMERICANA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	
TONNO E CIPOLLA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea	
BOSCAIOLA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, panna, funghi champignon, prezzemolo	
DIAVOLA	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, salame piccante	
CAPRICCIOSA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, capperi	
VALTELLINA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella. In uscita: bresaola, rucola, grana, limoncella	
VEGETARIANA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, melanzane, funghi, zucchine, carciofi e gratin	
BUFALINA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P., basilico	
FUMÉ	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, provola affumicata. In uscita: speck dell'Alto Adige	
WÜRSTEL	€ 7,00
pomodoro, mozzarella e würstel	
CRUDO	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma D.O.P.	

NORCINA	€ 9,50
pomodoro, salsa tartufata, mozzarella, salsiccia di Norcia, funghi porcini. In uscita: rucola e grana	
NDUJA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia di vitello, philadelphia, nduja e rucola	
CAPOCOLLO	€ 9,50
pomodoro, mozzarella, capperi, olive. In uscita: capocollo di Martina, pomodori secchi e burrata	

LE BIANCHE

CICCIO CLASSICO	€ 4,50
olio evo, origano, sale	
CICCIO CRUDAIOLA	€ 9,00
In uscita: mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodorini, rucola, cacioricotta, sale e origano	
LIMONE	€ 8,00
mozzarella, prosciutto cotto, insalata, limoncella, grana e julienne di insalata	
QUATTRO FORMAGGI	€ 9,00
mozzarella, gorgonzola, grana, silano affumicato e caciocavallo stagionato in grotta	
GENOVESE	€ 9,50
mozzarella, pesto di basilico homemade, salsiccia di Norcia, ciliegino rosso, datterino giallo. In Uscita: sesamo tostato e basilico	
FRIARELLI	€ 9,50
mozzarella di bufala campana, friarelli, salsiccia classica, datterino giallo, tarallo sbriciolato	
PESTO	€ 9,50
mozzarella, pesto homemade, datterino giallo. In uscita: burrata, basilico e polvere di mandorla	



REALE € 10,00
 pomodoro, mozzarella, salsa tartufata, capocollo di Martina.
 In uscita: rucola, caciocavallo, polvere di mandorla

WHITE € 13,00
 passata di datterino giallo, mozzarella, limoncella.
 In uscita: carpaccio di angus, rucola, burrata affumicata, sale maldon

BEL PAESE € 10,00
 Pomodoro, mozzarella di Bufala.
 In uscita: crudo, crema di parmigiano, noci e basilico

VIOLETTA € 10,00
 Mozzarella, pesto di radicchio homemade, speck.
 In uscita: gorgonzola, miele e noci

NEW! WHITE 2.0 € 14,00
 base ciccio, tartare di scottona, pesto di menta homemade, datterino
 giallo confit, burrata, zeste di lime e sale maldon

NEW! BLACK ANGUS € 15,00
 fiordilatte, prosciutto di black angus affumicato, cardoncelli trifolati,
 burrata affumicata, cipolla rossa in agrodolce e polvere di rosmarino

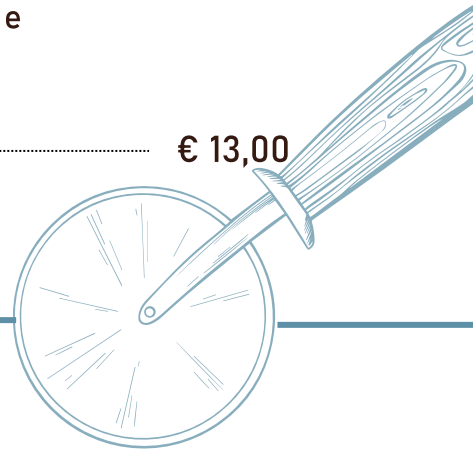
NEW! DAL CANTABRICO € 13,00
 passata di datterino giallo, chips di riso, filetti di acciughe del Mar
 Cantabrico, ricotta fresca e zeste di lime

NEW! LA GIOVANNA €13,00
 crema di zuccina e menta homemade, fiordilatte, datterino giallo e
 rosso confit, tartare di cipolla rossa in agrodolce, ricotta fresca e
 polvere di mandorle

NEW! BOLOGNA € 13,00
 fiordilatte, mortadella di cinghiale, salsa al pistacchio, burrata e
 granella di pistacchio

Supplementi

Mozzarella senza lattosio € 2,00
 Mozzarella di bufala campana € 2,00
 Impasto napoletano € 1,50
 Impasto riso venere € 1,50



BEVANDE

Acqua in vetro 0,75 lt	€ 2,00
Coca-Cola, Coca-Zero 33.cl.....	€ 3,00
Fanta e Sprite 33 cl	€ 3,00
Primitivo rosso della casa 14% vol.	
calice	€ 5,00
0,50 lt	€ 7,50
1 lt	€ 12,00



BIRRE ALLA SPINA

Heineken	€ 3,00
bionda lager bassa fermentazione 5.0% vol.	
0,25 cl	
Heineken	€ 5,00
bionda lager bassa fermentazione 5.0% vol.	
0,50 cl	
Erdinger	€ 5,00
viessbier fermentazione alta 5.3% vol. gusto aromatizzato	
0,30 cl	
Erdinger	€ 7,00
viessbier fermentazione alta 5.3% vol. gusto aromatizzato	
0,50 cl	
Mcfarland	€ 4,00
rossa irlandese, amarognola e corposa al gusto	
Medio tenore alcolico 5.6% vol.	
0,20 cl	
Mcfarland	€ 7,00
rossa irlandese, amarognola e corposa al gusto	
Medio tenore alcolico 5.6% vol.	
0,40 cl	

NEW!

BIRRA SALENTO

BIRRE ARTIGIANALI

IN BOTTIGLIA

AGRICOLA BIONDA 5% vol. € 5,00
33 cl

AGRICOLA AMBRATA 6,5% vol. € 6,00
33 cl

NUDA E CRUDA PILS 4,5% vol. € 6,50
33 cl

FRESCA BLANCHE 4% vol. € 6,50
33 cl

BIRRA SENZA GLUTINE

IGEA GOLDEN ALE 5.3% vol. € 6,00
0,33 cl





c a r t a v i n i



CANTINA SAN MARZANO

Pumo € 18,00
Negramaro Salento I.G.T. 13.5% vol.

Pumo € 18,00
Primitivo Salento I.G.T. 14% vol.

Taló € 20,00
Negramaro Salento I.G.T. 14% vol.

Taló € 20,00
Primitivo Manduria D.O.P 14% vol.

Taló € 20,00
Salice salentino D.O.P. 13.5% vol.

60 anni € 48,00
Primitivo di Manduria D.O.P. 14.5% vol.

F € 48,00
Negramaro Salento I.G.T. 13.5% vol.

CANTINA MASSERIA LI VELI

Orion € 20,00
Primitivo Salento I.G.T. 13.5% vol.

Primonero € 20,00
Negramaro Salento I.G.T 13.5% vol.

Garrisa € 22,00
Susumaniello Salento 13.5% vol.

CANTINA I PASTINI

Verso Sud € 25,00
Susumaniello 13.5% vol.

CANTINA CANTELE

Cantele	€ 18,00
Negramaro Salento I.G.T. 13% vol.	
Cantele	€ 18,00
Primitivo Salento I.G.T 14% vol.	
Teresa Manara	€ 30,00
Negramaro Salento I.G.T. 14% vol.	
Amativo	€ 45,00
Primitivo Negramaro Salento I.G.T. 14,5%	

CANTINA PAOLOLEO

Orfeo	€ 24,00
Negramaro Salento 14.5% vol.	
Moramora	€ 30,00
Malvasia Nera Salento I.G.P. 14,5%	
Paolelo	€ 18,00
Primitivo I.G.P. Salento 13,5%	
Paolelo	€ 18,00
Negramaro I.G.P. Salento 13%	

CANTINA MASI

Bonacosta	€ 25,00
Valpolicella classico D.O.C. 12% vol.	
Riserva Costasera	€ 80,00
Amarone DOCG 15.5% vol.	

CANTINA TERRE CARSICHE

Fanova

Primitivo D.O.C. 14,5% vol. € 30,00

Terre Carsiche

Primitivo 13,5% vol. € 18,00

Terre Carsiche

Nero di Troia 13% vol. € 18,00

CANTINA VECCHIA TORRE

A Passo lento

Negramaro I.G.P. 14% vol. € 25,00

Vecchia Torre

Primitivo I.G.P. 14% vol. € 20,00

Vecchia Torre

Negramaro I.G.P. 13% vol. € 20,00

CANTINA CANDIDO

..... € 25,00

Cappello di prete

Negramaro I.G.T. 14% vol.

CANTINE RUBINO

..... € 28,00

Oltremé

Susumaniello Salento I.G.T. 13,5% vol.

CANTINA CANTELE

Cantele € 18,00

Verdeca 100% 12.5% vol.

Cantele € 18,00

Chardonnay 100% 13% vol.

ROSATi

CANTINA MASSERIA LI VELI

Sybar €25,00
Negramaro 12.5% vol.

CANTINA I PASTINI

Le Rotaie € 25,00
Susumaniello 100% 12% vol.

CANTINA COLLI DELLA MURGIA

Sellaia € 22,00
Primitivo 100% 12.5% vol.

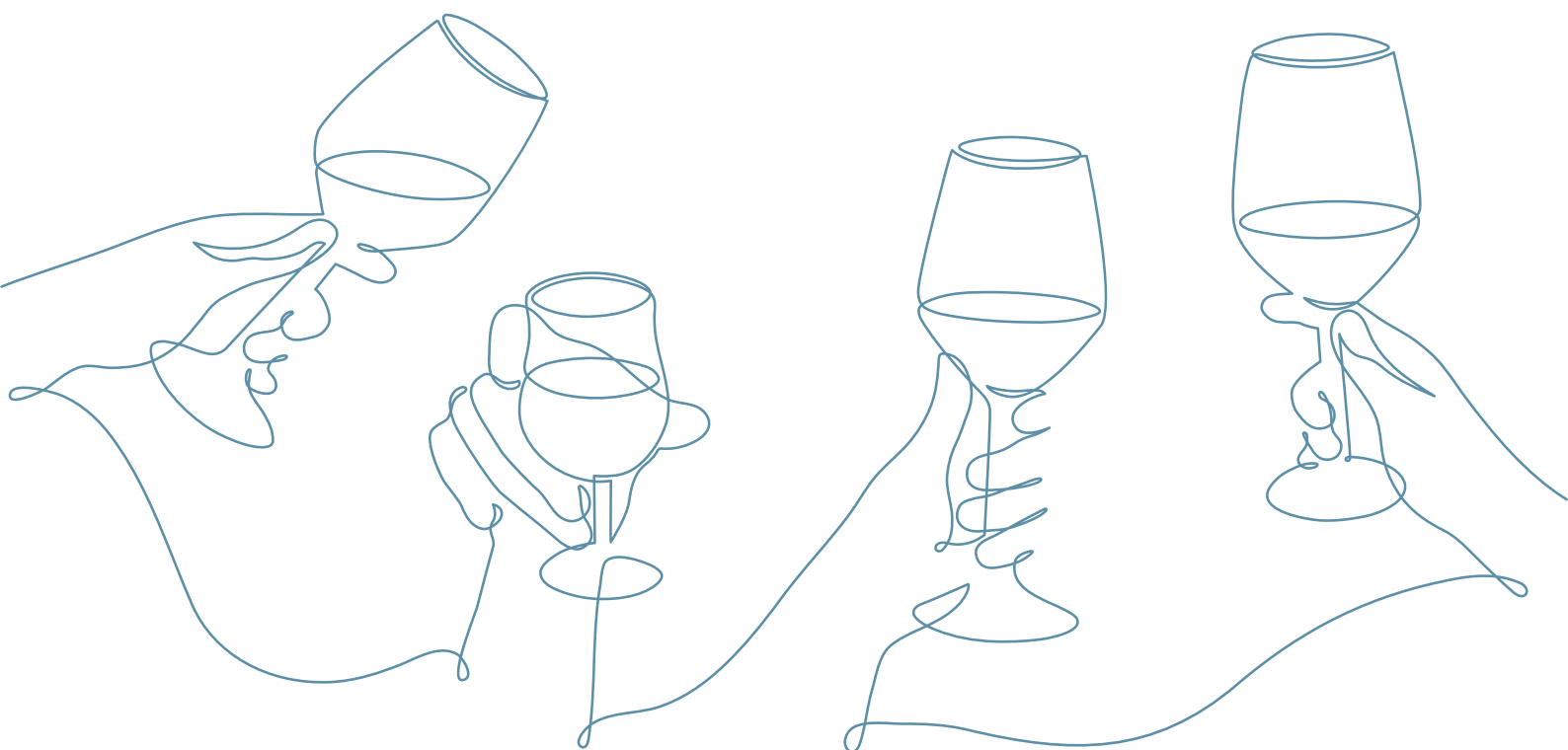
CANTINA CANTELE

Cantele € 18,00
Negramaro Salento I.G.P. 13% vol.

CANTINA TERRE CARSIICHE

Gioia Rosa € 30,00
Primitivo I.G.T. Murgia 12,5% vol.

Murgia Rosa € 18,00
Bombino nero I.G.T. Puglia 12% vol.



BOLLICINE

CANTINA D'ARAPRI

D'Arapri brut 13% vol. € 30,00

D'Arapri rosé brut 13% vol. € 35,00

CANTINA POLVANERA

Rosato frizzante I.G.T. Puglia - BIO 12,5% vol. € 25,00

CANTINA TERRE CARSICHE

Agorà € 25,00

Malvasia nera I.G.T. Valle d'Itria 11% vol.

CANTINA FERRARI

Ferrari Brut € 40,00

Trento D.O.C. 12,5% vol.

CANTINA BERLUCCHI

Berlucchi Franciacorta € 35,00

Brut 12,5% vol.

CANTINA VALDOBBIADENE

Valdobbiadene Superiore € 25,00

D.O.C.G. Brut 11% vol.

CHAMPAGNE

CRISTAL LOUIS ROEDERER 2013 € 280,00

DOM PERIGNON VINTAGE 2012 € 250,00



A P R E S T O

