



LA PIZZERIA

Il nostro impasto viene realizzato quotidianamente grazie all'accurata selezione di farine macinate a pietra e lavorate in purezza per conservare tutti i profumi ed i sapori. La lunga lievitazione dell'impasto (tra le 36 e le 48 ore) viene realizzata in modo indiretto, attraverso il metodo biga, che consente un utilizzo inferiore di lievito per un impasto ancora più leggero e fragrante.

LE ROSSE

Il nostro pomodoro pelato è di prima scelta, viene passato a mano, come la vecchia scuola insegna, e lasciato marinare col basilico un'intera notte

MARGHERITA - 7

Salsa al datterino di collina, fiordilatte andriese, olio extravergine del Gargano e basilico

CALABBRESE - 12

Pomodoro, provola, salsiccia piccante, cipolla rossa caramellata e stracciatella

GINEVRA - 9

Pomodoro, pomodorino giallo e rosso di collina, stracciatella di Andria e basilico

DOPO UNA PARTITA AL "SAN NICOLA" - 10

Crema di datterino cotto, gorgonzola dolce al cucchiaino, salsiccia a punta di coltello e peperone fritto

LE BURRATE

Burrata legata a mano dallo storico caseificio Nuzzi di Andria servita nel suo laccio per conservare il massimo della tradizione

VOGLIA DI FUTURO - 10

Pomodoro, fiordilatte d'Agerola, alici di Cetara, burrata e basilico

GRANO ARSO - 13

Impasto al grano arso con fiordilatte di Andria, prosciutto crudo di Parma, pomodorino semisecco e burrata

PARMIGIANI - 12

Pomodoro, provola d'Agerola, chips di melanzana, Parmigiano Reggiano, pomodorino confit, burrata e basilico

QUEL MAZZOLIN DI FIORI - 14

Crema di zucchine, fiori di zucca, chips di zucchine croccanti, capocollo dolce di Martina Franca e burrata

GRATINATA AL SOLE - 14

Focaccia gratinata, rucola selvatica, cipolla rossa caramellata, salmone selvaggio affumicato e burrata

GLUTEN FREE +2

Prova il nostro impasto

LE BIANCHE

Non è fiordilatte, è Fior d'Agerola cagliato 14 ore e tagliato a coltello come la tradizione vuole per un sapore unico e inconfondibile

BUFALINA 2.0 - 9

Caciobufala del Gargano, filetto di pomodoro secco, semi di cereali e stracciatella al basilico

IL RITORNO DEL MORTAZZA - 13

Pesto di pistacchi, provola d'Agerola affumicata, rosette di mortadella, granella di pistacchio, stracciatella di Andria e basilico

ASPARAGI A CANESTRO - 14

Crema di asparagi ripassati al burro salato del caseificio Murgiano, cesto di ricotta fresca pugliese, scaglie di canestrato foggiano, prosciutto cotto Sant'Angelo e pepe in grani

LEGGERINA - 14

Fiordilatte, bresaola a punta d'anca "selezione Pasini", fiocco di Philadelphia aromatizzato all'erba cipollina e riduzione all'aceto balsamico di Modena

100% PUGLIA

Tutte le nostre pizze sono condite con olio EVO prodotto in esclusiva per noi dall'azienda Barone, in provincia di Lecce. Acquistane una bottiglia in cassa!

7 CEREALI - 14

Impasto ai cereali, crema di cime di rapa, bufala campana DOP, cime di rapa ripassate in padella, salsiccia a punta di coltello e 'nduja di Spilinga

ORTO DI PUGLIA - 11

Pomodoro, cime di rapa ripassate in padella, chips di melanzane e zucchine Bio, stracciatella andriese

SCIUE' SCIUE' - 12

Pomodorino cotto a bassa temperatura con polpettine di manzo al sugo, stracciatella andriese, pecorino pugliese e basilico

TONNO & CIPOLLA - 10

Salsa di pomodoro pelato pugliese, fiordilatte d'Agerola, cipollotto fresco grigliato, filetto di tonno sbriciolato, polvere di olive leccine

FOGGIA-SALERNO - 10

Crema di cime di rapa, fiordilatte, alici di Cetara, stracciatella andriese e soffritto di mollica di pane