

MENU

PIZZE



AMARE



PIZZE

FOCACCIA 6 €

POMODORINI, ORIGANO, FIOCCHI DI SALE MALDON
Cherry tomatoes, organ, salt flakes

CICCIO 6 €

PIADA CON POMODORINI, FIOCCHI DI SALE, RUCOLA
"Piada" with cherry tomatoes, arugula, salt flaked

CRUDAIOLA 9 €

PIADA CON BUFALA CAMPANA DOP, POMODORI CILIEGINO, BASILICO,
CACIORICOTTA
"Piada" with fresh bufala mozzarella PDO, basil, cherry tomatoes,
cacioricotta cheese

PEQUENO 9 €

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE PUGLIESE,
WÜRSTEL, PATATINE FRITTE
San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella,
würstel, french fries

Scegliamo i nostri ingredienti giornalmente con cura e attenzione.
Ci scusiamo se non potremo soddisfare tutte le vostre esigenze.
Tutte le nostre pizze sono condite con
OLIO EVO ESTRATTO A FREDDO 100% ITALIANO
250gr di amore e passione.

FARINA: TIPO "0" MOLINO IACQUONE
LIEVITAZIONE: 48H+12H
IDRATAZIONE: 60%

Le olive sono denocciolate manualmente, si prega di fare attenzione.

LE ROSSE

 **MARGHERITA** 7 €

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE PUGLIESE
San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella

 **BUFALA** 9 €

PASSATA E FILETTI DI POMODORO SAN MARZANO DOP, BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO
San Marzano PDO tomato sauce, bufala PDO, basil

SERRANO 13 €

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE PUGLIESE, JAMON SERRANO
San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, jamon Serrano

AMARENARA 12 €

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO DOP, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, PESTO DI AGLIO,
OLIVE TAGGIASCHE, POLVERE DI CAPPERI, OLIO AL PREZZEMOLO, DATTERINO ROSSO
San Marzano PDO tomato sauce, Cantabrian anchovies, garlic pesto, olives, capers powder,
parsley oil, red tomatoes

CAPOCOLLO 11 €

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE PUGLIESE,
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA SANTORO DOP, BURRATA
San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, Martina Franca capocollo
PDO, burrata cheese

DIAVOLETTA 10 €

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE PUGLIESE,
SALAMINO PICCANTE PUGLIESE, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO
San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, Apulian spicy salami,
olives, basil

CAPRICCIOSA 11 €

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE PUGLIESE, SALAMINO PICCANTE
PUGLIESE, SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO DELLA MURGIA, OLIVE TAGGIASCHE, FUNGHI
CHAMPIGNON
San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, Apulian spicy salami,
apulian sausage, olives, mushrooms

CRUDO 12 €

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE PUGLIESE, CRUDO 18 MESI,
BURRATA, BASILICO

San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, prosciutto crudo
18M, burrata, basil

SALAMINO 12 €

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE PUGLIESE, SALAME DOLCE
DELLE MURGE, BURRATA AFFUMICATA, PECORINO ROMANO, PEPE

San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, Apulian salami
from Murge, smoked burrata, pepper, pecorino cheese

BRESAOLA 10 €

PASSATA DI POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE PUGLIESE, BRESAOLA DELLA
VALTELLINA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA PADANO

San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, bresaola, arugula,
Grana Padano cheese



PARMIGIANA 10 €

PASSATA E FILETTI DI POMODORO SAN MARZANO DOP, BUFALA CAMPANA DOP, MELANZANA
FRITTA, BASILICO, PARMIGIANO

San Marzano PDO tomato sauce, Campania buffalo mozzarella cheese PDO, fried
eggplant, basil, Parmesan cheese

MBARE 12 €

PASSATA E FILETTI DI POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE PUGLIESE, CREMA DI
NDUJA, CAPOCOLLO PICCANTE, STRACCIATELLA, CREMA DI CORNALETTI

San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, nduja cream, spicy
capocollo, stracciatella cheese, cornaletti cream

COMPLETA 11 €

PASSATA E FILETTI DI POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE PUGLIESE,
PROSCIUTTO COTTO ALL'ACQUA DI MARE SANTORO, CARCIOFI GRIGLIATI, OLIVE TAGGIASCHE

San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, Santoro seawater
cooked ham, grilled artichokes, taggiasca olives

CAF 12 €

PASSATA E FILETTI DI POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE PUGLIESE, SALAMINO
PICCANTE, TONNO ALL'EVO DEL CANTABRICO, CIPOLLA ROSSA, ORIGANO,
OLIVE TAGGIASCHE

San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, spicy salami,
Cantabrian tuna with EVOO, red onion, organ, taggiasca olives

LE BIANCHE

CANTABRICO 13 €

FIOR DI LATTE PUGLIESE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, DATTERINO GIALLO, BASILICO
Apulian fior di latte mozzarella, Cantabrian anchovies, yellow tomatoes, basil

F&S 10 €

SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO DELLA MURGIA, PROVOLA AFFUMICATA, POMODORO
INFORNATO, FUNGHI PORTOBELLO, OLIO ALLA RUCOLA
Apulian salami from Murge, smoked provola cheese, baked tomatoes, Portobello
mushroom, arugula, olive oil

MORTADELLA 12 €

FIOR DI LATTE PUGLIESE, MORTADELLA SANTORO, STRACCIATELLA, PESTO E POLVERE DI
PISTACCHIO DI BRONTE DOP
Apulian fior di latte mozzarella, mortadella, stracciatella cheese, Bronte pistachio PDO

POLPO 12 €

FIOR DI LATTE PUGLIESE, POLPO GRIGLIATO, OLIVE TAGGIASCHE, PREZZEMOLO,
CIPOLLA ROSSA, PANKO
Apulian fior di latte mozzarella, grilled octopus, olives, red onions, panko

MARE 13 €

FIOR DI LATTE PUGLIESE, SEPIA, COZZE, GAMBERI, POMODORO INFORNATO, PREZZEMOLO,
GRATIN
Apulian fior di latte mozzarella, shrimps, mussels, cuttlefish, baked tomatoes, parsley,
gratin

PP 11 €

PROVOLA AFFUMICATA, SALAME DOLCE DELLE MURGE, CARCIOFI GRIGLIATI, PEPE NERO
Smoked provola, sweet Murge salami, grilled artichokes, black pepper

BEEF 13 €

FIOR DI LATTE PUGLIESE, CARPACCIO DI POMODORO CUORE DI BUE, ROAST-BEEF,
DRESSING AMARE, POLVERE DI CAPPERI, CUCUNCI FRITTI, RUCOLA
Apulian fior di latte mozzarella, tomato carpaccio "beef heart", roast beef,
Amare dressing, caper powder, fried cucunci, arugula

COTTO 10 €

FIOR DI LATTE PUGLIESE, PROSCIUTTO COTTO ALL'ACQUA DI MARE SANTORO, FUNGHI
PORTOBELLO, PREZZEMOLO
Apulian fior di latte mozzarella, Santoro seawater cooked ham, Portobello
mushrooms, parsley

ENRICOTTER 12 €

CREMA DI CORNALETTI , PROVOLA AFFUMICATA, PANCETTA TESA SANTORO,
SPUMA DI RICOTTA, PEPE NERO
cornaletti cream, smoked provola, Santoro pancetta, ricotta mousse, black pepper

VEGE 10 €

FIOR DI LATTE PUGLIESE, CARCIOFI GRIGLIATI, DATTERINO ROSSO E GIALLO, CAPONATA DI
MELANZANE E ZUCCHINE, CAPPERI, OLIVE, CRUMBLE DI PANE
Apulian fior di latte mozzarella, grilled artichokes, red and yellow datterino
tomatoes, aubergine and zucchini caponata, capers, olives, bread crumble

FORMAGGI 12 €

PROVOLA AFFUMICATA, GORGONZOLA, GRANA
Smoked provola cheese, gorgonzola cheese, Grana cheese

BAKE 12 €

FIOR DI LATTE PUGLIESE, PATATE, SALSICCIA, SALVIA, MAYO ALLE ERBE
Apulian fior di latte mozzarella, potatoes, sausage, sage, herb mayo

BIRRE

AMARE HOPS BLANCHE 33 cl - Blanche 4.8%	6 €
NASTRO AZZURRO 50 cl - Premium Lager 5.1%	4 €
NASTRO AZZURRO CAPRI 33 cl - Lager 4.2%	4 €
NASTRO AZZURRO 0.0% 33 cl - No alc.	4 €
PERONI CRUDA 33 cl - Lager non pastorizzata 4.7%	3 €
PERONI DOPPIO MALTO 50 cl - Bock 6,6%	5 €
PERONI ROSSA 50 cl - Vienna Style 5.2%	5 €
PERONI BIANCA 50 cl - Weizen 5.1%	5 €
ASAHI 33 cl - Premium Dry Lager 5,2%	5 €

COPERTO 3€ Cover Charge	3 €
ACQUA PANNA - S.PELLEGRINO Water	2,50 €

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati.
Si prega di comunicare intolleranze e/o allergie al personale di sala.

*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità.
Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento 853/04.

According to regulation UE 1169/2011, we report that our dishes may contain cereal, gluten, shellfish, fish, egg, soy, peanuts, milk and lactose, nuts, celery, celery seeds, sulfites, lupins, clams, and derivative products.
Please report intolerances and allergies to the staff.

*In the absence of fresh product, we use highest quality frozen products.
Some fresh products, like raw fish, are subjected to temperature reduction, compliant with regulations 853/04.